

《食用菌栽培实用新技术》

图书基本信息

书名：《食用菌栽培实用新技术》

13位ISBN编号：9787802094413

10位ISBN编号：7802094410

出版时间：2009-7

出版社：中国环境科学出版社

作者：米青山 编

页数：222

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食用菌栽培实用新技术》

前言

建设“生产发展、生活富裕、乡风文明、村容整洁、管理民主”的社会主义新农村，是党中央提出的一项战略任务，是贯彻落实科学发展观、建设小康、构建和谐社会在广大农村的综合体现。要顺利完成这一重大的战略任务，培养一支扎根农村、贴近农民、服务农业，有文化、懂技术、会经营、善管理的村级组织带头人至关重要。因此，充分了解农村干部培训的需求，有针对性地加强农村干部培训，是基层党校搞好农村干部培训工作的重中之重，但是，在农村干部培训的教学过程中，往往缺乏理论与实践相结合的实用、可行的教材。现行的培训教材，一般讲政治理论、形势任务多，教实用技术、工作方法少，与希望获得最新知识、新技术的村级组织带头人的要求相去甚远。“工欲善其事，必先利其器”，做好农村干部培训工作，重要的一环是要有一套适应本地农村经济发展特点、适应农村干部需求的好教材。

《食用菌栽培实用新技术》

内容概要

《食用菌栽培实用新技术》融党的农村政策法规、各地改革实践和现代农业新科技于一体，内容丰富翔实、技术先进、信息权威，突出了实用性、时效性和规范性，注重总结农业生产实践中的经验，实现了知识与技能的有机结合，达到了既能使农村基层干部掌握基本理论和基本技能知识，又能触类旁通，扩展知识面，切实提高自身素质，增强工作能力的目的。这套教材将极大地方便各地党校的教学培训工作，同时在提高农民科技文化素质，促进农业增效，农民增收，农村和谐，进而推进农村经济社会全面发展，发挥积极重要的作用。

《食用菌栽培实用新技术》

书籍目录

绪论第一章 食用菌基础知识第一节 食用菌的形态结构第二节 食用菌的生长条件第三节 消毒与灭菌第二章 食用菌的菌种制作第一节 制种的基本设备第二节 母种制作第三节 原种和栽培种的制作第四节 菌种的保藏第三章 香菇栽培第一节 概述第二节 香菇的生物学特性第三节 段木栽培技术第四节 代料栽培技术第四章 双孢蘑菇栽培第一节 概述第二节 双孢蘑菇的生物学特性第三节 栽培技术第五章 平菇栽培第一节 概述第二节 平菇的生物学特性第三节 栽培技术第四节 平菇增产新措施第六章 金针菇栽培第一节 概述第二节 金针菇的生物学特性第三节 栽培技术第七章 木耳栽培第一节 概述第二节 木耳的生物学特性第三节 木耳的段木栽培技术第四节 木耳代料栽培技术第八章 银耳栽培第一节 概述第二节 银耳的生物学特性第三节 银耳栽培技术第九章 草菇栽培第一节 概述第二节 草菇的生物学特性第三节 草菇栽培技术第四节 草菇栽培中易出现的问题第十章 猴头菌栽培第一节 猴头菌的生物学特性第二节 猴头菌的代料栽培第十一章 灵芝栽培第一节 概述第二节 灵芝的生物学特性第三节 灵芝栽培技术第十二章 珍稀食用菌栽培第一节 鸡腿菇栽培第二节 巴西蘑菇栽培第三节 白灵菇的栽培第四节 茶薪菇栽培第五节 杏鲍菇栽培第六节 灰树花栽培第十三章 食用菌病虫害防治第一节 代料及段木栽培中常见杂菌第二节 食用菌子实体上常见病害第三节 食用菌害虫及其防治第十四章 食用菌贮藏与加工第一节 鲜菇的贮藏第二节 菇类的干制第三节 菇类的盐渍第四节 食用菌罐藏技术附：常见食用菌产品的分级标准参考文献

章节摘录

第一章 食用菌基础知识 食用菌大部分属于真菌门中的担子菌亚门，少部分属于子囊菌亚门。菌体一般较大，高3~18厘米，直径4~20厘米，与其他真菌相比，它们都是最大型的，因此又称大型真菌。如香菇一般高5~12厘米，直径4~10厘米，个别的还更大。1960年江西婺源县曾发现过一朵野生香菇，大如雨伞，可算是“香菇王”了；大秃马勃常能长到西瓜那么大；生长缓慢的猴头菌，有的也能长到4~5千克；平菇最大的长到30千克；昆明曾发现一丛特大凤尾菇重22.3千克。 第一节

食用菌的形态结构 食用菌是由丝状的菌丝体和各种各样的子实体组成的。 一、菌丝体是由许多分枝的菌丝组成的，而菌丝则是孢子萌发繁殖的结果。孢子萌发时，吸水膨大后长出芽管，芽管不断分枝伸长，形成单核菌丝体（细胞内只有一个细胞核），又称为一次菌丝体。

《食用菌栽培实用新技术》

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：www.tushu111.com