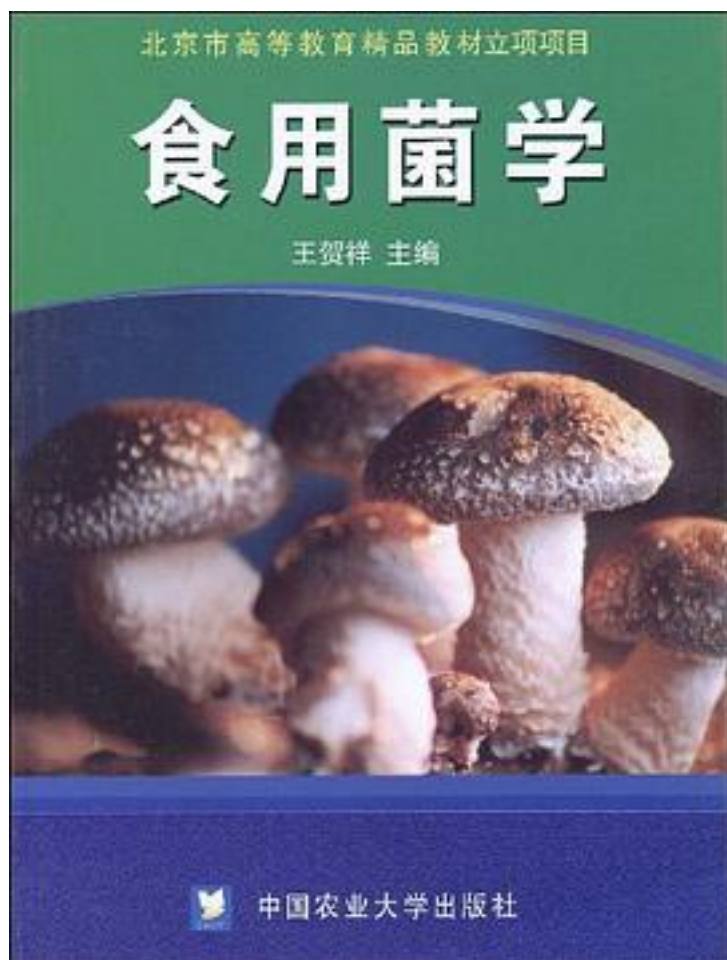


食用菌学



[食用菌学_下载链接1](#)

著者:张松

出版者:

出版时间:2000-1

装帧:

isbn:9787562315018

本书系统阐述了食用菌学的基本理论和食用菌生产技术。全书分为总论和各论两大部分。总论共九章，主要介绍食用菌的形态结构、生活史、良种选育、生长发育、营养生理、生态、分类、病虫害防治、贮藏与加工、深层发酵、鉴定与保藏等方面的理论和技术

，还介绍了食用菌的食疗食谱和毒菌鉴别的基本知识。各论共十三章，主要介绍了双孢蘑菇、平菇、草菇、金针茹、木耳、猴头菌、灵芝、银耳、竹荪、柱状田头菇、灰树花、羊肚菌等食用菌的栽培理论和生产技术。

本书可作为高等学校的食用菌学教材，也可作为中等专业学校及培训班的教材或参考书，还可供从事食用菌科研、生的的人员及自学者参考。

作者介绍:

目录:

[食用菌学_下载链接1](#)

标签

评论

[食用菌学_下载链接1](#)

书评

[食用菌学_下载链接1](#)