



牛长满 主编

名优 食用菌 原色图鉴



现代珍稀植物及食用菌图鉴系列

牛长满 主编

名优
食用菌
原色图鉴



化学工业出版社

· 北京 ·

本书精选了71种在国内外有较高开发前景的食用菌品种，详尽地介绍了它们的科属、别名、形态特征、营养价值、生活习性及生产、驯化模式等。每个品种均配有作者多年来搜集整理的食用菌不同生活阶段、栽培方式等的高清特写图片，全方位展现食用、药用真菌的真实形态和细节特征。

本书内容丰富，图文并茂，可供食用菌生产经营者、业余爱好者、食用菌和微生物专业师生以及相关教学科研工作者等进行食用菌鉴别和欣赏。

图书在版编目（CIP）数据

名优食用菌原色图鉴 / 牛长满主编. ——北京：化学工业出版社，2016.4

（现代珍稀植物及食用菌图鉴系列）

ISBN 978-7-122-26413-8

I. ①名… II. 牛… III. ①食用菌—图谱 IV. ①S646-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2016）第 040519 号

责任编辑：刘 军

文字编辑：孙凤英

责任校对：宋 玮

装帧设计： 溢思视觉设计

出版发行：化学工业出版社

（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印 装：北京彩云龙印刷有限公司

880mm×1230mm 1/32 印张4 $\frac{1}{2}$ 字数130千字

2016年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：22.80元

版权所有 违者必究



本书编写人员名单

主 编 牛长满

副 主 编 杨晓菊 梁利宝 乔永旭
程贵兰

参编人员（按姓氏汉语拼音排序）

程贵兰 崔会彬 崔颂英

韩德伟 韩玉才 梁利宝

马世宇 牛长满 乔永旭

唐 伟 杨晓菊 张 晶



前言

目前，野生大型真菌的开发和利用已被全世界所关注，将成为 21 世纪全世界重点开发和发展的食品领域。大森林中的野生大型真菌资源更具有极其宝贵的保健价值、开发价值和经济价值。

食用菌是天然的绿色食品，营养丰富，鲜美可口，香味诱人，且富含多糖类物质，常食用具有提神、润肤、养颜等食疗价值，如黑木耳、香菇、银耳、猴头菇、金针菇、羊肚菌、松口蘑、蜜环菌、松茸、鸡枞菌、干巴菌、牛肝菌、金耳、块菌等，都可制造出许多可口的菜肴和保健食品。而我国的野生大型真菌资源是非常丰富的，其开发利用前景十分广阔。它既可丰富人们的食品来源，又可供外贸出口创汇，满足庞大的国内市场 and 较为广阔的海外市场需求。

食用菌的药用价值也令人刮目相看，绝大多数真菌药材都

具有增强人体免疫力、治疗心脑血管疾病、抗癌等功效。例如，猪苓、侧耳、云芝、香菇、灵芝、银耳、茯苓、冬虫夏草、猴头菇、裂褶菌、安络小皮伞等真菌，研究证明这些真菌的多糖对某些肿瘤、癌症、心血管、神经系统等有治疗、消炎、镇痛等作用；冬虫夏草、灵芝、块菌等在医疗临床和滋补保健中都显示了一定的效果；茯苓、猪苓利水渗湿，马勃医治恶疮等都一直用于中医临床；树舌、云芝治疗乙型肝炎；云芝、银耳医治慢性气管炎；猴头菇治疗慢性胃炎；安络小皮伞治疗三叉神经痛、偏头痛等。通过提取这些药用菌中的有效成分，在我国医药上有着广阔的应用前景。

目前人们认识的野生食用及药用菌中，有 100 余个品种可经济性栽培。有不少栽培农户、企业对这些可以经济性栽培的菌类了解不系统，限制了他们的开发思路，以至于造成一些品种的畸形发展，违背了食用菌市场的全面、均衡的发展原则。本书正是基于这种现状而编写的，书中罗列了 31 个科的可以经济性栽培的菌类，尽可能让读者全面、系统了解这些菌类。

本书是主要针对当前发展前景较好的食用和药用大型真菌而编写的一本图鉴，对于一些食用和药用价值不显著，甚至一些毒菌则未加以介绍，故在图鉴中的分类中有一部分纲目未列入。图鉴中将一部分学术性较强的命名，替换为当前广泛使用的通俗命名，以期被读者更易理解。书中每类典型的食药菌均在图片的基础上配以简明文字介绍，以便使读者更易理解该品种。文字介绍包括形态说明、营养价值、生长环境、生产（驯化）模式等内容。

本书的完成是所有参编人员共同努力的结果。在图册编写过程中，还要感谢给予大力支持和帮助的家人、朋友，图册的完成和他们付出的汗水是分不开的。最后对所有参与本书策划、编辑、校稿的人员表示深深的敬意和感激。

由于笔者水平、能力有限，书中疏漏和不妥之处在所难免，敬请各位前辈、同行、读者批评指正。

牛长满

2016年3月







- | | |
|------------|------------|
| 安络小皮伞 / 2 | 红枝瑚菌 / 41 |
| 巴西蘑菇 / 3 | 猴头菇 / 42 |
| 白灵菇 / 5 | 虎皮香菇 / 44 |
| 白平菇 / 7 | 滑菇 / 45 |
| 鲍鱼菇 / 8 | 槐耳 / 47 |
| 蝉花 / 10 | 黄伞 / 49 |
| 草菇 / 12 | 灰树花 / 51 |
| 长根奥德蘑 / 14 | 鸡枞菌 / 53 |
| 长裙竹荪 / 16 | 鸡腿菇 / 55 |
| 橙盖鹅膏菌 / 18 | 鸡油菌 / 57 |
| 大杯伞 / 19 | 金耳 / 59 |
| 大肥菇 / 21 | 金针菇 / 60 |
| 冬虫夏草 / 22 | 裂褶菌 / 62 |
| 短裙竹荪 / 24 | 灵芝 / 64 |
| 分枝猴头菌 / 26 | 硫黄菌 / 66 |
| 凤尾菇 / 28 | 鹿角灵芝 / 67 |
| 茯苓 / 29 | 马勃 / 69 |
| 干巴菌 / 31 | 毛木耳 / 71 |
| 革耳 / 32 | 美味牛肝菌 / 73 |
| 桂花耳 / 33 | 蒙古口蘑 / 75 |
| 荷叶离褶伞 / 34 | 牛舌菌 / 76 |
| 黑芝 / 35 | 平菇 / 77 |
| 黑木耳 / 37 | 平截棒瑚菌 / 79 |
| 红平菇 / 39 | 树舌 / 80 |

双孢蘑菇 / 82

松口蘑 / 84

松乳菇 / 86

乌灵参 / 87

香菇 / 88

杏鲍菇 / 90

绣球菌 / 92

羊肚菌 / 94

杨树菇 / 96

银耳 / 97

蛹虫草 / 99

榆耳 / 101

榆黄菇 / 102

榆树菇 / 104

云芝 / 105

真姬菇 / 107

榛蘑 / 109

中国块菌 / 111

竹黄 / 112

猪苓 / 114

紫芝 / 116

紫丁香蘑 / 117

紫革耳 / 118



附录 / 121

1. 蕈菌分类基础知识 / 122

2. 蕈菌采集知识 / 124

3. 毒菌的识别知识 / 127

4. 蕈菌标本制作知识 / 128

5. 本书蕈菌分类一览表 / 130



参考文献 / 132





安络小皮伞

Marasmiellus androsaceus(L.)Fr.

安络小皮伞又名鬼毛针、茶褐小皮伞等，主要分布于南方各省，驯化栽培比较容易，主要应用于医药领域，靠液体深层发酵培养提取其药分，药用价值很高。

◎ **科属** 担子菌亚门(Basidiomycotina)，层菌纲(Hymenomycetes)，伞菌目(Agaricales)，白蘑科(Tricholomataceae)。

◎ **形态特征** 子实体单生或群生，菌盖直径0.5~1.5cm，扁半球形至平展，灰褐色，边缘色浅，中央脐状突起，并具从中央向四周辐射的条纹，质韧；菌肉白色，很薄；菌褶近白色，直生，稀，不等长；菌柄极细圆柱形，黑褐色，中空，长3~5cm，直径0.05~0.1cm；菌索很发达，形似马鬃。孢子无色，近卵形。

◎ **营养价值** 可供食用。国内已从其菌丝体培养物中提取出内酯化合物、三十碳酸和麦角固醇等具有镇痛效果的成分，并加工成“安络痛”药物，有止痛，治疗跌打损伤，减缓三叉神经痛、偏头痛、眶上神经痛、骨折疼痛、麻风性神经痛、坐骨神经痛及风湿性关节炎等功效。

◎ **生活习性** 为腐生菌，常于5~10月，环境温度在15~28℃，生于阴凉潮湿的林内枯枝、腐木、落叶、枯竹枝上，往往菌索发达。菌丝在生长期，培养基表面会逐渐变为黑褐色；如遇强光则会产黑色根状菌索。

◎ **生产模式** 菌丝体液体深层发酵培养+乙醇浸提来获取其药分。



棚架出菇

Agaricus blazei Murr.

巴西蘑菇

巴西蘑菇又名姬松茸、巴西菇、阳光蘑菇等，主要分布于我国南方各省，驯化栽培技术容易，产量和市场售价较高，但盐渍品占有一定份额，鲜品不多见，开发前景较好。

◎ **科属** 担子菌亚门(Basidiomycotina)，层菌纲(Hymenomycetes)，伞菌目(Agaricales)，蘑菇科(Agaricaceae)。

◎ **形态特征** 子实体中等至大型，菌盖直径6~11cm，淡黄色至土黄色，初半球形，后变平展，被淡褐色至浅灰褐色纤维状鳞片；菌肉白色；菌褶白色，离生；菌柄白色、内实，长6~13cm，直径1~3cm；孢子褐色，

光滑，卵圆形。

◎ **营养价值** 味道具杏仁香味，口感脆嫩，营养丰富，含多种人体必需氨基酸和多种维生素、矿质元素，子实体含有丰富的多糖，有一定药用价值，对抑制肿瘤、痔疮、糖尿病，防治心血管病等都有疗效。

◎ **生活习性** 属草腐菌，夏秋常着生于有牲畜粪便的草地上群生。可广泛分解多种农业废弃原料，如秸秆、棉籽壳、玉米芯、稻草、粪便、麸皮等。喜欢高温、潮湿和通风的环境条件。

◎ **生产模式** 生料栽培、发酵料栽培等+覆土。



人工栽培



野生



野生白灵菇

... *Pleurotus nebrodensis*(Inzengae)Quel. /

白灵菇

白灵菇又名白灵侧耳、白阿魏菇，我国各地均有分布，驯化栽培有一定难度，产量一般，多见于大中城市市场，深受消费者认可，售价较高，前景很好。

◎ **科属** 担子菌亚门(Basidiomycotina)，层菌纲(Hymenomycetes)，伞菌目(Agaricales)，侧耳科(Pleurotaceae)。

◎ **形态特征** 子实体单生或丛生，菌盖直径5~15cm，厚3~5cm，白色，呈扁半圆形，中部下凹，边缘内卷，菌盖由内向边缘处从厚变薄；菌肉白色；菌褶白色，不等长刀片状、延生；菌柄侧生、白色、内实，长4~8cm，直径3~5cm；孢子无色，光滑，长椭圆形。

◎ **营养价值** 肉质细腻，味美如鲍鱼，

口感极佳，有“素鲍鱼”之称。该菇富含多种营养成分，尤其精氨酸和赖氨酸含量较高。该菇高蛋白、低脂肪，含有多种对人体有益的矿物质，常食用可增强人体免疫力、预防心脑血管疾病等，为不可多得的菇中精品。

◎ **生活习性** 属木腐菌，于春末发生量较多，属低温型菌。该菌分解木质素、纤维素能力较其他侧耳差，经不断驯化，白灵菇可利用玉米芯、棉籽壳和阔叶木屑进行栽培。生产中还加入玉米粉、麦麸、糖、石膏等营养物质。白灵菇生长环境也适合工厂化空调培养，属于食用菌工厂化主要栽培的珍稀品种之一。

◎ **生产模式** 全熟料栽培。

