

《食用菌栽培新技术》

图书基本信息

书名：《食用菌栽培新技术》

13位ISBN编号：9787806143285

10位ISBN编号：7806143289

出版时间：1997-6

出版社：南京出版社

页数：106

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

《食用菌栽培新技术》

内容概要

食用菌是一个大家族，原本是野生在山林草地的美味山珍，是大自然赐给人类的丰厚礼品。它的营养成分、医药价值早就为具有古文明史的炎黄子孙所认识。古籍《神农本草经》、《本草纲目》记载的济世良药中，都有这个家族的成员，尤其是食用菇烹调佐餐，色、香、味俱佳，历来被视为佳肴上品。随着商品经济的发展和科学技术的进步，人们不仅开发了我国各地的野生食用菌资源，而且把食用菇的人工种植培育作为农村的致富产业。千家万户生产食用菇，不仅为食品工业、医药工业提供了丰富充足的原料，而且食用菇的出口也是我国创汇农业的大宗。尤其是农家生产的食用菇，已经成为丰富寻常百姓家庭“菜篮子”的大众化品种。

《食用菌栽培新技术》

书籍目录

前言一、农家种菇的意义及现状二、菇的主要种类及栽培技术（一）双孢蘑菇（二）香菇（三）草菇（四）金针菇（五）平菇（六）凤尾菇（七）银耳（八）木耳（九）猴头菇三、农家常用的制种技术（一）母种制作技术（二）原种和栽培种制作技术（三）菌种保藏四、食用菌的简易加工技术（一）保鲜（二）干制（三）盐渍（四）罐藏（五）其它深度加工

《食用菌栽培新技术》

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