

<<蘑菇生产技术指南>>

图书基本信息

书名：<<蘑菇生产技术指南>>

13位ISBN编号：9787507704112

10位ISBN编号：7507704114

出版时间：1993-04

出版时间：学苑出版社

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>

<<蘑菇生产技术指南>>

书籍目录

目录

序言

前言

第一章 食用菌的生物学特性

一、食用菌的分类

二、食用菌摄取营养的方式

三、食用菌细胞学的特性

四、食用菌的繁殖方式

五、食用菌的生活史

六、食用菌的营养生理

七、食用菌的营养及作用

第二章 食用菌制种技术

一、培养技术及条件

二、菌种

三、菌种的复壮

四、原种和栽培种的培育

五、母种培养基的制作

六、接种室、接种箱及接种工具

第三章 平菇

一、概述

二、平菇生长繁殖的几个时期

三、平菇对生长条件的需要

四、平菇的栽培过程

第四章 草菇

一、概述

二、草菇的生活史

三、草菇的生长条件

四、制种

五、草菇的室外栽培

六、草菇管理

第五章 金针菇

一、概述

二、金针菇生活史

三、金针菇生长发育条件

四、金针菇菌种的制作

五、金针菇的栽培

六、金针菇种植的现状和发展

第六章 双孢蘑菇

一、概述

二、双孢菇生长发育条件

三、培养料(堆肥)的营养及使用材料和配制

四、菌种与播种

五、覆土

六、双孢菇的管理

七、双孢菇的采收时机及注意事项

<<蘑菇生产技术指南>>

八、清理菇床

第七章 香菇

一、概述

二、香菇的生活条件

三、香菇的人工培养

第八章 银耳

一、概述

二、银耳的生长、发育条件

三、银耳纯菌种的分离和培育

四、银耳的瓶栽和袋栽

第九章 食用菌病虫害的防治

一、综述

二、食用菌栽培中常见的杂菌

三、食用菌的病虫害

四、病虫害防治药剂的使用方法

第十章 食用菌的加工技术

一、食用菌罐头的加工制作

二、菌脯加工技术

三、蘑菇的干制品加工

四、食用菌的药理作用

<<蘑菇生产技术指南>>

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>