

<<食用菌六步致富宝典>>

图书基本信息

书名：<<食用菌六步致富宝典>>

13位ISBN编号：9787122004444

10位ISBN编号：7122004449

出版时间：2007-8

出版单位：化学工业

作者：曹德宾，于之庆，

页数：270

字数：97000

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>

## <<食用菌六步致富宝典>>

### 内容概要

本书是在《食用菌六步致富宝典》（2001年版）基础上，将五年来的食用菌新成果、新技术糅合进去，形成的第二版。

第一步中对搜集、利用信息及制定生产计划等做了抓纲带目的介绍；第二、三步中不仅介绍了食用菌的基本生产技术、反季节、反常规栽培技术，还特别针对菌种市场良莠不齐的现状，补充了第一版欠缺的菌种内容；第四、五、六步分别对食用菌的加工、出口及病虫害防治等方面做了较详细的阐述，便于读者掌握。

本书可供食用菌一线生产户、企业以及食用菌科技工作者阅读。

## &lt;&lt;食用菌六步致富宝典&gt;&gt;

## 书籍目录

第一步 搜集信息,制定计划 一、搜集信息、整理信息、利用信息 二、制定详细的生产计划 第  
 二步 制种技术与品种选择 一、概述 二、菌种制作技术 (一)母种制作 (二)原种制  
 作 (三)栽培种制作技术 (四)菌种的分离技术 (五)菌种的选育 (六)菌种的  
 出菇试验 三、品种 (菌种)选择 四、国内主要食用菌品种 (菌株)简介 五、国内部  
 分食用菌供种单位 第三步 食用菌栽培技术 一、常规栽培技术 (一)双孢菇栽培技术 (二)  
 香菇栽培技术 (三)平菇栽培技术 (四)草菇栽培技术 (五)金针菇栽培技术  
 (六)猴头菇栽培技术 (七)黑木耳栽培技术 (八)鸡腿菇栽培技术 (九)白灵菇  
 栽培技术 (十)杏鲍菇栽培技术 (十一)真姬菇栽培技术 (十二)柳松菇栽培技术  
 (十三)大球盖菇栽培技术 (十四)姬松茸栽培技术 (十五)灰树花栽培技术 (十  
 六)榆黄菇栽培技术 (十七)灵芝栽培技术 (十八)北虫草栽培技术 (十九)猪苓栽  
 培技术 (二十)硫磺菌栽培技术 (二十一)姬菇栽培技术 (二十二)茶薪菇栽培技术  
 二、主要品种的反季节栽培技术 (一)概述 (二)主要品种的反季节栽培技术 三、反  
 常规栽培生产技术 四、应用新技术,效益大提升 (一)菌种生产新技术 (二)平菇生产  
 新技术 (三)鸡腿菇生产新技术 (四)香菇地栽新技术 (五)杏鲍菇高产优质“三步  
 法” (六)白灵菇短育栽培新技术 (七)金针菇“死亡再生法”栽培新技术 (八)  
 消杀药械新概念 (九)基料营养调配新概念 五、稀有品种待开发 (一)概述 (二)  
 稀有品种介绍 第四步 加工增值 一、概述 二、初加工 三、深加工 第五步 迈出国门,赚取外  
 汇 一、各国食用菌产销状况 二、我国食用菌出口形势的变化 三、目前外商进口我国香菇菌棒  
 的基本要求 第六步 病虫害的绿色防治 一、污染 二、生产中的病害 三、生产中的虫害 四、  
 病虫杂菌的防治 (一)防治原则 (二)防治方法 参考文献

<<食用菌六步致富宝典>>

媒体关注与评论

<<食用菌六步致富宝典>>

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>