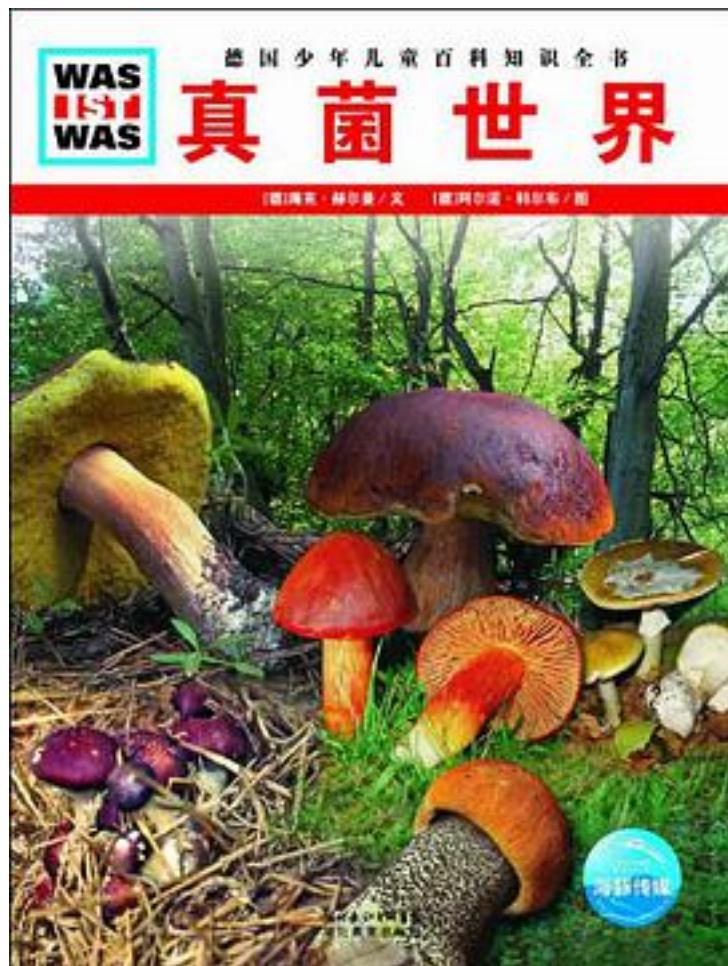


真菌世界



[真菌世界_下载链接1](#)

著者:(德)海克·赫尔曼|译者

出版者:湖北教育

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787535154613

《德国少年儿童百科知识全书 · WAS IST WAS: 真菌世界》作者海克·赫尔曼博士主要介绍了真菌的种类、生活方式和繁殖方法等

内容。她描述了大自然中各种完全不同的真菌以及人们利用真菌的方法。在生产面包、啤酒和奶酪时，在医疗领域中，真菌都是不可或缺的。希望《德国少年儿童百科知识全书·WAS IST

WAS:真菌世界》能够唤起读者对真菌的兴趣。这是一个存在于我们日常生活中的令人着迷的生物群落。几乎在所有的超市中，我们都能找到香菇、侧耳和鸡油菌。喜欢中国菜肴的朋友们经常会吃到木耳。每个人都知道这类食物，可是关于真菌及其多样性，通常我们知之甚少。这本《德国少年儿童百科知识全书·WAS IST

WAS》用生动的语言、精美的图片，向我们展示了真菌的世界。我们可以在《德国少年儿童百科知识全书·WAS IST

WAS:真菌世界》中了解到日常生活中的一些常见的真菌，以及采摘和烹调食用真菌的各种方法。当然，《德国少年儿童百科知识全书·WAS IST

WAS:真菌世界》并不是一本鉴定用书。

作者介绍:

目录:

真菌——既不是动物也不是植物为什么真菌如此吸引人？为什么真菌不是植物？自然界中的分工及平衡真菌是如何分类的？担子菌有哪些特征？菌丝体是如何形成的？子囊菌和担子菌有什么区别？如何识别不同种类的真菌？如何理解菌根真菌？分解者的任务是什么？什么是寄生真菌？地衣如何找到真菌什么样的条件适合真菌生长？人们在每个季节都能找到真菌吗？田野和路边的真菌松林中的真菌云杉林和落叶松林中的真菌阔叶林中的真菌河岸林中的真菌还有哪些地方生长着真菌？真菌如何在树木上生长？什么是腹菌？什么是仙环？真的有松露猪吗？采摘、鉴定和烹调真菌我需要哪些装备？采摘真菌时要注意些什么？鉴定真菌时要注意些什么？腌制真菌时要注意些什么？受欢迎的食用真菌小心毒菌人工培养真菌有哪些优点？哪些真菌可以人工培养？培育真菌时要注意些什么？濒危的真菌不允许再采摘真菌了吗？真菌受到了怎样的威胁？从“害人精”到“帮厨”真菌是有益的还是有害的？什么是麦角症？我们身边也有庄稼杀手吗？为什么干朽菌如此可怕？微真菌真的会致病吗？人们如何利用微真菌？烘焙和酿造名词索引

· · · · · (收起)

[真菌世界](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[真菌世界](#) [下载链接1](#)

书评

[真菌世界 下载链接1](#)