

<<秸秆四季栽培食用菌指南>>

图书基本信息

书名：<<秸秆四季栽培食用菌指南>>

13位ISBN编号：9787806419984

10位ISBN编号：7806419985

出版时间：2007-4

出版时间：中原农民出版社

作者：王传福，徐明辉，贺桂仁 著

页数：250

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>

## <<秸秆四季栽培食用菌指南>>

### 内容概要

《秸秆四季栽培食用菌》是在吸纳当前国内各地的新技术、新成果、新经验的基础上，结合我们长期从事教学、科研和生产实践的经验编写而成。

在编写中以指导食用菌生产、满足读者需要为出发点，以推广秸秆栽培食用菌新技术为切入点，力求内容新颖，语言简练，通俗易懂，技术先进，实用性及可操作性强。

## &lt;&lt;秸秆四季栽培食用菌指南&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 秸秆四季栽培食用菌的概况第一节 秸秆在食用菌生产中的应用一、我国秸秆资源及其分布二、几种主要作物秸秆和涉农工业副产品的营养成分三、秸秆在食用菌生产中的利用现状四、秸秆的选择、储藏与处理第二节 秸秆四季栽培食用菌的意义一、利用秸秆栽培食用菌的意义二、四季栽培食用菌的意义第二章 食用菌的生物学特性第一节 食用菌的形态结构一、菌丝体的形态结构二、子实体的形态结构第二节 食用菌的生长发育过程及所需的生活条件一、食用菌的生长发育过程二、食用菌生长发育所需的生活条件第三章 食用菌生产的基本设施与设备第一节 菌种生产的基本设施与设备一、菌种厂的布局和设计二、主要设备和器具第二节 栽培设施与设备一、菇房和菇棚二、主要设备第四章 菌种制作技术第一节 母种的制作技术一、母种培养基的制作方法二、母种的分离方法三、母种的扩大培养第二节 原种、栽培种的制作技术一、原种、栽培种培养基的制作方法二、原种的扩接三、栽培种的扩接第三节 菌种保藏与运输一、菌种保藏二、菌种运输应注意的问题第五章 秸秆栽培食用菌技术第一节 栽培平菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第二节 栽培香菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第三节 栽培双孢蘑菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第四节 栽培黑木耳技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第五节 栽培金针菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第六节 栽培草菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第七节 栽培鸡腿菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第八节 栽培银耳技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第九节 栽培白灵菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十节 栽培杏鲍菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十一节 栽培茶薪菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十二节 栽培真姬菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十三节 栽培姬松茸技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十四节 栽培大球盖菇技术一、栽培季节二、栽培技术第十五节 栽培秀珍菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十六节 栽培金福菇技术一、栽培季节二、栽培技术第十七节 栽培大杯蕈技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十八节 栽培猴头菇技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第十九节 栽培灵芝技术一、栽培季节二、主要栽培品种三、栽培技术第六章 四季栽培食用菌技术第一节 四季栽培食用菌组合模式一、周年栽培模式的制定二、常见的周年栽培组合模式第二节 单一菇类周年栽培技术一、周年栽培香菇技术二、周年栽培平菇技术三、周年栽培毛木耳技术四、工厂化周年栽培食用菌技术第三节 多种菇类组合周年栽培技术一、棚架式周年栽培香菇—木耳二、室内层架式周年栽培草菇—双孢蘑菇三、棚室周年栽培白灵菇—鸡腿菇—草菇四、半地下式棚周年栽培金针菇—平菇—草菇五、塑料大棚周年栽培大肥菇—双孢蘑菇—草菇六、畦床周年栽培平菇—毛木耳—草菇—平菇七、大棚周年栽培平菇—灵芝第七章 病虫害防治技术第一节 常见杂菌及综合防治一、常见杂菌二、综合防治方法第二节 常见病害及其防治一、侵染性病害二、非侵染性病害第三节 常见虫害及其防治一、眼菌蚊二、草菇折翅菌蚊三、小菌蚊四、瘿蚊五、蚤蝇六、厩腐蝇七、跳虫八、黑腹果蝇九、螨类十、线虫十一、蛴螬

<<秸秆四季栽培食用菌指南>>

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>