

《食用菌反季节栽培法》

图书基本信息

书名：《食用菌反季节栽培法》

13位ISBN编号：9787109054332

10位ISBN编号：7109054330

出版时间：1999-02

出版社：中国农业出版社

作者：刘亚

页数：123

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

序

前言

一、食用菌反季节栽培的意义

- (一) 打破季节限制，实现均衡供应
- (二) 加快农林副产品转化 促进良性生物循环
- (三) 有利于调整农村产业结构带动相关产业发展
- (四) 增加外贸出口 提高经济效益

二、食用菌反季节栽培主要制约因素及其解决办法

- (一) 不良气候环境的影响及解决办法
- (二) 选择适应性强的优良菌种
- (三) 合理利用保护栽培设施

三、食用菌反季节栽培设施及配套材料

- (一) 设施种类及结构
- (二) 几种主要配套材料

四、香菇反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 香菇的采收、加工与贮藏

五、金针菇反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 人防地道的选择及处理
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

六、草菇反季节栽培

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

七、蘑菇反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

八、平菇反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

九、黑木耳反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排

- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

十、毛木耳反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点

十一、银耳反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培材料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

十二、猴头菇反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

十三、灵芝反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

十四、凤尾菇反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

十五、竹荪反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

十六、鸡腿菇反季节栽培法

- (一) 栽培季节的安排
- (二) 栽培场地的选择
- (三) 栽培原料及其配制
- (四) 栽培管理技术要点
- (五) 采收

十七、主要病虫害防治措施

- (一) 主要杂菌及防治措施
- (二) 主要害虫及防治措施

附录

《食用菌反季节栽培法》

主要参考文献

《食用菌反季节栽培法》

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