

# 《食用菌新法生产实用技术》

## 图书基本信息

书名：《食用菌新法生产实用技术》

13位ISBN编号：9787539011998

10位ISBN编号：7539011998

出版时间：1997-08

出版社：江西科学技术出版社

作者：叶淑静,等

页数：229

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)

## 书籍目录

### 目录

#### 第一章 食用菌的经济价值

- 一、食用菌的营养价值
- 二、食用菌的药用价值
- 三、食用菌综合利用的经济效益

#### 第二章 食用菌的生物学特性

- 一、形态特征
  - (一) 菌丝体
  - (二) 子实体
  - (三) 生活史
- 二、食用菌对环境条件的要求
  - (一) 食用菌所需的生活条件
  - (二) 食用菌与其他生物的关系

#### 第三章 菌种的生产与保藏

- 一、菌种培育技术
  - (一) 制种设备与用具
  - (二) 母种生产技术
  - (三) 原种和栽培种的生产技术
  - (四) 栽培种的简易生产法
- 二、菌种保藏技术
  - (一) 母种的保藏
  - (二) 原种和栽培种的保藏

#### 第四章 香菇生产技术

- 一、香菇的形态特征及其对环境条件的要求
  - (一) 香菇的形态特征
  - (二) 香菇生长发育所需的生活条件
- 二、香菇生产技术
  - (一) 香菇的优良品种
  - (二) 段木生产香菇技术
  - (三) 仿段木袋料园田化栽培技术
  - (四) 菌砖生产香菇技术
  - (五) 香菇简易栽培法

#### 第五章 草菇生产技术

- 一、草菇的形态特征及其生长发育过程
- 二、草菇对生活条件的要求
- 三、适于推广的草菇品种
  - (一) 适于制草菇干的品种
  - (二) 适于制罐头和鲜销的品种
  - (三) 草菇新品种 - 银丝草菇
- 四、草菇生产技术
  - (一) 室外大田生产技术
  - (二) 室外阳畦栽培技术
  - (三) 草菇室内栽培技术
- 五、采收与加工
- 六、草菇简易留种与制种方法
  - (一) 草种法
  - (二) 菌盖留种法

## 第六章 金针菇生产技术

### 一、金针菇形态特征及对生活条件的要求

- (一) 形态特征
- (二) 对生活条件的要求

### 二、金针菇的生产技术

- (一) 瓶栽或袋栽生产技术
- (二) 生料床栽技术
- (三) 采收

## 第七章 蘑菇的生产技术

### 一、蘑菇的形态特征及其对生活条件的要求

- (一) 蘑菇的形态特征
- (二) 蘑菇子实体的形成与发育
- (三) 蘑菇对生活条件的要求

### 二、蘑菇的生产技术

- (一) 蘑菇的室内床架栽培
- (二) 蘑菇的室外栽培

### 三、采收与加工

- (一) 采收
- (二) 加工

## 第八章 平菇、凤尾菇生产技术

### 一、平菇的形态特征

### 二、平菇子实体形成过程

### 三、平菇对生活条件的要求

### 四、平菇的生产技术

- (一) 段木栽培
- (二) 瓶栽、袋栽
- (三) 菌砖栽培
- (四) 床栽、箱栽和畦栽
- (五) 大田栽培法
- (六) 人防地道栽培

### 五、采收与加工

- (一) 采收
- (二) 加工

### 六、凤尾菇

## 第九章 黑木耳生产技术

### 一、黑木耳的形态特征

### 二、黑木耳对生活条件的要求

### 三、黑木耳人工生产技术

- (一) 段木栽培
- (二) 代料栽培
- (三) 露天开放式栽培

## 第十章 银耳生产技术

### 一、银耳的形态特征及其对生活条件的要求

### 二、银耳的生活史

### 三、银耳的生产技术

- (一) 栽培季节
- (二) 栽培方法

## 第十一章 竹荪的生产技术

### 一、竹荪的形态特征

(一) 菌丝体

(二) 子实体

(三) 孢子

(四) 菌索

二、竹荪子实体形成过程

三、竹荪对生活条件的要求

四、竹荪的人工栽培技术

(一) 菌种制作技术

(二) 室外林地栽培

(三) 室外畦栽

(四) 室内栽培

五、采收与加工

第十二章 滑菇的生产技术

一、滑菇的形态特征

二、滑菇的生活史

三、滑菇对生活条件的要求

四、滑菇的生产技术

(一) 箱栽法

(二) 地道生料栽培法

(三) 采收与加工

第十三章 猴头的生产技术

一、猴头的形态特征

二、猴头生长发育对生活条件的要求

三、猴头的生产技术

(一) 袋栽猴头的生产技术

(二) 猴头的瓶栽技术

(三) 猴头发生畸形菇的原因及防治

第十四章 食用菌主要病虫害、杂菌及其防治

一、病、虫、杂菌的侵染途径

二、主要病害及其防治

(一) 真菌性病害及其防治

(二) 细菌性病害及其防治

(三) 病毒性病害及其防治

(四) 生理性病害及其防治

三、主要虫害及其防治

(一) 螨类

(二) 线虫

(三) 菌蝇(包括菌蛆)

(四) 菌蚊或菇蚊(包括菌蚋)

(五) 跳虫

(六) 潮虫

(七) 蛴螬

四、主要杂菌及其防治

(一) 胡桃肉状杂菌

(二) 白色石膏状霉

(三) 链孢霉

(四) 木霉

(五) 曲霉和青霉

(六) 鬼伞菌

# 《食用菌新法生产实用技术》

附录

附录1食用菌制种与栽培时间表

附录2浓度大的百分比溶液配成浓度小的百分比溶液的简便配制法

附录3常用药品的配制及其用途

# 《食用菌新法生产实用技术》

## 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)