

<<鲜美菌品>>

图书基本信息

书名：<<鲜美菌品>>

13位ISBN编号：9787806665138

10位ISBN编号：7806665137

出版时间：2004-10

出版时间：广西科学技术出版社

作者：李克宜

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>

<<鲜美菌品>>

内容概要

草菇原产于热带、亚热带的高温多雨地区，属高温型的菌类，现已推广到全国各地生产，已成为大面积栽培的食用菌品种之一。

草菇营养丰富，味道鲜美，具有很好的保健价值。

草菇蛋白质的含量比猪肉、牛肉、牛奶、大豆的蛋白质含量都高，特别是维生素的含量，每100克鲜草菇含维生素C206毫，比水果、蔬菜的含量还要多好几倍。

常食草菇具有促进人体新陈代谢、提高肌体免疫力、排除毒素、增强人体免疫力等作用，是深受人们喜爱的佳品，也是我国传统的出口商品。

为提高草菇产量，解决防治病虫害等问题，进一步提高草菇生产的技术水平，笔者根据多年生产实践经验，并参考有关资料编写了本书。

本书以彩色图解的方式，介绍草菇栽培、管理、制种、病虫害防治等技术。

技术措施具体，方法易掌握，可使广大菇农一看就懂，一学就会，一做就成。

<<鲜美菌品>>

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>