

<<姬菇金针菇高效栽培关键技术>>

图书基本信息

书名：<<姬菇金针菇高效栽培关键技术>>

13位ISBN编号：9787802230637

10位ISBN编号：7802230632

出版时间：2006-1

出版时间：中国三峡出版社

作者：王朝江 等编著

页数：144

字数：80000

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>

## <<姬菇金针菇高效栽培关键技术>>

### 内容概要

本书是农民增收百项关键技术丛书之一，为了使生产者迅速掌握和应用先进的姬菇、金针菇栽培技术，从而提高食用菌生产者的经济效益，作者以全国闻名的河北省姬菇生产基地和河北省白色金针菇生产基地广为采用的种植方法为蓝本，结合多年科研实践，融各地生产方法于一体，编写了本书，力求做到理论联系实际，通俗易懂，活学活用。

在编写过程中，着意创新，首先从菌讲起，再观菇类生产，使学习者能马上抽身粮食生产，立足于菌类植物世界，为科学地把握操作要领做了必要的理论铺垫。

其次，直接进入生产过程，把菌种制备作为特化了的生产阶段来阐述，强化了全程无菌生产的重要性。

第三，以料、灭、接、养、出比对常规农业生产的土、肥、种、管、收，如行云流水，一气呵成，非常易于理解。

再次，对病虫害知识则侧重识别和防治，屏弃了烦琐的具体病原菌、害虫种的分类细节，以用为本。

总之，全篇不枉虚言，不托空言，是种菇者的必备读物。

## <<姬菇金针菇高效栽培关键技术>>

### 书籍目录

第一章 种植姬菇金针菇可以增收 一、姬菇金针菇的产品市场广阔 二、姬菇金针菇的生产技术成熟 三、姬菇金针菇的栽培收益可靠第二章 姬菇金针菇生物学特性 一、姬菇形态与营养成分 二、金针菇形态与营养成分 三、姬菇、金针菇的结构和菌 四、姬菇、金针菇的生活第三章 姬菇、金针菇生产五步曲 一、“料”——生产的原料 二、“灭”——原料的净化 三、“接”——菌丝体转移 四、“养”——菌丝体壮大 五、“出”——子实体发生第四章 菌丝体的生而不产——菌种制备 一、菌种的概念 二、一级菌种(母种)的制备 三、二级菌种(原种)的制备 四、三级菌种(栽培种)的制备 五、菌种的保藏 六、菌种的来源 七、菌种生产巧安排第五章 姬菇栽培技术 一、姬菇对环境条件的要求 二、品种选择 三、栽培季节 四、栽培工艺 五、菌种与质量检查 六、等高半地下地沟塑料拱棚栽培法 七、地下式地沟栽培法 八、地上式简易菇房栽培法 九、姬菇的分级 十、姬菇的贮藏加工第六章 金针菇栽培技术 一、金针菇对环境条件的要求 二、金针菇品种选择 三、栽培季节 四、栽培工艺 五、菌种与质量检查 六、半地下式菇棚两头出菇栽培法 七、地下式地沟竖排一头出菇栽培法 八、北方贮梨冷库两头出菇栽培法 九、袋装代料套袋栽培法 十、金针菇鲜品的分级 十一、金针菇的贮藏与加工参考文献

<<姬菇金针菇高效栽培关键技术>>

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>