

<<食用菌培育法>>

图书基本信息

书名：<<食用菌培育法>>

13位ISBN编号：9787503831812

10位ISBN编号：7503831812

出版时间：2002-9

出版时间：中国林业出版社

作者：施泽荣 编

页数：125

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>

## <<食用菌培育法>>

### 内容概要

随着农村产业结构的调整，食用菌生产、加工已成为农家脱贫致富的首选项目之一。我们在农村（特别是边远山区）调查时，农民朋友告诉我们，他们迫切需要一种“一看就懂，一学就会，一试就灵”的实用技术资料。

为此，我们在立足于突出经济效益，立足于农村专业户文化水平，立足于农家现有的生产条件，在多方征求意见的基础上，编撰了《食用菌培育法》一书。

本书着重介绍了一些经济效益好，栽培管理简单，市场畅销的食用菌品种。

书中还专门介绍了在食用菌生产中，专业户有能力自制的简易设备，目的是让生产者尽量减少投资，提高效益。

《食用菌培育法》在编写过程中，曾多次作为农家女实用技能培训学校教材使用，应用效果比较理想。

此外，我们根据农村中的实际情况，深入浅出地介绍食用菌栽培应用技术，从食用菌生活条件、栽培要点、病虫害防治和采收加工等方面进行简述。

力求叙述简明，文字通俗，以图解文，贴近农友。

本书具有较强的科学性、实用性、针对性和操作性，可供农民朋友、基层农业技术推广人员、农村基层干部及食用菌生产、加工专业户和农业技校的师生阅读。

## <<食用菌培育法>>

### 书籍目录

前言一 食用菌的制种技术 (一) 菌种制作所需的设备 (二) 消毒和灭菌 (三) 母种培养基的配制及母种的扩繁 (四) 原种和栽培种的生产 (五) 菌种分离方法 (六) 菌种质量鉴定 (七) 菌种二 蘑菇 (一) 蘑菇的生活条件 (二) 蘑菇的栽培与管理 (三) 大田生料无棚蘑菇的栽培与管理三 草菇 (一) 草菇的生活条件 (二) 草菇的栽培要点 (三) 草菇的采收和加工四 香菇 (一) 香菇的生活条件 (二) 香菇的栽培技术 (三) 袋式栽培法 (四) 蔗田吊袋栽培法五 黑木耳 (一) 黑木耳的生活条件 (二) 黑木耳的段木栽培技术 (三) 黑木耳室内袋料栽培技术六 银耳 (一) 银耳的生活条件 (二) 银耳的段木栽培法 (三) 银耳木屑瓶栽培技术 (四) 银耳的采收和加工七 平菇 (一) 平菇的生活条件 (二) 平菇房栽培平菇要点 (三) 平菇塑料袋栽培法 (四) 平菇瓶栽和段木栽培技术 (五) 平菇的采收和加工八 金针菇 (一) 金针菇的生活条件 (二) 金针菇锯木屑瓶栽或袋栽技术九 滑菇十 猴头菇十一 竹荪十二 茯苓十三 灵芝十四 食用菌病虫害防治后记

<<食用菌培育法>>

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>