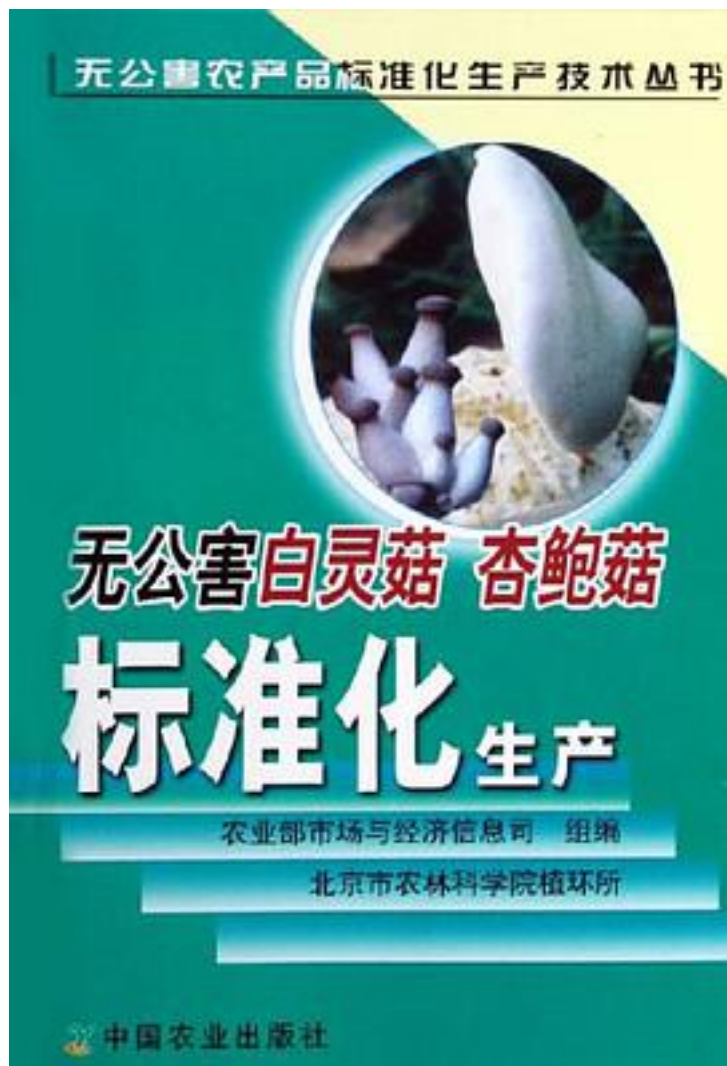


无公害白灵菇、杏鲍菇标准化生产



[无公害白灵菇、杏鲍菇标准化生产_下载链接1](#)

著者:北京市农林科学院植环所

出版者:中国农业出版社

出版时间:2006-1

装帧:简装本

isbn:9787109103528

本书主要介绍白灵菇和杏鲍菇的特点、生物学特性、菌种制作、培养料及其配方、栽培技术、病虫害防治、贮藏保鲜与加工技术等。

作者介绍:

目录: 序 前言 第一部分 白灵菇 第一章
概述一、白灵菇的学名及分类地位二、白灵菇的分布、生态习性及其栽培状况三、经济价值第二章 生物学特性一、形态特征二、生活史三、生长条件第三章
菌种制作一、菌株选择二、菌种培养第四章
培养料及其配方一、培养料特性二、培养料配方及配制原则第五章
栽培技术一、栽培季节及场所二、菌袋制作：三、发菌及出菇管理第六章
病虫害防治一、竞争性杂菌的防治二、害虫的防治三、病害的防治四、病虫害的综合防治第七章
贮藏保鲜与加工技术一、保鲜原理二、采后处理三、分级、包装与运输四、贮藏保鲜技术五、加工技术第二部分 杏鲍菇 第一章
概述一、学名及分类地位二、分布、生态习性及其栽培状况三、经济价值第二章
生物学特性一、形态特征二、生活史三、生长条件第三章
菌种制作一、菌株选择二、菌种培养第四章
培养料及其配方一、培养料特性二、培养料配方三、培养料配制原则第五章
栽培技术一、栽培季节及场所二、栽培措施及管理参考文献
· · · · · · [\(收起\)](#)

[无公害白灵菇、杏鲍菇标准化生产_下载链接1](#)

标签

评论

[无公害白灵菇、杏鲍菇标准化生产_下载链接1](#)

书评

[无公害白灵菇、杏鲍菇标准化生产_下载链接1_](#)