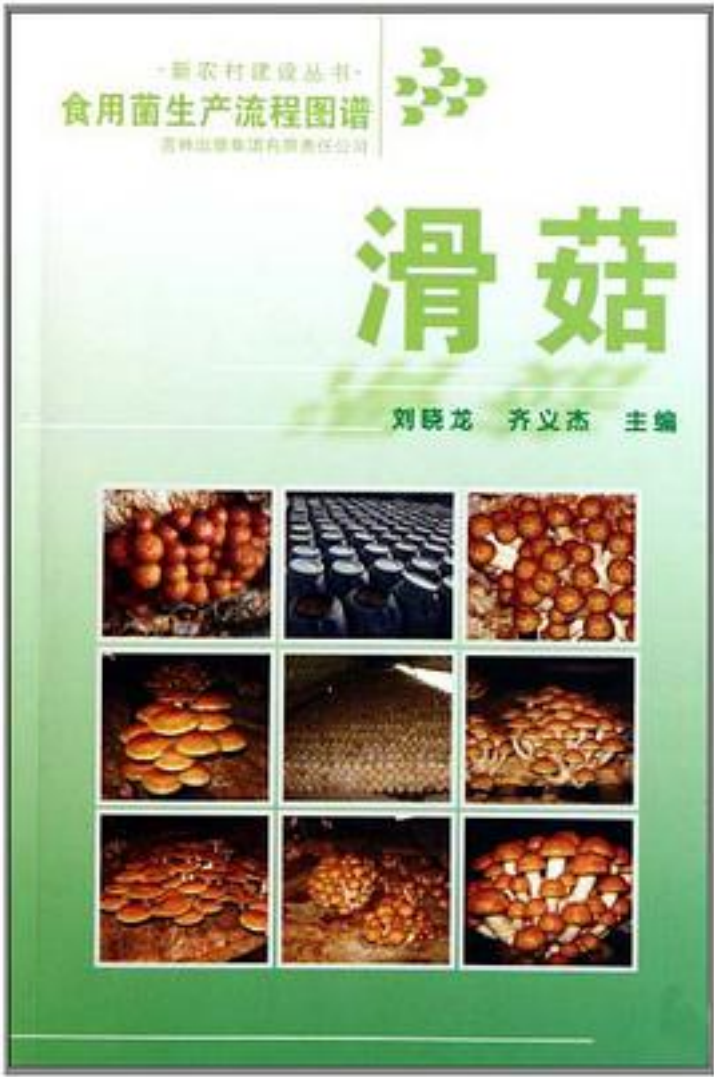


食用菌生产流程图谱 滑菇



[食用菌生产流程图谱 滑菇_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:1970-1

装帧:

isbn:9787546313092

《食用菌生产流程图谱·滑菇》是关于介绍滑菇种植技术的专著。滑菇是世界上五大宗人工栽培的食用菌之一，盖淡黄色至黄褐色，成熟期金黄色，边缘略淡，后期出珍珠菇菌现放射状条纹，菌盖圆心较小，菌杆柱形，菇体小至中大丛生，有粘液和黄色鳞片，是一种低热量、低脂肪的保健食品，每100g含有粗蛋白35g，高于香菇和平菇，其外观亮丽、味道鲜美，鲜滑菇口感极佳，具有滑、鲜、嫩、脆的特点，菌丝生长温度3-32℃，出菇温度6-20℃，适各种料栽培，转化率120%以上，抗杂高产易栽，除食用价值较高外，菌盖表面所分泌的粘多糖，具有较高的药用价值。

作者介绍:

目录:

[食用菌生产流程图谱 滑菇_下载链接1](#)

标签

评论

[食用菌生产流程图谱 滑菇_下载链接1](#)

书评

[食用菌生产流程图谱 滑菇_下载链接1](#)