

Warzywa są roślinami jedno lub wieloletnimi, które można spożywać w stanie surowym lub po obróbce technologicznej.

W gastronomii stosuje się następujący podział, uzależniony od części rośliny wykorzystywanej w żywieniu oraz właściwości użytkowych:

- korzeniowe (pietruszka, marchew, seler, buraki, salsefia, chrzan, skorzonera)
- owocowe (pomidor, ogórek, papryka, dynia, cukinia, kabaczek, bakłażan, melon, patison)
- kapustne (kapusta biała gł owiasta, pekińska, czerwona, wł oska, brukselka, kalafior, brokuł, jarmuż, kalarepa)
- liściowe (sałaty, szpinak, szczaw, szczypiorek, boćwina, rzeżucha, cykoria)
- cebulowe (cebula, czosnek, szczypiorek, por)
- strączkowe (fasola, soja, groch, soczewica, ciecierzycyca, bób)
- rzepowate (rzodkiewka, rzodkiew, rzepa, brukiew)
- inne (szparagi, rabarbar, kukurydza, karczochy, fenkuł)

Są bogatym źródłem składników mineralnych (wapń potas, magnez, fosfor, żelazo oraz mikroelementy) i witamin (głównie wit. C, witamin z grupy B, karoten).

Są również źródłem węglowodanów (głównie skrobi, sacharozy, glukozy i b łonnika) Suche strączkowe są źródłem białka.

Warzywa zawierają również barwniki (chlorofil, antocjany i karotenoidy), które wpływają na sposób przeprowadzania obróbki termicznej.

W warzywach cebulowych występują fitoncyny (substancje bakteriobójcze i bakteriostatyczne).

Warzywa kapustne zawierają silne olejki eteryczne wywołujące charakterystyczny zapach.