

《草菇金针菇猴头菌》

图书基本信息

书名：《草菇金针菇猴头菌》

13位ISBN编号：9787109053946

10位ISBN编号：7109053946

出版时间：1999-01

出版社：中国农业出版社

作者：向华

页数：141

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

书籍目录

目录

再版前言

第一章 飞速发展的食用菌业

第一节 世界食用菌业在加速发展

第二节 我国的食用菌业

第三节 着重介绍草菇、金针菇和猴头菌

第二章 发展食用菌的意义和价值

第一节 食用价值

一、草菇

二、金针菇

三、猴头菌

第二节 药田价值

一、草菇

二、金针菇

三、猴头菌

第三节 食用菌生产的经济效益

第四节 化废为宝，净化、美化环境

第五节 销售市场及其发展趋势

第三章 生物学特性

第一节 分类地位及名称

第二节 形态特征和生活史

一、草菇

二、金针菇

三、猴头菌

第三节 生活条件

一、营养

二、环境

第四章 生产工艺

第一节 工艺流程

一、草菇生产的工艺流程

二、金针菇生产的工艺流程

三、猴头菌生产的工艺流程

第二节 生产场地、设备和条件

一、生产菌种的设施

二、生产菌种的设备和药品

三、菇房和出菇场所

第三节 原料和药剂

一、原料的选择与加工

二、化学药剂的用途与用法

第四节 菌种制备

一、菌种生产流程

二、培养基

第五节 纯菌种分离和扩大培养

一、草菇菌种的培育

二、金针菇组织分离

三、猴头菌组织分离

四、金针菇和猴头菌的孢子分离

五、田种质量鉴定

六、菌种保藏

七、菌种扩大培养

八、原种及栽培种的培养

九、原种及栽培种质量检查

第六节 栽培管理

一、草菇

二、金针菇

三、猴头菌

第七节 杂菌及害虫的防治

一、草菇、金针菇、猴头菌常见的病害及其防治

二、草菇、金针菇、猴头菌常见的虫害及其防治

第五章 加工和利用

第一节 鲜菇质量鉴别

一、草菇的分级标准

二、金针菇的分级标准

三、猴头菌的分级标准

第二节 鲜菇的储运和保鲜

一、草菇

二、金针菇

第三节 储藏和加工

一、干制

二、盐渍

三、罐藏

第四节 深度加工

第五节 菜谱集锦

一、草菇

二、金针菇

三、猴头菌

主要参考文献

《草菇金针菇猴头菌》

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:www.tushu000.com