

<<优质食用菌>>

图书基本信息

书名：<<优质食用菌>>

13位ISBN编号：9787534562822

10位ISBN编号：7534562821

出版时间：1970-1

出版时间：江苏科技出版社

作者：喻义珠，俞春涛 编

页数：104

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>

<<优质食用菌>>

内容概要

特粮特经作物主要指具有特殊性状和用途的农作物，种类很多，在我国具有悠久的种植历史，是特色农产品的重要组成部分，在高效农业规模化发展中具有举足轻重的作用。

近年来，特粮特经高效种植技术得到了长足发展，各地涌现出了许多新典型、新经验、新技术，值得借鉴和推广。

《“金阳光”新农村丛书》中的“特粮特经作物高效种植技术系列”图书。面向广大农村基层农技人员和广大农民，包括鲜食玉米、特色甘薯、特色花生、芝麻和向日葵、优质小杂粮（谷子、高粱、荞麦）、特色杂豆、特色大豆、香料和糖料、特色莲藕、特色南瓜、优质马铃薯、优质食用菌等作物的新品种、新技术、新加工方法及产业化开发途径等内容，浅显易懂，实用性强。

《优质食用菌》为系列之一，主要介绍了香菇、黑木耳、金针菇、茶树菇等优质食用菌的栽培技术。

<<优质食用菌>>

书籍目录

一、食用菌种植的经济效益及发展前景 (一) 概述 (二) 产业发展 (三) 市场前景
二、食用菌的植物学特性 (一) 食用菌的形态特征 (二) 食用菌生长发育对环境条件的要求
三、食用菌的菌种制作及菌种保藏 (一) 菌种制作的基本设备 (二) 纯种分离 (三) 制种技术 (四) 菌种保藏方法及复壮技术
四、食用菌主要病虫害及其防治 (一) 食用菌中常见污染菌 (二) 食用菌常见病害及防治 (三) 食用菌常见虫害及防治 (四) 食用菌病虫害的综合防治
五、香菇的栽培技术 (一) 概述 (二) 生物学特性 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工
六、黑木耳的栽培技术 (一) 概述 (二) 生物学特性 (三) 主要栽培品种 (四) 栽培技术 (五) 采收与加工
七、平菇的栽培技术 (一) 概述 (二) 生物学特性 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工
八、金针菇的栽培技术 (一) 概述 (二) 生物学特性 (三) 主要栽培品种 (四) 栽培技术 (五) 采收与加工
九、猴头菇的栽培技术 (一) 概述 (二) 生物学特性 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工
十、双孢菇的栽培技术 (一) 概述 (二) 生物学特性 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工
十一、茶树菇的栽培技术 (一) 概述 (二) 生物学特性 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工

<<优质食用菌>>

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>