

食药菌生产与消费指南



[食药菌生产与消费指南_下载链接1](#)

著者:李志超

出版者:中国农业出版社

出版时间:1997-10

装帧:平装

isbn:9787109048300

内容提要

本书从读者角度，系统介绍了食用菌与药用菌生产和利用的：基础知识、生产设备、菌种培养、栽培技术、商品加工及科学消费。具有四个特色：第一，新颖——姬松茸、羊肚菌、冬虫夏草和猪苓，盆景与工艺品加工，治病验方及菌类美容法，均为本书首次介绍；第二，实用——栽培技术，加工工艺与烹调方法，都按顺序一步一步介绍，看了会做，做则能成；第三，易懂——配160幅插图，对一些关键技术都采用文字叙述与图对照介绍，读者能一目了然；第四，全面——栽培技术、产品加工、烹调方法、

药膳食谱、治病验方、美容技巧等，均作了广泛搜集，具有一定的参考与保存价值。

此书内容丰富，文字简练，是一本集食药用菌栽培生产、产品加工、烹调食用、医病保健为一体的全书。它指导我们对食药用菌合理生产，科学消费。为食药用菌生产与加工者所必备。可供大专院校有关专业师生参考，也能作职业技校及食药用菌技术培训教材。它还是饭店厨师、家庭烹调主妇、年老体弱者治病健体及青年人美容强身的良友。

作者介绍:

目录: 目录

前言

A 基础知识

一 概述

- (一) 基本概念
- (二) 生产意义
- (三) 产销信息

二 形态特征

- (一) 菌丝体
- (二) 子实体

三 生活史

- (一) 同宗结合和异宗结合
- (二) 主要栽培种类的生活史

四 生理特性

- (一) 生长生理
- (二) 营养生理
- (三) 环境条件
- (四) 生物因素

B 生产设备

一 场地

- (一) 地址选择
- (二) 建筑要求
- (三) 布局原则

二 设施

- (一) 制种设施
- (二) 发菌设施
- (三) 出菇设施
- (四) 加工设施

三 原料

- (一) 碳源
- (二) 氮源
- (三) 无机盐类

(四) 琼脂

四 器材

- (一) 装料器材
- (二) 灭菌器材
- (三) 接种器材
- (四) 测试器材

五 机械

- (一) 备料机械
- (二) 装料机械
- (三) 管理机械
- (四) 加工机械

六 药剂

- (一) 消毒药剂
- (二) 杀菌药剂
- (三) 杀虫药剂
- (四) 杀鼠药剂

C 菌种工作

一 灭菌和消毒

- (一) 培养基(料)的灭菌和消毒
- (二) 培养环境的灭菌和消毒
- (三) 培养器皿和用具的消毒
- (四) 分离材料和皮肤表面消毒
- (五) 产品的消毒与防腐

二 菌种分离和培养

- (一) 菌种概念
- (二) 培养基
- (三) 无菌操作技术
- (四) 菌种分离
- (五) 母种扩大培养
- (六) 原种和栽培种制作
- (七) 菌种的标签

三 菌种选育

- (一) 杂交育种
- (二) 诱变育种
- (三) 细胞融合育种法

四 菌种保藏

- (一) 斜面低温保藏
- (二) 液体石蜡保藏
- (三) 孢子滤纸保藏
- (四) 自然基质保藏
- (五) 原种和栽培种短期保存

五 菌种的衰退及复壮

- (一) 衰退的实质
- (二) 衰退的原因
- (三) 防止衰退的措施

D 栽培技术

一 侧耳

- (一) 栽培概述
- (二) 栽培方法

二 香菇

- (一) 栽培概述
- (二) 栽培方法

三 双孢蘑菇

- (一) 栽培概述

(二) 栽培方法

四 草菇

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

五 金针菇

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

六 滑菇

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

七 真姬菇

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

八 木耳

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

九 银耳

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十 猴头菌

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十一 竹荪

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十二 灰树花

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十三 羊肚菌

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十四 姬松茸

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十五 灵芝

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十六 茯苓

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十七 猪苓

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

十八 冬虫夏草

(一) 栽培概述

(二) 栽培方法

E 商品加工

一 原菇加工

(一) 保鲜

(二) 干制

(三) 盐渍

(四) 制罐

二 系列加工

(一) 菇类饮料

- (二) 鲜味调料
- (三) 保健食品
- (四) 风味小菜
- (五) 康乐药剂
- (六) 美容化妆品

三 工艺品加工

- (一) 盆景加工
- (二) 艺术品加工

F 消费指南

一 菌类菜谱

- (一) 平菇菜谱
- (二) 蘑菇菜谱
- (三) 香菇菜谱
- (四) 草菇菜谱
- (五) 金针菇菜谱
- (六) 猴头菜谱
- (七) 木耳菜谱
- (八) 银耳菜谱
- (九) 竹荪菜谱
- (十) 其他菜谱
- (十一) 干菌泡发法

二 菌类药膳

- (一) 菜肴
- (二) 饭食
- (三) 米粥
- (四) 汤汁
- (五) 糕点
- (六) 糖果
- (七) 饮料
- (八) 药酒

三、菌类验方

- (一) 侧耳验方
- (二) 香菇验方
- (三) 蘑菇验方
- (四) 草菇验方
- (五) 金针菇验方
- (六) 木耳验方
- (七) 银耳验方
- (八) 猴头验方
- (九) 茯苓验方
- (十) 猪苓验方
- (十一) 灵芝验方
- (十二) 牛肝菌验方
- (十三) 鬼伞验方
- (十四) 竹荪验方
- (十五) 马勃验方
- (十六) 雷丸验方
- (十七) 冬虫夏草验方
- (十八) 蝉花验方
- (十九) 竹黄验方
- (二十) 其它验方

四 菌类美容法

- (一) 延缓衰老法
- (二) 增白润肤法

- (三) 提神扭瘦法
- (四) 减肥纠胖法
- (五) 舒展皱纹法
- (六) 清除斑痘法
- (七) 防发早白法
- (八) 治疗脱发法

附录

附录一 常用食药菌的试管母种表型特征及其质量鉴定

附录二 几种食药菌原种及栽培种使用最佳菌龄

附录三 我国主要提供食药菌的菌种的单位 地址及菌种名称

附录四 栽培食药菌常用原料的营养成分 (%) 及其碳氮比

附录五 培养料加水量表

附录六 常压灭菌不同温度所需时间

附录七 常用消毒剂的配制及用法

附录八 常用农药防治对象及用法用量表

主要参考文献

• • • • • [\(收起\)](#)

[食药菌生产与消费指南_下载链接1](#)

标签

评论

[食药菌生产与消费指南_下载链接1](#)

书评

[食药菌生产与消费指南_下载链接1](#)