

<<草菇栽培新法30种>>

图书基本信息

书名：<<草菇栽培新法30种>>

13位ISBN编号：9787109054431

10位ISBN编号：7109054438

出版时间：1999-02

出版时间：中国农业出版社

作者：李志超

页数：253

字数：178000

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>

<<草菇栽培新法30种>>

内容概要

草菇是高温型菇，过去只栽培于长江以南的沿海地区。

栽培方法仅是用稻草在室外堆栽，受气候条件影响很大，生物学效率只有10%~20%。

也就是说，用上100千克稻草，仅能生产鲜草菇10~20千克。

然而，草菇是我国传统的出口商品之一，外贸需要量大；同时它味美，国内市场也很欢迎；加上它生育期短，10天左右即可采收，是见效快的致富门路。

因此，这几年大大激发着我国草菇栽培事业的发展。

主要表现在六个方面：首先，栽培范围逐渐扩大，过长江，跨黄河，现在已越过了长城，在东北的夏季也有栽培；第二，栽培原料日趋广泛，棉籽壳、废棉、麦秸、麻秆、玉米秆、豆蔓、糜黍壳、烟茎、香蕉叶、野草、出菇菌糠等都可以用，不种水稻的地方也可以顺利地栽培草菇了；第三，栽培方法越来越多，室内法、大棚法、菇房法、地沟法、阳畦法，还有与作物蔬菜间套法，一个比一个好；第四，栽培方式日新月异，砖式、塔式、埂式、垄式以及袋式，一种胜似一种；第五，栽培季节可以延长，用上“反季节栽培法”还能够周年生产；第六，栽培产量大大提高，用“蚕豆秸波形料垄栽培法”，生物学效率已经达到了68%。

有专家预言：“草菇绝非低产菇种，获得100%的生物学效率是不成问题的。”

上述六方面的成就，正是本书所写的主要内容，前21种，读者可根据具体情况选一二种使用，后9种则是高产保证措施，贯穿于栽培过程中。

不论南方或北方、平川或山区的所有读者，在这本书指导下，用当地现有原料，都可以栽培出鲜嫩味美的草菇来。

我国农民多少年来一直是以原料上市，把加工环节的更大利润让别人甚至外国人取走了。

本书中还写了“产品加工法”。

我们不但要进行原菇加工，更要进行系列加工，以获取更大的利润。

本书对象是，具有初中以上文化程度的草菇爱好者和菇农。

为此，编写中十分注意了科学道理浅显明了，方法措施具体可靠。

让读者一看就懂，一做即成。

<<草菇栽培新法30种>>

书籍目录

序前言概述一、室内栽培法（一）栽培室的选择与建造（二）栽培季节（三）栽培方法（四）床架式栽培（五）堆草式栽培（六）草砖式栽培二、室外栽培法（一）栽培季节（二）场地选择（三）整地筑床（四）撒药消毒（五）菌床施肥（六）处理培养料（七）准备菌种（八）堆草与播种（九）盖草被（十）加强管理三、塑料袋栽培法（一）培养料配制（二）制作栽培袋（三）堆积发菌（四）出菇管理（五）采菇与转潮四、塑料大棚栽培法（一）覆盖遮荫（二）土壤消毒（三）床架式栽培（四）畦床式栽培五、蘑菇房栽培法（一）蘑菇房栽培草菇（二）蘑菇床栽培草菇六、地沟栽培法（一）地沟准备（二）筑栽培床（三）适时栽培（四）培养料处理（五）铺料播种（六）发菌期管理（七）出菇期管理（八）适时采收七、阳畦栽培法（一）选择地址（二）修建阳畦（三）畦中灌水（四）防虫灭菌（五）备培养料（六）铺料播种（七）发菌管理（八）出菇管理八、塔式栽培法（一）选址做床（二）备料发酵（三）制栽培塔（四）发菌管理（五）出菇管理九、麦田麦秸栽培法（一）备培养料（二）选栽培场（三）栽培方法（四）加强管理（五）搞好收获十、与作物蔬菜间套栽培法（一）地块选择（二）玉米种植（三）菇床制作（四）备培养料（五）铺料播种（六）草菇管理（七）采菇加工（八）玉米收获（九）菌糠铺施十一、果园栽培法（一）适时播种（二）选用优种（三）备培养料（四）选园作床（五）铺料播种（六）巧妙盖膜（七）科学覆土（八）综合管理十二、草砖栽培法（一）钉制木框（二）备培养料（三）制砖播种（四）上床培养（五）加强管理（六）补肥促菇十三、窄畦埂式栽培法（一）备培养料（二）开床播种（三）发菌管理（四）催蕾管理（五）长菇管理十四、两面出菇栽培法（一）经济效益显著（二）增产原因分析（三）栽培技术措施十五、二次接种栽培法（一）草菇菌丝固有特性与菌种选用（二）草菇菌丝生长特性与栽培管理（三）草菇菌丝易老化特性与二次接种（四）草菇菌丝蔓延特性与地面出菇十六、蚕豆秸波形料垄栽培法（一）备培养料（二）菇房消毒（三）准备菌种（四）铺料播种（五）发菌管理（六）出菇管理（七）转潮管理（八）高产要领十七、废棉栽培法十八、菌糠栽培法十九、反季节栽培法二十、麻菇栽培法二十一、银丝草菇栽培法二十二、菌种制备法二十三、种性保持法二十四、杂菌防治法二十五、病害防治法二十六、虫害防治法二十七、异常现象防止法二十八、科学收菇法二十九、菇体保鲜法三十、产品加工法附录 附录一 草菇良种介绍 附录二 我国主要提供草菇菌种的单位及通讯地址 附录三 栽培草菇常用原料的营养成分(%)及其碳氮比 附录四 常用消毒剂配制及用法 附录五 常用农药防治对象及用法用量表 附录六 草菇美味菜谱 附录七 草菇保健药膳 附录八 草菇治病验方主要参考文献

<<草菇栽培新法30种>>

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>