

<<食用菌技术100问>>

图书基本信息

书名：<<食用菌技术100问>>

13位ISBN编号：9787109132696

10位ISBN编号：7109132692

出版时间：2009-3

出版时间：中国农业出版社

作者：中华人民共和国农业部 组编

页数：83

字数：50000

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>

<<食用菌技术100问>>

内容概要

本书根据广大农民群众生产、生活需求，就食用菌技术的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题，具有很强的针对性、实用性和可操作性。

<<食用菌技术100问>>

书籍目录

前言一、食用菌概述 1. 食用菌都包括什么? 2. 食用菌有什么营养? 3. 食用菌有什么保健功能? 4. 哪种食用菌营养价值最高? 5. 怎样鉴别毒菇? 6. 美味的野生菌都可以栽培吗? 7. 食用菌是怎样栽培出来的? 8. 干的食用菌营养价值高还是鲜的营养价值高? 9. 哪类人群不宜多吃食用菌? 10. 如何保证食用菌的优质安全?二、品种和菌种使用 11. 怎样选择栽培种类和品种? 12. 购买菌种时要注意什么? 13. 优质栽培种菌种有哪些特征? 14. 怎样简易鉴别栽培种的菌种质量?劣质菌种有哪些特征? 15. 组织分离物可以直接作为生物种源吗? 16. 如何选择栽培种培养基? 17. 栽培种制作中怎样才能减少污染? 18. 栽培种菌龄为多少时使用效果最好? 19. 怎样才能买到优质菌种? 20. 怎样才能好种好用?三、产地环境与设施 21. 什么是两场制?两场制有何好处? 22. 食用菌栽培场地选择要注意什么? 23. 种过蔬菜的大棚能种食用菌吗? 24. 食用菌专用大棚建造要注意什么? 25. 大棚使用前要做哪些处理? 26. 大棚使用后有必要再做处理吗? 27. 为什么连续在同一座大棚栽培双孢蘑菇常出现产量下降? 28. 山洞适于栽培哪些食用菌? 29. 菇架每季用完后需要消毒吗?怎样消毒? 30. 连年使用的菇房应注意什么?四、培养料 31. 什么可以作为食用菌的培养料? 32. 什么叫主料? 33. 什么叫辅料? 34. 使用化学添加剂要注意什么? 35. 基质的安全质量要求都有什么? 36. 培养料成分和配方对食用菌生长有什么影响? 37. 针叶树的木屑能用吗? 38. 木屑和秸秆可以互换吗? 39. 怎样处理栽培后的废料? 40. 堆料中要注意什么?五、栽培技术 41. 如何选择适宜的栽培季节和场所? 42. 培养料含水量掌握在多少适宜? 43. 双孢蘑菇栽培料薄好还是厚好? 44. 栽培袋大小与产量关系大不大? 45. 栽培种用量越大产量就越高吗? 46. 播种(接种)要注意什么? 47. 发菌期要注意什么? 48. 发菌完成后出菇前要注意什么? 49. 怎样喷水才科学? 50. 小菇死亡是怎么回事? 51. 出现畸形菇是怎么回事?怎样预防? 52. 菇棚加温要注意什么? 53. 怎样才能使第一潮菇产量高并且出得整齐? 54. 什么情况下需要补水? 55. 补水应注意什么? 56. 出菇期间补营养液好吗? 57. 覆土材料应具备哪些特点? 58. 覆土应该注意什么? 59. 发好菌迟迟不出菇怎么办? 60. 出一潮菇后迟迟不出下潮菇怎么回事?六、病虫害防治 61. 什么是食用菌病虫害的农业防治? 62. 什么是食用菌病虫害的物理防治? 63. 食用菌栽培中的主要竞争性杂菌有哪些? 64. 食用菌病虫害发生的特点有哪些? 65. 局部受污染的菌种能用于扩繁吗? 66. 菇体二氧化碳中毒后有哪些症状? 67. 食用菌栽培中木霉(绿霉)如何预防与防治? 68. 平菇出现黄斑或黄化现象是什么原因?如何防治? 69. 生料栽培平菇如何预防杂菌污染? 70. 覆土材料如何消毒处理? 71. 粪草料中出现了鬼伞怎么办? 72. 如何防治褐腐病? 73. 木耳出现耳基结块、耳片收缩症状,如何防治? 74. 如何防治菇蚊为害? 75. 如何预防蘑菇病毒病? 76. 如何防治食用菌线虫病? 77. 如何防治食用菌螨虫? 78. 如何防治菇床上出现鼻涕虫? 79. 目前我国登记可用于食用菌上的药剂有哪些?七、采收、保鲜和运输 80. 香菇长到什么程度采收? 81. 草菇采收标准是什么? 82. 平菇的采收标准是什么? 83. 怎样采收平菇更好? 84. 如何进行金针菇的采收和贮藏? 85. 如何延长鲜香菇的货架期? 86. 怎样加工盐水平菇? 87. 家庭怎样制作简易金针菇罐头? 88. 香菇菌柄有什么用途? 89. 怎样加工双孢蘑菇片? 90. 食用菌运输的原则是什么?八、食用菌消费 91. 挑选鲜蘑菇越白越好吗? 92. 挑选食用菌越大越好吗? 93. 怎样挑选干香菇? 94. 怎样挑选黑木耳? 95. 怎样挑选银耳? 96. 干香菇怎样水发和食用营养保持最好? 97. 如何制作香菇松? 98. 如何制作凉拌双耳? 99. 如何做三丝拌金菇? 100. 多吃食用菌对人体有害吗?主要参考文献

<<食用菌技术100问>>

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>