

<<高温食用菌栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<高温食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508243887

10位ISBN编号：7508243889

出版时间：2007-3

出版时间：金盾出版社

作者：韦仕岩

页数：114

字数：86000

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>

## <<高温食用菌栽培技术>>

### 内容概要

本书由广西农业科学院生物技术研究所韦仕岩高级工程师等编著。内容包括高温食用菌栽培的一般设施条件、栽培方式及技术,金福菇、鲍鱼菇、大杯伞、长根菇、高温蘑菇、竹荪、毛木耳、草菇共8种高温食用菌的具体栽培技术,高温食用菌病虫害防治等9章。编著者结合生产实际,紧紧围绕生产中的特点、重点和难点,深入浅出地介绍了高温食用菌栽培的最新技术。本书内容新颖,技术先进,实用性和可操作性强,适合广大菇农、基层农业技术推广人员阅读,亦可供农业院校有关专业师生参考。

# <<高温食用菌栽培技术>>

## 书籍目录

第一章 高温食用菌栽培的设施条件 一、场地选择 二、设施要求第二章 高温食用菌的栽培方式与技术 一、高温食用菌熟料栽培技术 (一)品种的选择及质量 (二)熟料的配方及装袋 (三)发酵料的熟料技术 (四)灭菌锅灶的设计及灭菌 (五)接种的条件及接种 二、高温食用菌发酵料栽培技术 (一)二次发酵技术 (二)发酵中添加催熟剂技术 三、高温食用菌发菌及出菇管理 (一)料代的发菌及出菇管理 (二)发酵料床栽的发菌及出菇管理 (三)高温食用菌覆盖土栽培技术第三章 金福菇栽培技术 一、概述 (一)金福菇的分布 (二)金福菇的食用及药用价值 (三)金福菇的开发前景 二、生物学特性 (一)形态特征 (二)生长发育条件 三、熟料栽培技术 (一)栽培季节的安排 (二)栽培场所的选择 (三)栽培原料准备及配方选择 (四)菌袋制作、灭菌和接种 (五)发菌管理 (六)适时覆土 (七)出菇管理 (八)适时采收 (九)转潮管理第四章 鲍鱼菇栽培技术 一、概述 二、形态特征和生物学特性 (一)形态特征 (二)生物学特性 三、栽培技术 (一)栽培季节选择 (二)培养料配方 (三)栽培方式与栽培场所 (四)栽培袋制作 (五)灭菌 (六)接种 (七)菌丝培养 (八)出菇期管理 (九)采收第五章 大杯伞栽培技术 第六章 长根菇栽培技术 第七章 高温蘑菇栽培技术第八章 竹荪栽培技术第九章 毛木耳栽培技术第十章 草茹栽培技术第十一章 高温食用菌病虫害防治

<<高温食用菌栽培技术>>

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:<http://www.tushu007.com>