

# 《食用菌栽培技术》

## 图书基本信息

书名：《食用菌栽培技术》

13位ISBN编号：9787503851629

10位ISBN编号：7503851627

出版时间：2008-2

出版社：刘旭东 中国林业 (2008-02出版)

作者：刘旭东

页数：159

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](http://www.tushu111.com)

# 《食用菌栽培技术》

## 内容概要

《食用菌栽培技术》着重介绍了生产范围广、产品数量大的黑木耳、香菇、榆黄蘑、滑菇、平菇、杏孢菇、灵芝、天麻等品种的栽培技术、同时从食用菌的生产方案设计、菌种的培养、配方、接菌、田间管理、杂菌污染的防治、害虫的防治、采收等各个环节作了详细的介绍。书中还介绍了野生大型真菌基础知识。在林区和广大农村，食用菌生产已成为职工群众致富的一个重要生产项目，为了能更好地推广食用菌生产项目，提高食用菌的产量和品质，我们编写了《食用菌栽培技术》。

# 《食用菌栽培技术》

## 书籍目录

序前言第一章 野生蘑菇鉴别基础知识1 菌盖2 子实层体3 菌柄4 菌托5 菌环第二章 食用菌生产的基础设施和知识1 食用菌生产设计方案1.1 原料堆放处1.2 拌料、装袋室1.3 灭菌设施室1.4 菌袋冷却室1.5 接种室1.6 培养菌室1.7 出耳(菇)地1.8 晾晒方式1.9 储藏场所1.10 销售方式2 制作菌种常用的设备和用品2.1 灭菌锅：高压蒸汽灭菌锅、常压蒸汽灭菌锅2.2 接种设施2.3 装袋机2.4 灭菌、消毒药品3 菌种分级、鉴别、贮藏3.1 分级3.2 菌种的贮藏第三章 黑木耳栽培技术1 概述2 生物学特征2.1 形态特征2.2 生活条件3 栽培技术3.1 原料与配方3.2 菌种的制作与培养3.3 袋栽黑木耳初期管理3.4 栽培出耳管理3.5 采收第四章 灵芝栽培技术1 概述2 灵芝生物学特性2.1 形态特征2.2 生活条件3 栽培技术3.1 原料与配方3.2 菌种的制作与培养4 栽培方式4.1 段木栽培灵芝4.2 灵芝盆景制作工艺4.3 代料栽培灵芝第五章 香菇栽培技术1 概述2 香菇的生物学特性2.1 形态特性2.2 香菇生活条件3 栽培技术.....第六章 猴头菇栽培技术第七章 元蘑栽培技术第八章 平菇栽培技术第九章 滑菇栽培技术第十章 白灵菇栽培技术第十一章 榆黄蘑栽培技术第十二章 杏鲍菇栽培技术第十三章 食用菌病虫害的鉴别及预防第十四章 北虫草高产栽培新技术第十五章 天麻高产栽培新技术

## 章节摘录

野生蘑菇鉴别基础知识菌物中子实体大型的一类真菌即为蘑菇或蕈菌，我们又称其为大型真菌。这是长期以来，国内外在资源应用方面十分感兴趣的一类菌物。从“目”来讲，大型真菌主要集中于伞菌目，占总数的71%，其次是非褶菌目，其它是木耳目、银耳目、鬼笔目、腹菌目、马勃目、盘菌目等等。大型真菌繁殖生长环境大致可分为森林环境和空旷山地及草原生境。已知森林中的种类占80%，而草原(包括田野)中的种类占20%。从生态习性来讲，初步分为五种生态类型。1. 木生菌：此类以木材为基础，繁殖生长在立木、倒腐木及树桩上。其菌丝体分解利用纤维素或木质素的能力比较强，往往生长的木质部位呈现白色或褐色腐朽。自然界有这类大型真菌6000种以上，中国有1000种，其中明确记述引起木材腐朽的有500种左右。绝大多数属于非褶菌类，少数属于伞菌类，极少数属于胶质菌类和子囊菌类。2. 粪生菌：该类真菌适于在牲畜粪上或粪肥充足的沃土上生长。多见于鬼伞科、粪锈伞科、球盖菇科和蘑菇科的部分种。

# 《食用菌栽培技术》

## 编辑推荐

《食用菌栽培技术》图文并茂，通俗易懂，对一些毒蘑也作了说明，这对开发野生蘑菇资源将会有重要的促进和指导作用。

# 《食用菌栽培技术》

## 精彩短评

1、这本好像是教材，作为入门学习还不错。快过年的时候买的，物流还算给力，全五星。

# 《食用菌栽培技术》

## 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](http://www.tushu111.com)