

<<教你栽培杏鲍菇>>

图书基本信息

书名：<<教你栽培杏鲍菇>>

13位ISBN编号：9787535232236

10位ISBN编号：753523223X

出版时间：2004-7

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：陈福清

页数：165

字数：106000

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>

<<教你栽培杏鲍菇>>

内容概要

杏鲍菇是近年新开发栽培的珍稀食用菌新品种，20世纪90年代末国内开始示范栽培种植，现已发展至全国栽培，并形成了许多商业化栽培基地县。

杏鲍菇营养价值高，药用价值大，质地脆嫩，口感佳，并具有杏仁香味，除供应国内市场外，还大量出口外销。

为适应杏鲍菇商品化栽培的需要，普及推广实用高效栽培技术，进行科学管理，我们在多年反复实践的基础上，结合走访从事杏鲍菇科研和生产单位，着重对生产基地县的专业户的高产栽培新技术进行了详细总结。

根据上述经验总结，参阅国内外有关文献，编著成此书，供广大读者参考。

<<教你栽培杏鲍菇>>

书籍目录

一 概况 (一) 杏鲍菇的发展史 (二) 杏鲍菇的营养、药用价值 (三) 杏鲍菇栽培与现代农业生产的关系
二 杏鲍菇的形态及生活习性 (一) 子实体形态结构 (二) 子实体发育形式 (三) 生物学特性
三 杏鲍菇的菌种制作 (一) 常用的栽培菌株 (二) 菌种制作 (三) 菌种制作的设施与设备 (四) 灭菌与消毒 (五) 母种培养基的配制 (六) 杏鲍菇纯菌种的组织分离 (七) 杏鲍菇原种和栽培种培养基的配制 (八) 原种、栽培种的接种和培养 (九) 液体菌种制作技术
四 杏鲍菇栽培及管理 (一) 栽培的生产流程及季节安排 (二) 栽培场所的选择及菇场布局 (三) 栽培所需原材料的收集、准备 (四) 栽培菌袋制作时间及培养料的配制 (五) 栽培菌袋的装袋与灭菌 (六) 栽培菌袋的接种 (七) 栽培菌袋的培养 (八) 栽培的出菇管理 (九) 栽培低产原因及对策 (十) 栽培失败原因分析
五 杏鲍菇的病虫害防治 (一) 常见病害及其防治 (二) 常见虫害及其防治 (三) 杏鲍菇病毒病的防治 (四) 其他生理性病害及其防治
六 杏鲍菇的采收、保鲜与加工 (一) 生理成熟标准与采收 (二) 杏鲍菇的保鲜运销技术 (三) 加工技术 (四) 杏鲍菇日常菜谱

<<教你栽培杏鲍菇>>

章节摘录

一 概述 杏鲍菇是一种大型的肉质伞菌，属担子菌纲，伞菌目，侧耳（平菇）科，侧耳（平菇）属。

因其发生于腐败的刺芹根茎上，又叫刺芹侧耳。

因为该菇有杏仁的香味，福建、台湾等地又称为杏仁鲍鱼菇，简称杏鲍菇。

（一）杏鲍菇的发展史 杏鲍菇原产于欧洲南部、意大利、西班牙、法国、匈牙利、前苏联和非洲北部高山草原、沙漠地带及印度、巴基斯坦，我国新疆、四川西部也有野生种。

法国、意大利、印度先后进行人工栽培研究，目前泰国、日本、美国、台湾省农业实验所都有小批量栽培试验。

国内20世纪90年代初才从国外引进栽培。

杏鲍菇菌肉肥厚，质地脆嫩，营养丰富，味道鲜美，集美食和保健于一身，深受消费者喜爱。

目前国际市场上杏鲍菇货紧价扬，鲜品在香港市场每千克50~60元，广州、深圳等地每千克30~40元，其他地区每千克8~20元不等。

近年来，杏鲍菇作为一个特殊的商业栽培菇种，在国内各地试种和推广，成为各地菇农脱贫致富奔小康的重要项目，成为城乡居民从业的新热门，但因杏鲍菇栽培对技术上的要求较其他食用菌有特殊性，若把握不好，难以达到优质高产。

.....

<<教你栽培杏鲍菇>>

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>