

# 《新法栽培凤尾菇(张胜友)》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年02月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787560954660

## 内容简介

本书全面系统地介绍了凤尾菇的生产现状、发展前景、生物学特性，以及凤尾菇的菌种生产过程、栽培技术、病虫害防治和采收加工方法。通过新老栽培技术相结合，开拓了凤尾菇栽培方法的新视野。全书内容丰富，知识全面，技术先进，图文并茂，语言通俗易懂，可操作性强。适合食用菌栽培行业人士、食用菌生产厂商及加工厂工作人员阅读。

## 目录

### 第一章 概述

#### 第一节 凤尾菇的分类及自然分布

#### 第二节 凤尾菇的营养价值

#### 第三节 开发利用的现状与前景

### 第二章 凤尾菇的生物学特性

#### 第一节 凤尾菇形态构成及生活史

#### 第二节 凤尾菇的生长发育条件

### 第三章 凤尾菇的菌种生产

#### 第一节 菌种的概念

#### 第二节 制种的设备及药品

#### 第三节 母种的制作

#### 第四节 原种的制作

#### 第五节 栽培种的制备

#### 第六节 发酵菌种的制备

#### 第七节 菌种的质量鉴定

#### 第八节 防止菌种退化的措施

#### 第九节 新法制种技术

### 第四章 凤尾菇栽培技术

#### 第一节 栽培季节与场地

#### 第二节 培养料的处理

#### 第三节 不同培养料的配方

#### 第四节 栽培方式

#### 第五节 培养料的投量与菌种的播种

#### 第六节 管理技术

### 第五章 凤尾菇的病虫害防治

#### 第一节 生理性病害

#### 第二节 竞争性杂菌

#### 第三节 虫害的防治

#### 第四节 病虫害的综合防治

## 第六章 凤尾菇的采收、加工和贮藏

### 第一节 凤尾菇的采收

### 第二节 凤尾菇的加工保鲜法

### 第三节 凤尾菇的贮藏方法

### 主要参考文献

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)