

<<滑茹高产栽培技术(食用菌类) (平)>>

图书基本信息

书名：<<滑茹高产栽培技术(食用菌类) (平装)>>

13位ISBN编号：9787538126457

10位ISBN编号：7538126457

出版时间：1998年1月1日

出版时间：第1版 (1998年1月1日)

作者：黄淑艳

页数：133

字数：97000

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>

## <<滑菇高产栽培技术(食用菌类) (平)>>

### 内容概要

随着改革开放的逐步深入，农业的基础地位越来越受到高度重视，广大农民的生产热情进一步提高，生产致富信心和愿望更加坚定和强烈。

形势的发展对农业提出了新的要求，这就是既要千方百计保证产量不断提高，同时又要提高比较效益，走高产、优质、高效益的发展道路，这也是广大农民生产致富的必由之路。

为了适应形势的发展，满足广大农民的致富要求，我们经过多方面调查研究和精心策划，组织有关人员编写了《农村致富金钥匙丛书》。

本套丛书先期已出版了蔬菜、果树、畜禽饲养三类，共25种，受到了广大农民的欢迎，此次出版的有食用菌类和水产养殖类，共10种。

这套丛书的主要特点是密切结合当前的生产实际，面向广农民读者，突然袭击出实用性；写法通俗易懂，介绍技术操作详细具体，有一半以上的种类配有彩色图片；紧密围绕高产、优质、高效益，注重解决生产中遇到的疑难问题，广泛介绍新技术。

<<滑菇高产栽培技术(食用菌类) (平)>>

书籍目录

一、滑菇的生物学特征 (一) 滑菇的形态结构 (二) 滑菇的生活史二、滑菇生长发育对环境条件的要求 (一) 营养 (二) 温度 (三) 湿度 (四) 空气 (五) 光照 (六) 酸碱度三、菌种的制作技术 (一) 制种场地、设备及常用消毒药品 (二) 菌种制作 (三) 培养基的制作 (四) 接种 (五) 菌种培养四、菌种的保藏五、滑菇的栽培与管理 (一) 木屑栽培 (二) 木段栽培六、采收与加工 (一) 采收 (二) 初加工 (三) 滑菇的盐渍 (四) 滑菇罐头加工 (五) 速冻冷藏 (六) 滑菇鲜销七、滑菇的病虫害防治 (一) 滑菇的病害 (二) 滑菇的虫害 (三) 食用菌病虫害的综合防治附录 附表1 常用药剂名称与使用方法 附表2 华氏干湿温度计相对湿度查对表 附表3 摄氏干湿温度计相对湿度换算表 附表4 食用菌各种原料的营养成分 附表5 食用菌各种原料碳氮化 附表6 食盐溶液比重与浓度关系

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>