

<<26种北方食用菌栽培>>

图书基本信息

书名：<<26种北方食用菌栽培>>

13位ISBN编号：9787109054394

10位ISBN编号：710905439X

出版时间：1999-01

出版时间：中国农业出版社

作者：杨国良

页数：262

字数：184000

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>

<<26种北方食用菌栽培>>

内容概要

作为《食用菌生产新技术文库》之一，《26种北方食用菌栽培》书如其名，以26种商化栽培的食、药用菌为话题简明扼要地介绍了我国北方食用菌栽培的成功技术及实例。

此书内容不求理论方面详尽，而着重技术的实用性及效益性。

例如，介绍香菇、平菇、蘑菇等最广泛栽培的品种时，不特刊惯例来细述过，而是着重介绍技术关键及生产结果，以使读者行有所依。

介绍食用菌品种不详列其界、门、纲、目、科、属、种及拉丁文名称，而发对菇类的商品名称尽量给予实用性的简介。

<<26种北方食用菌栽培>>

书籍目录

序前言 一、香菇 (一) “南菇北栽”技术 (二) 小棚大袋育花菇 (三) 露地半熟料栽香菇 (四) 香菇覆土栽培 (五) 日本的段木香菇栽培 (六) 香菇保鲜技术 (七) 香菇烘干技术二、平菇 (一) 稻田套种平菇 (二) 棉田套种平菇 (三) 用酒糟种平菇 (四) 麦秸压块种平菇 (五) 用玉米种平菇 (六) 改覆土为覆料种平菇 (七) 用木糖醇渣种平菇 (八) 平菇无污染发菌技术 (九) 平菇、草菇菌糠循环利用 (十) 姬菇 (小平菇) 生料高产技术 (十一) 姬菇熟料丰产技术 (十二) 清水姬菇加工技术 (十三) 红平菇栽培技术三、蘑菇 (一) 菇棚建造 (二) 栽培期 (三) 培养料配制 (四) 堆制发酵 (五) 二次发酵 (六) 铺料与播种 (七) 发菌不定期理 (八) 覆土出菇 (九) 秋菇棚的管理 (十) 冬菇棚的管理 (十一) 春菇棚的管理四、金针菇 (一) 白色金针菇栽培 (二) 金针菇覆土出菇 (三) 日本工石化生产金针菇 (四) 国内工厂化生产金针菇 (五) 金针菇栽催蕾技术 (六) 菌袋冷藏分批出菇 (七) 金针菇墙式栽培 (八) 白色金针菇“北菇南销”五、栗蘑 (灰树花) (一) 栗蘑覆土栽培 (二) 日本工厂化栗蘑栽培六、草菇七、灵芝八、黑木耳九、鸡腿菇十、天麻十一、猴头菇十二、竹荪十三、滑菇十四、榆黄蘑十五、毛木耳十六、真姬菇十七、球盖菇十八、阿魏蘑十九、金耳二十、姬松茸二十一、银耳二十二、大肥菇二十三、杨树菇二十四、大怀二十五、榆蘑二十六、银丝草菇附录 制种技术的改良主要参考文献

<<26种北方食用菌栽培>>

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>