

<<食用菌生产技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产技术>>

13位ISBN编号：9787122025142

10位ISBN编号：7122025144

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：唐玉琴 编

页数：312

字数：536000

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>

<<食用菌生产技术>>

内容概要

本教材在论述食用菌基础理论知识、食用菌菌种生产技术的基础上,介绍了平菇、香菇、黑木耳、草菇等十大类常见食用菌和九种珍稀食用菌的具体栽培技术;概述了食用菌生产中病虫害的防治技术以及常见毒菇的识别;详述了食用菌罐藏加工、盐渍加工、糖制加工、调味品加工以及食用菌活性成分的分离与提纯、产品质量标准及检测等食用菌加工技术;书后还附有相关的实验指导。

本教材适用于各大专院校的相关专业学生,也可作为食用菌生产企业、食用菌科研人员的参考书。

<<食用菌生产技术>>

书籍目录

第一篇 食用菌基础理论 第一章 绪论 第二章 食用菌的形态结构与生活史 第三章 食用菌生长发育的条件 第四章 食用菌的代谢与生长发育第二篇 食用菌菌种生产技术 第一章 菌种生产的设施与设备 第二章 菌种类型及生产流程 第三章 一级菌种生产技术 第四章 二级菌种和三级菌种生产技术 第五章 菌种的提纯复壮、鉴定与保藏第三篇 食用菌栽培技术 第一章 平菇栽培 第二章 香菇栽培 第三章 黑木耳栽培 第四章 滑子菇栽培 第五章 双孢蘑菇栽培 第六章 草菇栽培 第七章 金针菇栽培 第八章 猴头菇栽培 第九章 灵芝栽培 第十章 银耳栽培 第十一章 珍稀食用菌栽培 第十二章 常见毒菇的识别第四篇 食用菌病虫害的防治 第一章 食用菌病害的防治 第二章 食用菌虫害防治 第三章 食用菌病虫害的综合防治第五篇 食用菌加工技术 第一章 绪论 第二章 食用菌的保鲜与干制加工技术 第三章 食用菌罐藏加工技术 第四章 食用菌盐渍加工技术 第五章 食用菌糖制加工技术 第六章 食用菌调味品加工技术 第七章 食用菌饮品加工技术 第八章 食用菌活性成分的分离与提纯 第九章 食用菌产品质量标准及检测附录参考文献

<<食用菌生产技术>>

章节摘录

第一章 绪论 食用菌(Mushroom)是在高等真菌中,能够形成大型肉质(或胶质)的子实体(或菌核)类组织,并可供人类食用的菌类总称。

食用菌中的90%属于担子菌亚门,如平菇、香菇、木耳等。

少数属于子囊菌亚门,如虫草、羊肚菌等。

依生活方式的不同,食用菌可分为寄生的(如虫草菌寄生于鳞翅目昆虫而成,猴头、灵芝寄生于林木而成)、共生的(如松茸、牛肝菌等与高等植物形成菌根菌)和腐生的(如双孢蘑菇、草菇、平菇)三种类型。

第一节 食用菌的价值 一、食用菌的食用价值 一些著名的食用菌,历来被列为宴席上的“山珍”:有美食皇冠上的钻石之称的块菌,美味如蟹的蟹味菇,味如鸡汁的鸡油菌,鲜脆质美的羊肚菌,具鲍鱼风味的杏鲍菇,滑嫩的木耳,味美肉多的牛肝菌,香气四溢的香菇,肉质细腻的口蘑,汤味极鲜的竹荪及“增智”的金针菇等。

食用菌在吃法上各具特色,银耳多是吃甜的,如用冰糖炖服,若添加桂花,则色、香、味俱全;香菇可炒,可凉拌,可与鸡、鸭炖汤,使食欲不振的病人胃口大开;鸡腿菇幼时鲜嫩可口,但不能同时饮酒;马勃幼时能吃,成熟后又能入药止血;黑木耳配其他食品炒食,也可以单独食用,如把黑木耳洗净,浸泡,用开水冲洗后晾干,加入酱油、麻油拌食;食用菌还能加工成可贮藏的食品,如松茸酒和双孢蘑菇罐头等。

<<食用菌生产技术>>

编辑推荐

《普通高等教育"十一五"规划教材·食用菌生产技术》适用于各大专院校的相关专业学生，也可作为食用菌生产企业、食用菌科研人员的参考书。

<<食用菌生产技术>>

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>