<<优质食用菌>>

图书基本信息

书名:<<优质食用菌>>

13位ISBN编号:9787534562822

10位ISBN编号:7534562821

出版时间:1970-1

出版时间:江苏科技出版社

作者:喻义珠,俞春涛编

页数:104

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

<<优质食用菌>>

内容概要

特粮特经作物主要指具有特殊性状和用途的农作物,种类很多,在我国具有悠久的种植历史,是特色农产品的重要组成部分,在高效农业规模化发展中具有举足轻重的作用。

近年来,特粮特经高效种植技术得到了长足发展,各地涌现出了许多新典型、新经验、新技术,值得借鉴和推广。

《"金阳光"新农村丛书》中的"特粮特经作物高效种植技术系列"图书。面向广大农村基层农技人员和广大农民,包括鲜食玉米、特色甘薯、特色花生、芝麻和向日葵、优质小杂粮(谷子、高粱、荞麦)、特色杂豆、特色大豆、香料和糖料、特色莲藕、特色南瓜、优质马铃薯、优质食用菌等作物的新品种、新技术、新加工方法及产业化开发途径等内容,浅显易懂,实用性强。

《优质食用菌》为系列之一,主要介绍了香菇、黑木耳、金针菇、茶树菇等优质食用菌的栽培技术。

<<优质食用菌>>

书籍目录

一、食用菌种植的经济效益及发展前景(一)概述(二)产业发展(三)市场前景二、食用菌的植物学特性(一)食用菌的形态特征(二)食用菌生长发育对环境条件的要求三、食用菌的菌种制作及菌种保藏(一)菌种制作的基本设备(二)纯种分离(三)制种技术(四)菌种保藏方法及复壮技术四、食用菌主要病虫害及其防治(一)食用菌中常见污染菌(二)食用菌常见病害及防治(三)食用菌常见虫害及防治(四)食用菌病虫害的综合防治五、香菇的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)栽培技术(四)采收与加工六、黑木耳的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)主要栽培品种(四)栽培技术(五)采收与加工七、平菇的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)栽培技术(四)采收与加工八、金针菇的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)栽培技术(四)采收与加工十、双孢菇的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)栽培技术(四)采收与加工十、双孢菇的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)栽培技术(四)采收与加工十、双孢菇的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)栽培技术(四)采收与加工十、双孢菇的栽培技术(一)概述(二)生物学特性(三)栽培技术(四)采收与加工

<<优质食用菌>>

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