

中国食用菌百科



[中国食用菌百科_下载链接1_](#)

著者:王亦菲

出版者:中国农业出版社

出版时间:1993-05

装帧:精装

isbn:9787109026148

《中国食用菌百科》内容简介：由于科学技术的进步，现代食用菌栽培学已成为多学科的综合体系。中国幅员辽阔，食用菌种类和栽培食用菌的原材料十分丰富，食用菌栽培事业大有可为。近十年来，在广大科技人员和菇农的努力下，这项事业迅速发展，已成为农业经济中一项举足轻重的产业。我国已成为世界上生产食用菌的主要国家。在栽培技术方面，既沿用了传统的方法，又吸收了现代生物学、现代经营管理学等学科的新成果，形成了中国的特色。现在，编纂出版具有现代意义的食用菌百科全书，系统整理历代食用菌学遗产，总结生产实践经验，介绍国内外先进的科学技术，把食用菌学的知识比较准确而简明地提供给读者，这是我国经济建设的需要，也是学术界和广大栽培者、爱好者的共同愿望。

作者介绍:

目录: 目录
序
凡例
前言
概述
条目分类目录
(附：彩图目录)

正文

附录

条目外文索引

条目分类目录

一、中国菇业发展纪实

〔食用菌科技发展简史〕

1—1中国食用菌栽培历史

1—2菇业大事记

〔食用菌科研机构〕

1—3食用菌科研机构

1—4中国科学院微生物研究所真菌分类研究室

1—5上海市农业科学院食用菌研究所

1—6福建省三明市真菌研究所

1—7广东省微生物研究所

1—8华中农业大学植保系应用真菌研究室

1—9商业部昆明食用菌研究所

1—10湖南省食用菌研究所

1—11美国宾州大学蘑菇研究中心

1—12美国模式菌种保藏中心

1—13波尔多研究中心

1—14温室作物研究所

1—15鸟取菌蕈研究所 [The Tottori Mycologi]

1—16日本菇类中心

〔食用菌学术团体〕

1—17食用菌学术团体

1—18中国植物学会真菌学分会食用菌学组

1—19中国微生物学会农业微生物专业委员会食用菌学组

1—20中国食用菌协会

1—21福建省食用菌协会

1—22山西省食用菌协会

1—23湖北省食用菌协会

1—24湖南省食用菌协会

1—25河南省食用菌协会

1—26浙江省食用菌协会

1—27江苏省食用菌协会

1—28国际蘑菇科学学会

1—29国际热带蘑菇学会

〔食用菌文献〕

1—30《食用菌》

1—31《中国食用菌》

1—32《江苏食用菌》

1—33《真菌试验》

1—34《浙江食用菌》

1—35《国外食用菌》

1—36《食用菌文摘》

1—37《真菌学报》

1—38《微生物学通报》

1—39《菌蕈》

1—40《日本菌学会会报》

1—41《鸟取菌蕈研究所研究报告》

1—42《特产情报》

1—43《蘑菇杂志》

1—44《蘑菇新闻》

1—45《蘑菇情报》

- 1-46 《热带蘑菇杂志》
- 1-47 《真菌学文摘》
- 1-48 《实验真菌学》
- 1-49 《真菌分类（名称）》
- 1-50 《真菌学研究》
- 1-51 《卡氏真菌学杂志》
- 1-52 《园艺科学》
- 1-53 《真菌学家》
- 1-54 《蘑菇》
- 1-55 《蘑菇科学》
- 1-56 中国古代食用菌专著
- 1-57 中国古代食用菌文献
- 1-58 中国现代食用菌专著
- [菇菌文化]
- 1-59 菇菌文化
- 1-60 菇菌字源学
- 1-61 吴三公与菇神庙
- 1-62 菇民蓬话
- 1-63 菇民谚语
- 1-64 菇民歌谣
- 1-65 芝与神话
- 1-66 道教与“芝”
- 1-67 芝与祥瑞
- 1-68 菇与艺术
- 1-69 咏菌名作
- 1-70 蘑菇邮票与邮展
- 1-71 灵芝盆景
- 1-72 中国菌菜源流
- 1-73 中国菌菜艺术
- 二、食用菌生物学基础
- 2-1 真菌学
- 2-2 蘑菇科学
- 2-3 食用菌学
- 2-4 真菌界
- 2-5 藻状菌纲
- 2-6 子囊菌亚门
- 2-7 担子菌亚门
- 2-8 半知菌亚门
- 2-9 真菌
- 2-10 高等真菌
- 2-11 大型真菌
- 2-12 病原真菌
- 2-13 真核生物
- 2-14 原核生物
- 2-15 酵母菌
- 2-16 放线菌
- 2-17 细菌
- 2-18 真菌病毒
- 2-19 伞菌目
- 2-20 蘑菇
- 2-21 药用真菌
- 2-22 药用（蘑）菇
- 2-23 真菌生态学
- 2-24 食用菌生态学

2-25寄生
2-26共栖
2-27腐生
2-28兼性寄生
2-29兼性腐生
2-30共生
2-31拮抗
2-32带线
2-33木材腐朽菌
2-34白腐菌
2-35褐腐菌
2-36共生菌
2-37寄生菌
2-38蕈寄生
2-39腐生菌
2-40草生菌
2-41木生菌
2-42土生菌
2-43粪生菌
2-44地下生蘑菇
2-45菌根生蘑菇
2-46蘑菇圈
2-47田野蘑菇
2-48草原蘑菇
2-49森林蘑菇
2-50菌根
2-51菌根性共生关系
2-52有益微生物
2-53有害微生物
2-54细胞
2-55菌丝细胞
2-56隔膜
2-57桶孔隔膜
2-58细胞质
2-59细胞核
2-60染色体
2-61染色质
2-62脱氧核糖核酸
2-63内质网
2-64线粒体
2-65泡囊
2-66壳质体
2-67微管
2-68须边体
2-69顶体
2-70细胞壁结构
2-71孢子
2-72孢子印
2-73孢子印的制作方法
2-74孢子的萌发
2-75孢子释放
2-76孢子的传播
2-77孢子比重
2-78孢子的大小

2-799担孢子
2-80子囊孢子
2-81分生孢子梗
2-82孢梗束
2-83次生孢子
2-84粉孢子
2-85分生孢子
2-86厚垣孢子
2-87节孢子
2-88马蹄形分生孢子
2-89酵母状分生孢子
2-90孢囊孢子
2-91菌落
2-92菌丝
2-93菌丝体
2-94假菌丝
2-95菌丝束
2-96菌索
2-97原基
2-98原基形成
2-99菌蕾
2-100菌蛋
2-101子实体
2-102担子果
2-103子囊果
2-104子实体的发育类型
2-105担子果的发育类型
2-106裸果型
2-107假被果型
2-108半被果型
2-109被果型
2-110菌盖
2-111菌柄
2-112菌褶
2-113离生
2-114直生
2-115延生
2-116隔生
2-117上生
2-118举生
2-119弯生
2-120弧生
2-121菌髓
2-122菌幕
2-123菌环
2-124菌托
2-125菌管
2-126产孢组织
2-127菌裙
2-128子座
2-129菌核
2-130真菌核
2-131假菌核
2-132拟薄壁组织

2-133疏丝组织
2-134球囊状细胞
2-135骨骼菌丝
2-136联络菌丝
2-137单型菌丝
2-138双型菌丝
2-139两型菌丝
2-140三型菌丝
2-141营养菌丝
2-142生殖菌丝
2-143子实层体
2-144子实层
2-145亚子实层
2-146担子
2-147子囊
2-148小梗
2-149侧丝
2-150假侧丝
2-151隔胞
2-152囊状体
2-153真菌生活史
2-154无性生活圈
2-155初生菌丝体
2-156次生菌丝体
2-157单核菌丝
2-158双核菌丝
2-159三次菌丝体
2-160锁状联合
2-161假锁状联合
2-162单倍体
2-163二倍体
2-164双核并裂
2-165发育
2-166营养生长阶段
2-167生殖生长阶段
2-168有性生殖
2-169无性生殖
2-170准性生殖
2-171质配
2-172核配
2-173减数分裂
2-174有丝分裂
2-175交配型
2-176交配系统
2-177同宗配合
2-178初级同宗配合
2-179次级同宗配合
2-180异宗配合
2-181二极性
2-182四极性
2-183四极性交配系统
2-184四极性不亲和性
2-185亲和性
2-186半亲和性

2-187不亲和性
2-188不亲和性因子
2-189同核体
2-190单核同核体
2-191双核同核体
2-192多核同核体
2-193异核体
2-194双核体
2-195同核双核体
2-196异核双核体
2-197角变
2-198双核化
2-199脱二倍化
2-200单一单交配
2-201双-单交配
2-202布勒现象
2-203栅栏现象
2-204细胞核行为
2-205细胞核分布
2-206细胞核分裂
2-207细胞核迁移
2-208基因
2-209基因工程
2-210基因库
2-211基因组
2-212基因图
2-213fb+基因
2-214fi+基因
2-215基因型
2-216表型
2-217育种
2-218杂交
2-219营养缺陷型
2-220诱发突变
2-221原生质体分离法
2-222原生质体融合
2-223原生质体再生
2-224克隆
2-225溶壁酶
2-226地方品种
2-227物种
2-228品种
2-229品系
2-230菌株
2-231食用菌的化学成分
2-232氨基酸
2-233鲜味成分
2-234香味成分
2-235蘑菇特殊成分
2-236抗生素
2-237食用菌的抗肿瘤作用
2-238香菇素
2-239干扰素诱发剂
2-240细胞壁化学

2-241营养价值
2-242必需氨基酸指数
2-243氨基酸评分
2-244营养指数
2-245生物价
2-246真菌毒素
2-247食菌中毒
2-248酶
2-249同工酶
2-250菌丝细胞核染色法
2-251梅尔策试剂
2-252食用菌生理学
2-253食用菌的生活条件
2-254食用菌生长发育的营养条件
2-255食用菌生长发育的温度条件
2-256食用菌生长发育的水分条件
2-257酸碱度对食用菌生长发育的影响
2-258食用菌生长发育的空气条件
2-259食用菌生长发育的光照条件
2-260生物因子对食用菌生长发育的影响
2-261时间因子对食用菌生长发育的影响
2-262碳氮比
2-263生长因子
2-264最适温度
2-265最低温度
2-266最高温度
2-267有效积温
2-268食用菌的呼吸
2-269食用菌固定二氧化碳的作用
2-270食用菌的联合固氮作用
2-271气生菌丝
2-272基内菌丝
2-273沉没菌丝体
2-274生物量
2-275生物学效率
2-276批
2-277原木
2-278段木
2-279菌材
2-280菇木
2-281废菇木
2-282菇木干燥
2-283二名法
三、食用菌资源
3-1香菇属
3-2香菇
3-3虎皮香菇
3-4豹皮香菇
3-5侧耳属
3-6桃红侧耳
3-7黄白侧耳
3-8金顶侧耳
3-9阿魏侧耳
3-10平菇（侧耳）

3-11粉褶侧耳
3-12长柄侧耳
3-13盖囊侧耳
3-14贝形（圆孢）侧耳
3-15凤尾菇
3-16亚侧耳
3-17勺状亚侧耳
3-18大幕菇
3-19革耳
3-20紫革耳
3-21裂褶菌
3-22杯伞属
3-23大杯伞
3-24肉色杯伞
3-25丛生斜盖伞
3-26大白桩菇
3-27香杏丽蘑
3-28梭柄松苞菇
3-29鸡从属（白蚁伞属）
3-30皱纹白蚁菌
3-31鸡从
3-32盾尖白蚁伞
3-33小白蚁伞
3-34囊蘑属
3-35囊蘑
3-36条柄囊蘑
3-37直柄钴囊蘑
3-38硬柄小皮伞
3-39长根奥德蘑
3-40金针菇
3-41堆金钱菌
3-42梭柄金钱菌
3-43红蜡蘑
3-44香蘑属
3-45粉紫香蘑
3-46肉色香蘑
3-47紫丁香蘑
3-48花脸香蘑
3-49白香蘑
3-50黄绿蜜环菌
3-51蜜环菌
3-52假蜜环菌
3-53口蘑属
3-54粗壮口蘑
3-55松口蘑
3-56蒙古口蘑
3-57杨树口蘑
3-58棕灰口蘑
3-59宽褶拟口蘑
3-60离褶伞属
3-61簇生离褶伞
3-62灰离褶伞
3-63荷叶离褶伞
3-64榆生离褶伞

3—65草菇
3—66银丝草菇
3—67橙盖鹅膏菌
3—68高大环柄菇
3—69粗鳞环柄菇
3—70蘑菇属
3—71野蘑菇
3—72双孢蘑菇
3—73紫蘑菇
3—74白杵蘑菇
3—75双环林地蘑菇
3—76白林地蘑菇
3—77林地蘑菇
3—78赭鳞蘑菇
3—79麻脸蘑菇
3—80大紫蘑菇
3—81大肥蘑菇
3—82四孢蘑菇
3—83金盖鳞伞
3—84鬼伞属
3—85墨汁鬼伞
3—86毛头鬼伞
3—87白鸡腿蘑
3—88斜盖粉褶菌
3—89晶盖粉褶菌
3—90灰光柄菇
3—91环锈伞属
3—92白鳞环锈伞
3—93滑菇
3—94黄伞
3—95皱环球盖菇
3—96田头菇属
3—97杨树菇
3—98田头菇
3—99长根滑锈伞
3—100球根白丝膜菌
3—101毛柄库恩菇
3—102丝膜菌属
3—103蜜环丝膜菌
3—104蓝丝膜菌
3—105粘柄丝膜菌
3—106紫绒丝膜菌
3—107紫丝膜菌
3—108皱盖罗鳞伞
3—109乳菇属
3—110香乳菇
3—111松乳菇
3—112红汁乳菇
3—113多汁乳菇
3—114红菇属
3—115大红菇
3—116红菇
3—117正红菇
3—118绿菇

3-119黄孢红菇
3-120红斑黄菇
3-121花盖菇
3-122梨红菇
3-123大白菇
3-124大朱菇
3-125铆钉菇
3-126卷边网褶菌
3-127松塔牛肝菌
3-128牛肝菌属
3-129铜色牛肝菌
3-130美味牛肝菌
3-131紫褐牛肝菌
3-132粘盖牛肝菌
3-133褐环粘盖牛肝菌
3-134点柄粘盖牛肝菌
3-135橙黄疣柄牛肝菌
3-136褐疣柄牛肝菌
3-137干巴菌
3-138绣球菌
3-139茯苓
3-140白多孔菌
3-141灰树花
3-142巨大肉孔菌
3-143猪苓
3-144硫黄干酪菌
3-145圆孢地花
3-146牛舌菌
3-147杯珊瑚菌
3-148枝瑚菌属
3-149葡萄色顶枝瑚菌
3-150疣孢黄枝瑚菌
3-151宽鳞多孔菌
3-152猴头菌
3-153美味齿菌
3-154翘鳞肉齿菌
3-155鸡油菌属
3-156鸡油菌
3-157灰喇叭菌
3-158一银耳属
3-159银耳
3-160金耳
3-161茶耳
3-162血耳
3-163木耳属
3-164黑木耳
3-165角质木耳
3-166皱木耳
3-167盾形木耳
3-168毛木耳
3-169褐黄木耳
3-170黑络九菌
3-171红须腹菌
3-172白鬼笔

3-173短裙竹荪
3-174长裙竹荪
3-175羊肚菌属
3-176黑脉羊肚菌
3-177尖顶羊肚菌
3-178粗腿羊肚菌

3-179羊肚菌
3-180黑孢块菌
3-181夏块菌

3-182台蘑

3-183口蘑

3-184毒蘑菇

四、食用菌菌种生产

4-1菌种生产

4-2灭菌

4-3火焰灭菌法

4-4干热灭菌法

4-5湿热灭菌法

4-6常压蒸气灭菌法

4-7流动蒸气灭菌法

4-8高压灭菌法

4-9加压蒸气灭菌法

4-10间歇灭菌法

4-11过滤除菌法

4-12过滤灭菌法

4-13辐射灭菌法

4-14药剂灭菌法

4-15气体灭菌法

4-16消毒

4-17消毒剂

4-18培养基灭菌

4-19培养基灭菌效果检测法

4-20菌种

4-21菌种分离

4-22直接接种法

4-23稀释平板接种法

4-24涂布平板接种法

4-25孢子弹射分离法

4-26单孢分离法

4-27多孢分离法

4-28组织分离法

4-29菌肉分离法

4-30菌褶分离法

4-31菌核分离法

4-32菌索分离法

4-33基物分离法

4-34基内菌丝分离法

4-35菇木分离法

4-36耳木分离法

4-37土中菌丝分离法

4-38培养基

4-39培养基种类

4-40液体培养基

4-41培养液

4-42固体培养基
4-43固化培养基
4-44天然培养基
4-45合成培养基
4-46半合成培养基
4-47基本培养基
4-48营养琼脂培养基
4-49琼脂斜面
4-50选择培养基
4-51鉴别培养基
4-52培养基配方
4-53母种培养基配方
4-54马铃薯葡萄糖琼脂培养基
4-55麦芽膏酵母膏琼脂培养基
4-56葡萄糖蛋白胨琼脂培养基
4-57察氏培养基
4-58粪汁培养基
4-59洋葱培养基
4-60洋葱浸汁培养基
4-61酵母膏马铃薯葡萄糖琼脂培养基
4-62天门冬酰胺培养基
4-63加乳酸琼脂培养基
4-64素琼脂培养基
4-65基础培养基
4-66菌根菌培养基
4-67原种栽培种培养基配方
4-68木屑米糠培养基
4-69木屑麸皮培养基
4-70粪草培养基
4-71麦粒培养基
4-72稻草培养基
4-73木块培养基
4-74珍珠岩麸皮培养基
4-75培养基配制法
4-76纯（粹）培养
4-77无菌培养
4-78混合培养
4-79二员培养
4-80单孢培养
4-81多孢培养
4-82悬滴培养
4-83培养方法
4-84固体培养
4-85液体培养
4-86浅层培养
4-87浅盘培养
4-88静置培养
4-89振荡培养
4-90摇瓶培养
4-91深层培养
4-92沉没培养
4-93置换培养
4-94连续培养
4-95菌种类型

4—96母种
4—97原种
4—98栽培种
4—99风干菌种
4—100新鲜菌种
4—101天然菌种
4—102片状菌种
4—103砖状菌种
4—104瓶装菌种
4—105袋装菌种
4—106木屑菌种
4—107谷粒菌种
4—108木块菌种
4—109种木
4—110三角种木
4—111方形种木
4—112棒形种木
4—113塞形种木
4—114枝条菌种
4—115颗粒菌种
4—116液体菌种
4—117石膏菌种
4—118合成菌种
4—119矿石菌种
4—120肉引
4—121木引
4—122菌引
4—123屑引
4—124木片引
4—125菌种质量标准
4—126纯度
4—127成熟度
4—128生活力
4—129呼吸商
4—130呼吸速度
4—131生产性能
4—132菌种老化
4—133菌种退化
4—134菌种复壮
4—135菌种污染
4—136菌种病虫害
4—137菌种检验
4—138菌种登记制度
4—139菌种筛选
4—140育种
4—141人工选择
4—142人工杂交
4—143人工诱变
4—144辐射育种
4—145菌种保藏
4—146继代保藏法
4—147斜面冰箱保藏法
4—148自然基质保藏法
4—149矿油保藏法

4-150滤纸（孢子）保藏法

4-151菌丝球保藏法

4-152液氮超低温保藏

4-153接种

4-154播种

4-155撒播

4-156穴播

4-157条播

4-158混播

4-159层播

4-160拌播

4-161播种比例

4-162播种量

4-163菌丝蔓延

4-164发菌

4-165树皮盖

4-166塑料盖

4-167栓皮盖

4-168封蜡

五、食用菌栽培原料

5-1菇树资源

5-2栲树

5-3米楮

5-4红勾栲

5-5甜楮

5-6南岭栲

5-7大叶楮

5-8闽粤栲

5-9丝栗栲

5-10麻栎

5-11栓皮栎

5-12槲栎

5-13辽东栎

5-14栎

5-15白栎

5-16板栗

5-17茅栗

5-18青冈栎

5-19黑桦

5-20赤杨

5-21鹅耳枥

5-22化香树

5-23黄杞

5-24枫杨

5-25朴树

5-26桑树

5-27榕树

5-28构树

5-29木麻黄

5-30垂柳

5-31枫香

5-32中华阿丁枫

5-33细柄阿丁枫

5-34杨梅叶蚊母树

5—35山杜英
5—36杜英
5—37中华杜英
5—38薯豆
5—39猴欢喜
5—40盐肤木
5—41山漆
5—42酸枣
5—43芒果
5—44木油桐
5—45三年桐
5—46乌桕
5—47山柏
5—48重阳木
5—49猴耳环
5—50阔荚合欢
5—51相思树
5—52藤黄檀
5—53拟赤杨
5—54鹅掌柴
5—55法国梧桐
5—56福建山樱花
5—57马尾松
5—58黄山松
5—59赤松
5—60黑松
5—61云南松
5—62柳杉
5—63食用菌专用林营造
5—64皆伐
5—65集材
5—66培养基原材料
5—67培养基（料）主要材料
5—68稻草
5—69麦秆
5—70玉米秸
5—71玉米芯
5—72干草
5—73牛粪
5—74马粪
5—75禽粪
5—76木屑
5—77米糠
5—78麸皮
5—79甘蔗渣
5—80棉籽壳
5—81废棉
5—82茶叶渣
5—83甜菜渣
5—84芒萁骨
5—85类芦
5—86大米草
5—87斑茅
5—88芦苇

5—89拟高粱
5—90象草
5—91宽叶雀稗
5—92五节芒
5—93菅
5—94高粱壳
5—95辅助材料
5—96血粉
5—97酒糟
5—98豆饼
5—99花生饼
5—100尿素
5—101硫酸铵
5—102过磷酸钙
5—103石膏
5—104碳酸钙
5—105硫酸镁
5—106马铃薯
5—107粗燕麦粉
5—108玉米粉
5—109酵母粉
5—110酵母浸膏
5—111麦芽浸膏
5—112蛋白胨
5—113淀粉
5—114葡萄糖
5—115蔗糖
5—116维生素
5—117琼脂
六、食用菌栽培技术
6—1堆肥
6—2培养料配制
6—3堆制
6—4堆制过度
6—5堆制不足
6—6室外堆制
6—7室外发酵
6—8室内堆制
6—9室内发酵
6—10发酵
6—11前发酵
6—12后发酵
6—13床发酵
6—14一次发酵
6—15二次发酵
6—16发汗
6—17巴斯德消毒法
6—18巴氏消毒法
6—19长期发酵
6—20短期发酵
6—21好气发酵
6—22嫌气发酵
6—23快速发酵
6—24白化现象

6—25高温放线菌
6—26中温放线菌
6—27高温纤维分解菌
6—28中温纤维分解菌
6—29培养料
6—30基质
6—31轻堆肥
6—32重堆肥
6—33木屑堆肥
6—34马粪堆肥
6—35合成堆肥
6—36半合成堆肥
6—37菇床废料
6—38培养料配万
6—39培养料堆制方法
6—40一区制
6—41二区制
6—42三区制
6—43覆土
6—44覆盖材料
6—45覆土消毒
6—46覆土方法
6—47进料
6—48装料
6—49装床
6—50装箱
6—51光照
6—52喷水
6—53采收
6—54人工采收
6—55机械采收
6—56菇房管理
6—57催蕾
6—58催菇
6—59拔齐
6—60转色
6—61惊蕈
6—62浸水打木
6—63翻堆
6—64盖衣
6—65开衣
6—66堆垛
6—67上堆发菌
6—68起架
6—69坑棒
6—70覆瓦式
6—71蜈蚣式
6—72合掌式
6—73井字形
6—74牌坊式
6—75出菇
6—76菇潮
6—77蘑菇健壮剂
6—78蘑菇活化剂

6—79蘑菇缓效肥
6—80木耳生长素
6—81香菇生长素
6—82福菇肽
6—83复微石膏
6—84菇原
6—85食用菌栽培方法
6—86半人工栽培法
6—87保护地栽培法
6—88集材法
6—89移土法
6—90感染苗移植法
6—91人工栽培法
6—92原木栽培法
6—93砍花栽培法
6—94段木栽培法
6—95长段木栽培法
6—96短段木栽培法
6—97埋木栽培法
6—98树柱栽培法
6—99枝束栽培法
6—100菌床栽培法
6—101代料栽培法
6—102容器栽培法
6—103箱式栽培法
6—104箱栽系统
6—105袋式栽培法
6—106挂袋栽培法
6—107串袋栽培法
6—108套袋栽培法
6—109埋袋栽培法
6—110架式栽培系统
6—111瓶式栽培法
6—112堆式栽培
6—113洞穴栽培
6—114坑道栽培法
6—115溪沟栽培法
6—116树荫栽培法
6—117蔗田栽培法
6—118冬闲田栽培法
6—119阳畦栽培法
6—120露地栽培
6—121室内栽培法
6—122室外栽培法
6—123深槽式栽培法
6—124T箱栽培法
6—125天然栽培法
6—126不时栽培
6—127周年栽培
6—128白色软化栽培
6—129抑制栽培
6—130促成栽培
6—131夏季栽培
6—132秋季栽培

6—133段木套袋栽培法
6—134棉籽壳栽培法
6—135蔗渣栽培法
6—136野草栽培法
6—137胡枝子栽培法
6—138木屑栽培法
6—139生料栽培法
6—140熟料栽培法
6—141压块栽培法
6—142脱袋栽培法
6—143双孢蘑菇栽培法
6—144双环蘑菇栽培法
6—145香菇栽培法
6—146草菇栽培法
6—147银丝草菇栽培法
6—148金针菇栽培法
6—149平菇栽培法
6—150凤尾菇栽培法
6—151紫孢侧耳栽培法
6—152鲍鱼菇栽培法
6—153盖囊侧耳栽培法
6—154金顶侧耳（榆黄蘑）栽培法
6—155桃红平菇栽培法
6—156阿魏侧耳栽培法
6—157佛罗里达平菇栽培法
6—158玉蕈栽培法
6—159榆生离褶伞（榆干侧耳）栽培法
6—160小平菇栽培法
6—161亚侧耳栽培法
6—162滑菇栽培法
6—163黄伞栽培法
6—164毛腿环锈伞（库恩菇）栽培法
6—165杨树菇（柱状田头菇）栽培法
6—166鸡腿蘑（毛头鬼伞）栽培法
6—167白鸡腿蘑栽培法
6—168高脚环柄菇（棉花菇）栽培法
6—169皱环球盖菇栽培法
6—170花脸蘑栽培法
6—171大杯伞栽培法
6—172银耳栽培法
6—173金耳栽培法
6—174血耳栽培法
6—175黑木耳栽培法
6—176毛木耳栽培法
6—177角质木耳栽培法
6—178盾形木耳栽培法
6—179琥珀褐木耳栽培法
6—180皱木耳栽培法
6—181榆耳栽培法
6—182猴头菌栽培法
6—183牛舌菌栽培法
6—184茯苓栽培法
6—185猪苓栽培法
6—186灰树花栽培法

6-187美味羊肚菌栽培法
6-188黑孢块菌栽培法
6-189长裙竹荪栽培法
6-190短裙竹荪栽培法
七、食用菌病虫害防治
7-1病原菌
7-2害菌
7-3杂菌
7-4污染
7-5菌床害菌
7-6菌床病害
7-7菌种杂菌
7-8菌种病害
7-9菇木害菌
7-10菇木病害
7-11子实体害菌
7-12子实体病害
7-13食用菌被害形态
7-14材质腐朽型被害
7-15杀伤菌丝型被害
7-16蘑菇真菌性病害
7-17褐斑病
7-18褐腐病
7-19软腐病
7-20褶霉病
7-21丝枝霉（扁丝霉）
7-22班奈被孢霉
7-23猝倒病
7-24蘑菇竞争性杂菌
7-25狄氏裸囊菌（胡桃肉状菌，假块菌）
7-26黄霉
7-27黄毁丝霉（金孢霉）
7-28橄榄绿霉（毛壳霉）
7-29粪生帚霉（石膏霉）
7-30丝蕈孢霉（褐色石膏霉）
7-31蘑菇粉孢霉
7-32鬼伞类
7-33长根鬼伞
7-34香菇病害
7-35香菇段木黑腐病
7-36平座焦孢壳
7-37扁座壳
7-38裂褶菌
7-39绯红密孔菌
7-40朱红菌
7-41云芝
7-42红褐裂齿菌
7-43粗毛硬革
7-44截头碳团
7-45炭球
7-46桦褶孔菌
7-47毛云芝
7-48白干酪菌
7-49鳞皮扇菇

7-50橙座壳
7-51草菇菌核病
7-52平菇枝霉菌被病
7-53平菇水霉菌被病
7-54银耳病害
7-55银耳刚毛病
7-56银耳白粉病
7-57金针菇丛枯病
7-58枝双孢霉
7-59牟氏肉座菌
7-60木霉菌
7-61绿色木霉
7-62康氏木霉
7-63多孢木霉
7-64长梗木霉
7-65青霉类
7-66链孢霉
7-67木耳流耳病
7-68滑菇软腐病
7-69红银耳病
7-70蘑菇细菌性病害
7-71细菌性斑点病
7-72酸腐病（湿腐病）
7-73香菇褐腐病
7-74平菇细菌性褐斑病
7-75平菇细菌性腐烂病
7-76平菇黄斑病
7-77金针菇褐腐病
7-78金针菇黑斑病
7-79滑菇腐烂病
7-80滑菇菌床腐烂病
7-81滑菇子实体变黑病
7-82滑菇（子实体）萎缩病
7-83蘑菇病毒病
7-84顶枯病
7-85香菇病毒病
7-86平菇病毒病
7-87平菇白瘤（线虫）病
7-88蘑菇生理性病害
7-89薄皮早开伞
7-90空根白心
7-91畸形菇
7-92硬开伞
7-93死菇
7-94地雷菇
7-95水锈斑
7-96菌丝陡长
7-97平菇畸形病
7-98平菇水肿病
7-99平菇菌盖着色病
7-100平菇柄长盖小病
7-101平菇农药中毒病
7-102二氧化碳中毒病
7-103蘑菇害虫

7-104瘿蚊
7-105异足瘿蚊
7-106施氏嗜菌瘿蚊
7-107巴氏嗜菌瘿蚊
7-108嗜菇瘿蚊
7-109蚤蝇类
7-110大蚤蝇
7-111黑蚤蝇
7-112果蝇
7-113食菌大果蝇
7-114黑腹果蝇
7-115蕈蚊
7-116金翅眼蕈蚊
7-117闽菇迟眼蕈蚊
7-118跳虫
7-119紫跳虫
7-120菇疣跳虫
7-121黑扁跳虫
7-122角跳虫
7-123黑角跳虫
7-124姬圆跳虫
7-125蜉蝣目
7-126食用菌螨类
7-127蒲螨
7-128粉螨
7-129革螨
7-130矩形拟矮螨
7-131木耳户西螨
7-132兰氏布伦螨
7-133费氏穗螨
7-134镰孢穗螨
7-135食菌穗螨
7-136上海嗜木螨
7-137昆山嗜木螨
7-138食菌嗜木螨
7-139伯氏嗜木螨
7-140腐食酪螨
7-141王氏跗线螨
7-142蘑菇线虫
7-143居肥滑刃线虫
7-144噬菌丝茎线虫
7-145菌丝腐败拟滑刃线虫
7-146蛞蝓类
7-147野蛞蝓
7-148双线嗜粘液蛞蝓
7-149黄蛞蝓
7-150蜗牛类
7-151灰蜗牛
7-152段木害虫
7-153天牛类
7-154绿天牛
7-155桑天牛
7-156褐天牛
7-157小蠹虫类

7-158冷杉小蠹虫
7-159白蚁类
7-160黑翅土白蚁
7-161黄翅大白蚁
7-162家白蚁
7-163干香菇害虫
7-164麦蛾
7-165谷蛾
7-166香菇阔尾蛾
7-167大谷盗
7-168伪步行虫
7-169四斑丽甲
7-170背条隐翅虫甲
7-171食丝谷蛾
7-172食菌刀夜蛾
7-173蓟马
7-174杀真菌剂
7-175碘福
7-176苯菌灵
7-177苯莱特
7-178多菌灵
7-179百菌清
7-180涕必灵
7-181万菌灵
7-182代森锌
7-183代森锰锌
7-184甲基托布津
7-185福尔马林
7-186新洁尔灭
7-187乙醇
7-188次氯酸钙
7-189来苏儿
7-190过氧乙酸
7-191过氧化氢
7-192升汞
7-193高锰酸钾
7-194杀虫剂
7-195除虫菊酯
7-196菊乐合酯
7-197溴氰菊酯
7-198甲基溴
7-199二溴氯丙烷
7-200二甲苯
7-201吡啶
7-202马拉硫磷
7-203磷化铝
7-204二嗪农
7-205蔡
7-206二硫化碳
7-207敌百虫
7-208敌敌畏
7-209硫黄粉
7-210蛭蟥驱除剂
7-211杀鼠剂

7-212安妥
7-213甲基溴熏蒸
7-214二硫化碳熏蒸
7-215硫黄熏蒸
7-216福尔马林熏蒸
7-217杀菌作用
7-218触杀作用
7-219抗药性
7-220抑制作用
7-221生态防治
7-222生物防治
7-223化学防治
7-224物理防治
7-225综合防治

八、食用菌生产设施和机具

8-1菇房
8-2单胞菇房
8-3双胞菇房
8-4地上室菇房
8-5地下室菇房
8-6半地下室菇房
8-7简易菇房
8-8塑料菇房
8-9车箱式菇房
8-10山洞菇房
8-11太阳能菇房
8-12砖拱式菇房
8-13菇房的结构
8-14菇房的消毒
8-15通风系统
8-16天窗
8-17地窗
8-18拔气筒
8-19活络通风窗
8-20耳房
8-21发菌室
8-22繁殖室
8-23抑制室
8-24催蕾室
8-25连栋菇房
8-26等屋面菇房
8-27菇场
8-28天然菇场
8-29人工荫棚
8-30发菌场
8-31严菇场
8-32菇箱
8-33菇架
8-34菇篷
8-35寒冷纱
8-36烘干房
8-37切片机
8-38粉碎机
8-39木屑过筛机

8—40搅拌机
8—41装瓶机
8—42装袋机
8—43装瓶装袋两用机
8—44自动装瓶机
8—45高压灭菌锅
8—46锅炉
8—47常压灭菌灶
8—48无菌箱
8—49挖瓶机
8—50半自动接种机
8—51压块机
8—52烘干机
8—53包装机械
8—54翻堆机
8—55土粒打碎机
8—56接种枪
8—57接种斧
8—58砍花斧
8—59打孔器
8—60接种锤
8—61打洞器
8—62专用电钻
8—63离心增湿机
8—64高压喷雾器
8—65弥雾机
8—66手持喷雾器
8—67喷壶
8—68手动喷雾器
8—69空气加热器
8—70压缩式制冷机组
8—71玻璃菌种瓶
8—72塑料菌种瓶
8—73塑料袋
8—74发酵罐
8—75雾灌技术

九、食用菌保鲜和加工 〔保鲜和加工〕

9—1食用菌保鲜
9—2食用菌保鲜原理
9—3食用菌保鲜方法
9—4食用菌盐渍
9—5食用菌盐渍原理
9—6食用菌盐渍方法
9—7食用菌醋渍
9—8食用菌醋渍原理
9—9食用菌醋渍方法
9—10食用菌干制
9—11食用菌干制原理
9—12食用菌木干
9—13食用菌风干
9—14食用菌晒干
9—15食用菌串干
9—16食用菌烘干

9-17食用菌冷冻
9-18蘑菇干片加工
9-19蘑菇干片质量标准
9-20食用菌罐头
9-21食用菌罐藏原理
9-22食用菌罐藏工艺
9-23食用菌罐头质量标准
9-24鲜食用菌卫生标准
9-25干食用菌卫生标准
9-26蘑菇罐头卫生标准
9-27银耳卫生标准
9-28食用菌糖藏
9-29钮扣菇
9-30脱盖
9-31脱柄
9-32整菇
9-33切片菇
9-34碎菇
9-35盐水菇
9-36清水菇
9-37脱水菇
9-38干菇
9-39包装
9-40真空包装
9-41减压贮藏
9-42冷藏
9-43冷冻贮藏
[加工产品]
9-44香菇松
9-45菇味素香肠
9-46香菇饮料
9-47香菇速溶茶
9-48香菇酒
9-49香菇糯米酒
9-50香菇方便面
9-51食用菌蜜饯
9-52多糖蛋白片
9-53蘑菇酱油
9-54蘑菇高级酱油
9-55茯苓糕
9-56茯苓饼
9-57茯苓通心面
9-58香菇咸面包
9-59菇类速溶汤料
9-60猴头软糖
9-61菌油
9-62油鸡土从
9-63银耳奶晶
9-64益智晶
9-65菌类美容制品
[分级标准]
9-66日本蘑菇罐头分级标准
9-67中国蘑菇罐头分级标准
9-68日本干香菇分级标准

9—69日本鲜香菇分级标准
9—70中国干香菇分级标准
9—71中国鲜香菇分级标准
9—72鲜草菇分级标准
9—73干草菇分级标准
9—74草菇罐头分级标准
9—75银耳分级标准
9—76黑木耳分级标准
9—77金针菇分级标准
9—78平菇分级标准
9—79松口蘑分级标准
9—80滑菇分级标准
9—81茯苓分级标准
十、食用菌研究方法
10—1无菌室
10—2洁（超）净工作台
10—3接种棒
10—4接种针
10—5接种环
10—6接种钩
10—7接种匙
10—8移植刀
10—9移植管
10—10解剖刀
10—11解剖剪
10—12镊子
10—13干燥器
10—14干燥剂
10—15试管
10—16培养皿
10—17湿度计
10—18光度计
10—19孢子液注射器
10—20微动操作器
10—21光学显微镜
10—22测微尺
10—23放大镜
10—24节能环形放大灯
10—25紫外线杀菌灯
10—26电热鼓风干燥箱
10—27电冰箱
10—28野外调查法
10—29标本采集法
10—30标本制作法
10—31标本保存法
10—32分类检索
10—33孢子着生方式观察法
10—34菌丝显微观察法
10—35孢子显微观察法
10—36菌丝细胞核染色法
10—37玻片标本制作法
10—38交配型因子确定法
10—39营养缺陷型菌株检索法
10—40原生质体融合和再生实验法

10—41孢子死活鉴别法
10—42突变株筛选法
10—43木腐菌腐朽率的检测
10—44药剂效力检测法
10—45显微镜使用法
10—46培养基和子实体的水分测定法

10—47显微摄影法

10—48试验设计

10—49生物统计法

10—50蛋白电泳法

10—51同工酶酶谱

10—52试剂配制法

十一、食用菌名菜谱

11—1蘑菇炖豆腐

11—2干煸鲜蘑

11—3松炸鲜菇

11—4软炸鲜蘑菇

11—5香菇盒

11—6红烧冬菇

11—7瓢冬菇

11—8菜心花菇

11—9草菇烩鲍脯

11—10麻菌滑肉汤

11—11草菇蒸鸡

11—12虾胶瓢草菇

11—13天鹅平菇

11—14平菇豆腐羹

11—15豆苗平菇片

11—16辣油平菇

11—17金针菇罗汉斋

11—18金针菇春卷

11—19金菇绣球

11—20双鲜拌金菇

11—21汽锅双鸡烩

11—22油鸡土从

11—23红烧鸡土从

11—24口蘑汤泡肚

11—25软炸口蘑

11—26扒京屏口蘑

11—27口蘑鸭四宝

11—28口蘑蒸鸡

11—29白扒榆黄蘑

11—30榆黄蘑炖肉

11—31滑炒鸡片松茸

11—32松茸松球鱼

11—33扒松茸鲍鱼

11—34口蘑双脆

11—35炒口蘑

11—36口蘑锅巴汤

11—37火丝虎掌菌

11—38掐菜炒虎掌菌

11—39扒云片猴头

11—40卤猴头蘑

11—41猴头鸡片汤

- 11-42猴头蘑扒菜心
- 11-43清汤竹荪卷
- 11-44竹荪鹌鹑
- 11-45竹荪扒风燕
- 11-46竹荪烩鸡腰
- 11-47竹荪汆刺参
- 11-48纱窗明月汤
- 11-49竹荪肝膏汤
- 11-50冰糖银耳
- 11-51珍珠银耳汤
- 11-52银耳素烩
- 11-53汆银耳鸭舌
- 11-54雪耳鲍鱼
- 11-55火丝干巴菌
- 11-56套煎干巴菌
- 11-57榆耳竹荪汤
- 11-58羊肚菌烧百页结
- 11-59烧羊素肚
- 11-60鸡皮羊肚菌
- 11-61虫草鸭子
- 11-62虫草鹿筋
- 11-63虫草炖雪鸡
- 11-64虫草雏鸡
- 11-65红烧“海参”
- 11-66松菌豆腐
- 11-67溜双蘑
- 11-68辣味鸡油菌肉片
- 11-69烩青头菌
- 11-70鼎湖上素
- • • • • [\(收起\)](#)

[中国食用菌百科_下载链接1](#)

标签

食品学

蘑菇

想学

微生物

评论

[中国食用菌百科_下载链接1](#)

书评

[中国食用菌百科_下载链接1](#)