

图书基本信息

书名：<<农家食用菌培植法/农民快速致富丛书>>

13位ISBN编号：9787502331177

10位ISBN编号：7502331174

出版时间：1999-11

出版时间：科学技术文献出版社

作者：陈成基

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

内容概要

内容简介

本书从实用的角度,介绍了双孢蘑菇、香菇、银耳、黑木耳、草菇、猴头菌、平菇、凤尾菇、金针菇等9种主要栽培食用菌的生物学特性、培植方法、制种技术和烹调等方面的知识。

此外,对食用菌的基础理论、食用和药用的价值也做了扼要的介绍。

全书文字通俗易懂,方法切实可行、可供城乡广大食用菌栽培者和爱好者参考。

书籍目录

目录

食用菌基础知识

- 一、食用菌的形态结构
- 二、食用菌的繁殖方式
- 三、食用菌的生活史
- 四、食用菌的命名

蘑菇

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、栽培技术
- 四、塑料棚及蔗田栽培蘑菇

香菇

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、段木栽培
- 四、代料栽培

银耳

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、段木栽培
- 四、代料栽培

黑木耳

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、段木栽培
- 四、代料栽培

草菇

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、室外(露地)栽培
- 四、室内栽培

猴头菌

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、栽培技术
- 四、采收加工

平菇

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、室外栽培
- 四、室内栽培

凤尾菇

- 一、概况
- 二、生物学特性
- 三、室内栽培

四、室外栽培

金针菇

一、概况

二、生物学特性

三、栽培技术

食用菌的制种

一、母种的分离和培养

二、原种和栽培种的制备

三、菌种的鉴定和保存

食用菌的烹调

食用菌的药用

主要参考资料

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>