

<<绿色食用菌与保健>>

图书基本信息

书名：<<绿色食用菌与保健>>

13位ISBN编号：9787506730792

10位ISBN编号：7506730790

出版时间：2005-4

出版时间：中国医药科技出版社

作者：占家智

页数：281

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>

## <<绿色食用菌与保健>>

### 内容概要

为了满足广大群众掌握绿色食用菌的特性、疗效，以便更好地运用它们来防病治病的需要，我们编写了《绿色食用菌与保健》。

《绿色食用菌与保健》首先从人类的健康角度阐述了绿色食用菌的特点、标准、生产流程以及与人类的健康关系，然后对部分常见绿色食用菌的保健食疗方法等方面进行系统阐述，并对部分毒菌的识别作了阐述。

《绿色食用菌与保健》通俗易懂，语言大众化，注重科学性、实用性、知识性、可读性，适合各阶层读者阅读，也是医务工作者的好助手，更是家庭保健的必需用书。

## <<绿色食用菌与保健>>

### 书籍目录

第一章 绿色食用菌第一节 绿色食用菌一、绿色食用菌的定义二、绿色食用菌的分类三、绿色食用菌的特点四、绿色食用菌的标准第二节 发展绿色食用菌的意义一、国际贸易的需要二、国内市场的需要三、绿色食用菌的成功实例第三节 绿色食用菌发展的途径一、我国近年来食用菌的发展现状二、市场分析三、发展绿色食用菌的措施四、发展特色绿色食用菌第四节 绿色食用菌的生产流程一、选地搭棚二、培养料的配制三、培养料的堆制四、进料五、播种六、菇房的管理七、追肥八、包装第五节 绿色食用菌与健康生活一、食用菌的营养二、绿色食用菌与人类的关系三、我国食用菌的质量现状四、部分食用菌的质量判断第二章 菌类的保健作用第一节 蘑菇第二节 香菇第三节 口蘑第四节 猴头菇第五节 金针菇第六节 竹荪第七节 银耳第八节 黑木耳第九节 草菇第十节 平菇第十一节 松菇第十二节 红菇第十三节 榆黄蘑第十四节 鸡枞菌第十五节 灵芝第十六节 冬虫夏草第十七节 羊肚菌第十八节 青头菌第十九节 石耳第二十节 茯苓第二十一节 榛蘑第二十二节 冬菇

<<绿色食用菌与保健>>

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>