

<<现代食用菌生产技术>>

图书基本信息

书名：<<现代食用菌生产技术>>

13位ISBN编号：9787560980942

10位ISBN编号：7560980945

出版时间：2012-8

出版时间：华中科技大学出版社

作者：王德芝，刘瑞芳，马兰，等编

页数：311

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>

## <<现代食用菌生产技术>>

### 内容概要

《教育部高等学校高职高专生物技术类专业教学指导委员会推荐教材：现代食用菌生产技术》介绍食用菌的生物学特性、菌种生产、优良品种栽培；病虫害防治、产品加工及市场营销等基础知识，并重点介绍菌种制作和选育，常规和新、优、特品种的无公害栽培及工厂化生产，珍稀品种驯化，产品无公害加工等技术。

《教育部高等学校高职高专生物技术类专业教学指导委员会推荐教材：现代食用菌生产技术》吸收食用菌产业现代最新研究成果及行业生产形势发展的新理念，充分考虑学生的认知起点与思维理念，在概念学习、技能获得、问题解决、思维发展等方面与学生的心理特点相适应，“图文并茂，寓教于乐，深入浅出”。

全书分为十五个学习情境，每个情境又以项目为单元；实践教学内容包括十八个技能实训项目及七个拓展技能实训项目。

《教育部高等学校高职高专生物技术类专业教学指导委员会推荐教材：现代食用菌生产技术》可以作为生物类、食品类、环境类、医药类相关专业教学用书，也可以作为相关企业进行职业技能培训、食用菌从业人员和爱好者参考用书。

## &lt;&lt;现代食用菌生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

学习情况一 认知食用菌学习情况二 食用菌形态及生长特征项目一 食用菌的形态结构项目二 食用菌的生长特征、繁殖及生活史学习情况三 食用菌的生长条件项目一 食用菌的分类及生态类型项目二 食用菌生长的营养条件项目三 食用菌生长的环境条件学习情况四 认知菌种项目一 菌种的类型项目二 菌种的特征学习情况五 食用菌生产的设施设备条件项目一 菌种生产的设备条件项目二 栽培生产的设施条件项目三 工厂化生产设施设备条件学习情况六 菌种生产技术项目一 消毒灭菌技术项目二 菌种厂设计项目三 母种制作项目四 原种生产项目五 栽培种生产项目六 菌种质量鉴定项目七 菌种的退化、复壮及保藏学习情况七 食用菌遗传育种项目一 食用菌遗传变异项目二 人工育种的主要途径学习情况八 传统美味食用菌栽培项目一 香菇栽培项目二 平菇栽培项目三 双孢蘑菇栽培项目四 黑木耳栽培项目五 银耳栽培项目六 金针菇栽培项目七 猴头菇栽培项目八 草菇栽培学习情境九 传统珍贵药用菌栽培项目一 灵芝栽培项目二 茯苓栽培项目三 天麻栽培项目四 竹荪栽培学习情境十 近年推广的珍稀菌培养项目一 茶薪菇栽培项目二 白灵菇栽培项目三 鸡腿菇栽培项目四 杏鲍菇栽培项目五 滑菇栽培项目六 真姬菇栽培项目七 秀珍菇栽培项目八 大球盖菇栽培项目九 灰树花栽培项目十 榆黄蘑栽培项目十一 巴西蘑菇栽培项目十二 蛹虫草栽培项目十三 黄伞栽培学习情境十一 有价值野生菌的驯化简介项目一 冬虫夏草项目二 羊肚菌项目三 块菌项目四 金耳项目五 榆耳学习情境十二 现代食用菌周年生产与工厂化栽培项目一 食用菌菌种周年生产项目二 食用菌栽培周年生产项目三 食用菌周年生产模式简介项目四 适合工厂化栽培食用菌简介学习情境十三 食用菌病虫害无公害防治技术项目一 认知食用菌病虫害的症状及发生规律项目二 食用菌病虫害发生的原因项目三 食用菌病虫害无公害防治技术学习情境十四 食用菌无公害产品的加工技术项目一 食用菌保鲜技术项目二 干制加工技术项目三 盐渍及糖渍加工技术项目四 罐藏加工技术项目五 食用菌即食食品项目六 食用菌的深加工技术简介学习情境十五 食用菌产品的营销方略项目一 食用菌产品营销的重要意义项目二 食用菌国内市场的营销方略项目三 食用菌国际市场的营销方略技能初训项目实训项目一 食用菌生产主要设备设施实训项目二 菌种培养基的制作实训项目三 组织分离法制备母种实训项目四 食用菌原种、栽培种制作实训项目五 麦粒种制作实训项目六 食用菌液体菌种培养实训项目七 秸秆发酵料袋栽平菇实训项目八 袋料香菇的栽培实训项目九 猴头菇栽培实训项目十 金针菇的栽培实训项目十一 黑木耳袋料栽培实训项目十二 杏鲍菇栽培实训项目十三 灵芝栽培实训项目十四 茶薪菇栽培实训项目十五 白灵菇栽培实训项目十六 鸡腿菇栽培实训项目十七 香菇的保鲜及干制技术实训项目十八 菌种保藏拓展技能初训项目实训项目一 香菇菌丝体培养实训项目二 野外实习及野生菌识别采集实训项目三 灵芝功能饮料的研制实训项目四 蛹虫草栽培实训项目五 杂菌识别观察实训项目六 双孢蘑菇的盐渍技术实训项目七 灵芝盆景制作参考文献

## <<现代食用菌生产技术>>

### 编辑推荐

食用菌（除野生毒菌外）形态优美，营养丰富，味道鲜美，具有极高的食用及药用价值，历来被美誉为“山珍”。

食用菌可成为美味菜肴，药用菌可成为济世良药，它们因“营养、保健、食疗”而备受青睐。

《教育部高等学校高职高专生物技术类专业教学指导委员会推荐教材：现代食用菌生产技术》及时吸收食用菌产业现代最新研究成果及行业生产形势发展的新理念，充分考虑学生的认知起点与思维理念，在概念学习、技能获得、问题解决、思维发展等方面与学生的心理特点相适应，“图文并茂，寓教于乐，深入浅出”。

全书分为十五个学习情境，每个情境又以项目为单元，以食用菌生产所必需的基础知识、菌种生产技术、栽培技术、病虫害防治、产品加工及市场营销为主要内容，具有显著的职业教育教材的特点，实践教学内容包括十八个技能实训项目及七个拓展技能实训项目，推陈出新，特色鲜明。

<<现代食用菌生产技术>>

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>