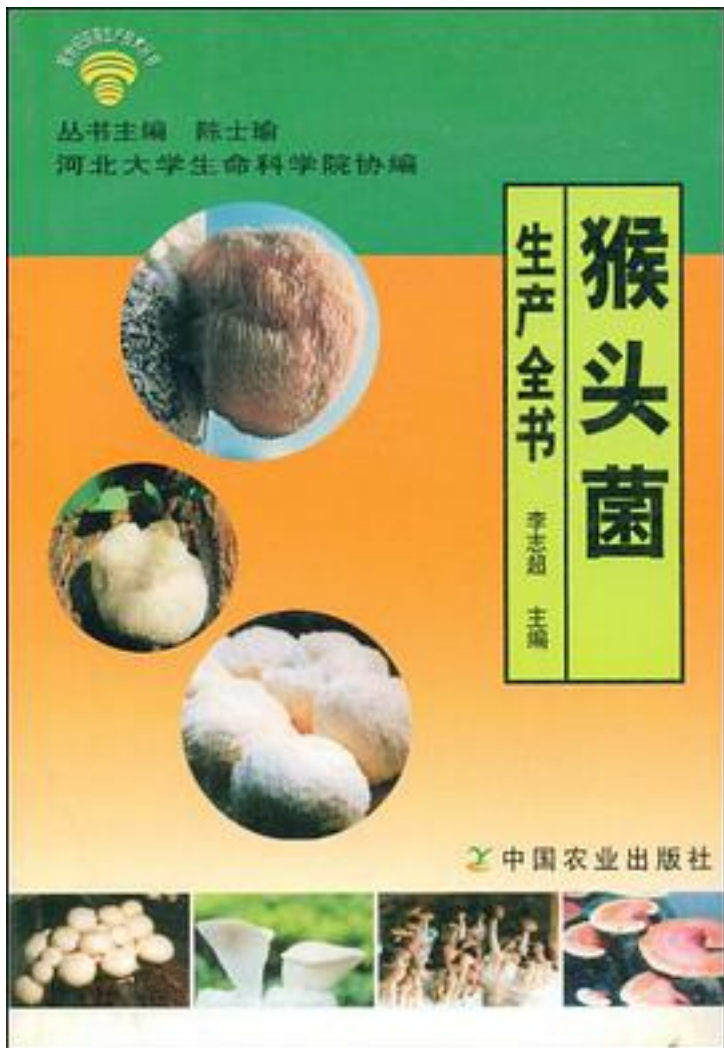


# 猴头菌生产全书



[猴头菌生产全书 下载链接1](#)

著者:李志超 编

出版者:中国农业出版社

出版时间:2004-11

装帧:简装本

isbn:9787109091184

猴头菌是一种食、药兼用的珍贵真菌。在清代它是贡品，常人根本吃不上；过去的贵族阶层，视它为“山珍海味”；营养学家根据化验分析，得知它营养丰富，是人类良好的保健食品；医学家通过临床实践，证明它能治疗多种疾病；企业家看上了它，有的想大规模培植，有的想通过深加工开发多种产品；许多农民，也想种种这名扬四海的山珍；不少消费者反映，人说猴头菇（猴头菇单指猴头菌的子实体，猴头菌系指它的全部）好吃，可就是烹调不了。为此，我们编著了《猴头菌生产全书》这《猴头菌生产全书》，以满足各方面人士对猴头菌在各个方面的需要。

《猴头菌生产全书》的指导思想是：在总结已取得的生产成就的基础上，更加关注未来科学技术的发展。全书贯串一个“新”字和可持续发展的基本观点，以促进生产，拓宽消费，改善食物结构，提高人类健康水平。

《猴头菌生产全书》的编写原则是：理论联系实际，技术力求先进，措施符合国情，普及与提高相结合。使读者同时能明了“怎样做”和“为什么要这样做”，增强理性认识。

《猴头菌生产全书》的资料来源是：在大量参考国内外有关文献基础上，结合山西原平农业学校微生物室多年从事食、药用菌教学、科研、生产、推广和野生资源开发的经验及教训。特别应当指出的是，万余名全国各地的学员和来访者为本书提供了许多珍贵的素材与启示；陈士瑜主编作了方向性的指导；黄年来及丁湖广先生提供了多幅图片。在此，对他们连同为我们提供参考文献的作者、专家、教授及书刊编辑一并致谢。

《猴头菌生产全书》的读者对象是：具有初中以上文化程度的猴头菌爱好者、县乡初中级技术员、农民、产品加工厂职工、厨师、千千万万的家庭烹调主妇、体弱多病需要药膳保健的老人及有关专业的院校师生。为此，编写中十分注意科学道理浅显明了，方法措施具体可靠，让读者看之能懂，用之能会，做之能成。

编写时我们根据各自的专业及工作特点进行了分工，特别是李冰冰翻译了所参考的全部外文资料，而后由李志超统稿，并绘制插图。

由于我们水平所限，收集的资料不全，很可能存在一定的缺点和错误。但抱着抛砖引玉的心情，奉献读者。不妥之处，敬请专家及生产实践者批评指正。

作者介绍:

目录:

[猴头菌生产全书\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[猴头菌生产全书\\_下载链接1\\_](#)

书评

-----  
[猴头菌生产全书\\_下载链接1\\_](#)