

<<香菇半熟料菌柱栽培新技术图解>>

图书基本信息

书名：<<香菇半熟料菌柱栽培新技术图解>>

13位ISBN编号：9787109121331

10位ISBN编号：710912133X

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：刘俊杰,王国联,苏君联

页数：75

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>

<<香菇半熟料菌柱栽培新技术图解>>

内容概要

《香菇半熟料菌柱栽培新技术图解（种植业篇）》共分7部分，内容包括：香菇生长的生物学特性、香菇的主要栽培模式、香菇半熟料开放式菌柱栽培模式的几大特点、生产设备和物料准备、栽培技术、造成菌柱污染的主要原因、香菇的加工技术。

《香菇半熟料菌柱栽培新技术图解（种植业篇）》图文并茂，语言通俗易懂，技术科学先进，是广大香菇种植户的良好指导用书。

<<香菇半熟料菌柱栽培新技术图解>>

书籍目录

一、香菇生长的生物学特性（一）香菇的分类地位和形态特征（二）香菇的自然分布（三）香菇的营养价值和药用价值（四）香菇的生活史（五）香菇的生活条件二、香菇的主要栽培模式（一）段木栽培模式（二）全熟料菌棒式栽培模式（三）半熟料床架块栽模式（四）香菇大田套种模式（五）半熟料菌柱式栽培模式（六）冷棚床架式单袋出菇模式三、香菇半熟料开放式菌柱栽培模式的几大特点（一）技术稳定、污染率低（二）气候条件适宜（三）原料充足、变废为宝（四）经济效益显著（五）三菌柱联体栽培香菇的九大好处（六）成本分析四、生产设备和物料准备（一）简易菇棚（二）原料消毒蒸锅（三）塑料栽培袋（四）各种简易浸水池（五）培养料（六）常用工具（七）常用药剂（八）香菇栽培种五、栽培技术（一）栽培时间的确定（二）培养料配方（三）拌料（四）培养料消毒（五）培养料冷却（六）接种方法（七）菌柱菌丝体培养（八）破袋捆柱（九）转色管理（十）浸水处理（十一）出菇管理（十二）香菇采收技术六、造成菌柱污染的主要原因七、香菇的加工技术（一）保鲜出口菇加工技术（二）烘制香菇干品的方法（三）香菇的盐渍方法

<<香菇半熟料菌柱栽培新技术图解>>

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>