

Changjian Shiyongjun Jianjie



常见 食用菌 简介

才晓玲 编著



中国农业大学出版社

CHINA AGRICULTURAL UNIVERSITY PRESS

常见食用菌简介

才晓玲 编著

中国农业大学出版社
• 北京 •

内 容 简 介

《常见食用菌简介》共收集我国常见食用菌 30 科 84 属 248 种食用菌。主要介绍了常见食用菌的拉丁名、别名、科名、属名、形态特征、地理分布、生长环境及功效作用等方面的内容。本书内容简明扼要,脉络清晰,可为科技工作者在我国开展野生食用菌资源调查、野生食用菌驯化、资源开发利用等工作提供基础信息和科学依据。本书系统地介绍了我国常见的野生食用菌,可为食用菌从业人员、科研人员从事食用菌采集、分类及科学研究等提供一定的参考。

图书在版编目(CIP)数据

常见食用菌简介/才晓玲编著. —北京:中国农业大学出版社,2018.5

ISBN 978-7-5655-2007-5

I. ①常… II. ①才… III. ①食用菌-蔬菜园艺 IV. ①S646

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 068926 号

书 名 常见食用菌简介

作 者 才晓玲 编著

策划编辑 赵 中

责任编辑 韩元凤

封面设计 郑 川

出版发行 中国农业大学出版社

社 址 北京市海淀区圆明园西路 2 号

邮政编码 100193

电 话 发行部 010-62818525,8625

读者服务部 010-62732336

编辑部 010-62732617,2618

出 版 部 010-62733440

网 址 <http://www.caupress.cn>

E-mail cbsszs @ cau.edu.cn

经 销 新华书店

印 刷 北京时代华都印刷有限公司

版 次 2018 年 5 月第 1 版 2018 年 5 月第 1 次印刷

规 格 787×980 16 开本 12.75 印张 230 千字 彩插 1

定 价 40.00 元

图书如有质量问题本社发行部负责调换

前 言

食用菌也称为食用真菌。广义的食用菌是指一切可以食用的真菌,而狭义的食用菌仅指可供人类食用的大型真菌,通常是形体较大的、肉眼可以看得清楚的真菌,如通常所称的“菌”“菇”“蘑”“耳”等。本书所归纳的食用菌,是狭义上的食用菌。食用菌属消费类食品,是集营养、保健于一体的绿色健康食品,具有较高的营养和食用价值。食用菌含有多种人体必需的维生素、氨基酸和矿质营养元素,有助于人体抵抗有害微生物侵犯、调节人体机能、增进健康,并对多种疾病有一定的疗效。我国是世界食用菌的生产和消费大国,目前我国食用菌总产量占世界总产量的70%以上,位居世界第一,且其中98%的产量用于满足国内需求,其总产值在中国种植业中的排名仅次于粮、棉、油、菜、果,居第六位。

食用菌产业是一项改革开放后迅速发展形成的新兴产业,是一项有利于提高居民膳食水平、保障居民身体健康的产业,是一项集经济效益、生态效益和社会效益于一体的产业,是一项可以促进农村经济发展、转变农业发展方式、实现农民增收致富的产业。据中国食用菌协会统计,2016年全国食用菌总产量3 597万t,产值2 742亿元。按国家“十二五”规划国内生产总值年均增速7%保守估计,到2020年,我国食用菌产量和产值将分别达到5 089.81万t和3 240.31亿元。

我国不但是世界食用菌产业大国,更是食用菌栽培大国。我国是世界上绝大多数食用菌人工栽培的发源地,很早就开始了食用菌的驯化、栽培。据调查,我国目前栽培食用菌种类达50种,栽培品种数百个。但是,受家庭作坊式的生产方式和菌种分布的地域性限制,以及不同菌种生长的季节性和周期性的影响,食用菌生产的规范化和专业化工作成效不高,甚至由于大量栽培者的不规范自引、自繁、自用、代繁、串种,导致品种的随意冠名,出现大量的同物异名和同名异物,严重制约了菌种质量的提高,也成为制约我国食用菌产业化发展的重要问题。

目前关于食用菌的介绍,大部分书籍侧重介绍食用菌的生产技术方面,对于常见食用菌的介绍存在拉丁名称引用不规范、归类不准确等问题。为了便于开展食用菌的教学、科研及应用的需要,推动食用菌产业进一步发展,笔者根据多年来从

事食用菌相关研究,参阅了国内外有关书籍文献编成此书。本书包含两部分内容,第一部分为食用菌基础知识介绍,第二部分为常见食用菌品种介绍,重点对常见食用菌的拉丁名、生物学特性、分布及效用价值进行规范和整理,以便于科学研究和开发利用。

由于编者技术和学术上的积累还有很多不足,本书也必然会存在着一些不妥之处,敬请广大同仁和读者提出宝贵意见,以便进一步修正、完善、提高。

编 者
2017年8月

目 录

第一篇 食用菌基础知识

第一章 食用菌概述.....	3
第一节 食用菌的定义及名称的由来.....	3
第二节 食用菌栽培发展简史.....	5
第三节 食用菌的价值.....	6
第四节 食用菌资源的分布	12
第二章 食用菌生物学基础	15
第一节 食用菌的形态结构	15
第二节 食用菌的生活史	25
第三章 食用菌的生长发育条件	29
第一节 食用菌生长发育的营养条件	29
第二节 食用菌生长发育的环境条件	33

第二篇 常见食用菌品种简介

第一章 侧耳科	39
香菇	39
虎皮香菇	39
豹皮香菇	40
桃红侧耳	40
黄白侧耳	41
金顶侧耳	41
阿魏侧耳	42
平菇侧耳	42
粉褶侧耳	43
长柄侧耳	44

盖囊侧耳	44
贝形侧耳	44
凤尾菇	45
亚侧耳	45
勺状亚侧耳	46
大幕菇	46
杏鲍菇	47
革耳	47
紫革耳	48
第二章 口蘑科(白蘑科)	49
鸡枞	49
盾尖白蚁伞	49
小白蚁伞	50
铍囊蘑	50
条柄铍囊蘑	51
直柄铍囊蘑	51
硬柄小皮伞	52
长根奥德蘑	52
金针菇	53
堆金钱菌	53
梭柄金钱菌	54
红蜡蘑	54
荷叶离褶伞	55
簇生离褶伞	56
双孢菇	56
灰离褶伞	57
榆生离褶伞	57
大杯伞	58
肉色杯伞	58
丛生斜盖伞	59
大白桩菇	59
香杏丽蘑	60

梭柄松苞菇	60
粉紫香蘑	61
肉色香蘑	61
紫丁香蘑	62
花脸香蘑	62
白香蘑	63
黄绿蜜环菌	63
蜜环菌	63
假蜜环菌	64
粗壮口蘑	65
松口蘑	65
蒙古口蘑	66
杨树口蘑	66
棕灰口蘑	67
宽褶拟口蘑	67
第三章 蘑菇科	69
双孢蘑菇	69
野蘑菇	69
四孢蘑菇	70
紫蘑菇	70
白杵蘑菇	71
双环林地菇	71
白林地蘑菇	72
林地蘑菇	73
赭鳞蘑菇	73
麻脸蘑菇	74
大紫蘑菇	74
大肥蘑菇	75
金盖鳞伞	75
第四章 鬼伞科	77
墨汁鬼伞	77
毛头鬼伞	77

白鸡腿蘑	78
朱红花边伞	79
花褶伞	79
喜湿小脆柄菇	80
第五章 球盖菇科	81
白鳞环锈伞	81
滑菇	81
黄伞	82
皱环球盖菇	82
毛柄库恩菇	83
第六章 粪锈伞科	84
杨树菇	84
田头菇	84
粪锈伞	85
柔锥盖伞	85
乳白锥盖伞	86
第七章 丝膜菌科	87
长根滑锈伞	87
球根白丝膜菌	87
蜜环丝膜菌	88
蓝丝膜菌	88
黏柄丝膜菌	89
紫绒丝膜菌	89
紫丝膜菌	90
皱盖罗鳞伞	91
第八章 红菇科	92
香乳菇	92
松乳菇	92
红汁乳菇	93
多汁乳菇	94
大红菇	94
红菇	95
正红菇	95

绿菇	96
黄孢红菇	97
红斑黄菇	97
花盖菇	98
梨红菇	98
大白菇	99
大朱菇	99
第九章 铆钉菇科	101
血红铆钉菇	101
绒红铆钉菇	101
黏铆钉菇	102
斑点铆钉菇	102
亚红铆钉菇	103
红铆钉菇	103
第十章 网褶菌科	105
卷边网褶菌	105
毛柄网褶菌	105
覆瓦网褶菌	106
耳状网褶菌	106
第十一章 松塔牛肝菌科	108
松塔牛肝菌	108
光盖松塔牛肝菌	108
半裸松塔牛肝菌	109
混淆松塔牛肝菌	109
金色条孢牛肝菌	110
第十二章 牛肝菌科	111
铜色牛肝菌	111
美味牛肝菌	111
紫褐牛肝菌	112
细网牛肝菌	112
黄褐牛肝菌	113
红褐疣柄牛肝菌	113
橙黄疣柄牛肝菌	114

褐疣柄牛肝菌.....	115
赭黄疣柄牛肝菌.....	115
红疣柄牛肝菌.....	116
远东疣柄牛肝菌.....	116
红点疣柄牛肝菌.....	117
污白疣柄牛肝菌.....	117
裂皮疣柄牛肝菌.....	117
变色疣柄牛肝菌.....	118
黄皮疣柄牛肝菌.....	118
异色疣柄牛肝菌.....	119
灰疣柄牛肝菌.....	119
污白褐疣柄牛肝菌.....	120
皱盖疣柄牛肝菌.....	120
斑黏盖牛肝菌.....	121
绒黏盖牛肝菌.....	121
亚褐环黏盖牛肝菌.....	121
黏盖牛肝菌.....	122
亚金黄黏牛肝菌.....	122
红鳞黏盖牛肝菌.....	123
褐环黏盖牛肝菌.....	123
点柄黏盖牛肝菌.....	124
第十三章 革菌科.....	125
干巴革菌.....	125
橙黄革菌.....	125
第十四章 多孔菌科.....	127
灵芝.....	127
薄盖灵芝.....	127
松杉灵芝.....	128
树舌灵芝.....	128
白桦茸.....	129
云芝.....	130
茯苓.....	130
白多孔菌.....	131

灰树花·····	131
巨多孔菌·····	132
猪苓·····	133
硫黄干酪菌·····	133
宽鳞多孔菌·····	134
圆孢地花·····	134
第十五章 牛舌菌科·····	136
牛舌菌·····	136
中国假牛舌菌·····	136
第十六章 珊瑚菌科·····	138
杯珊瑚菌·····	138
葡萄色顶枝瑚菌·····	138
疣孢黄枝瑚菌·····	139
烟色珊瑚菌·····	139
紫珊瑚菌·····	140
堇紫珊瑚菌·····	140
皱锁瑚菌·····	140
红拟锁瑚菌·····	141
微黄拟锁瑚菌·····	141
第十七章 齿菌科·····	142
猴头菌·····	142
美味齿菌·····	142
翘鳞肉齿菌·····	143
白齿菌·····	143
第十八章 鸡油菌科·····	145
鸡油菌·····	145
近白鸡油菌·····	145
红鸡油菌·····	146
管形鸡油菌·····	146
灰喇叭菌·····	147
金黄喇叭菌·····	147
陀螺菌·····	148
喇叭陀螺菌·····	148

浅褐陀螺菌·····	149
第十九章 银耳科·····	150
银耳·····	150
金耳·····	150
茶耳·····	151
血耳·····	151
金黄银耳·····	152
橙黄银耳·····	152
第二十章 木耳科·····	154
黑木耳·····	154
角质木耳·····	154
皱木耳·····	155
盾形木耳·····	155
毛木耳·····	156
褐黄木耳·····	156
第二十一章 鬼笔科·····	158
白鬼笔·····	158
红鬼笔·····	158
短裙竹荪·····	159
长裙竹荪·····	159
棘托竹荪·····	160
红托竹荪·····	161
第二十二章 羊肚菌科·····	162
黑脉羊肚菌·····	162
尖顶羊肚菌·····	162
粗腿羊肚菌·····	163
羊肚菌·····	163
小羊肚菌·····	164
第二十三章 块菌科·····	165
黑孢块菌·····	165
夏块菌·····	165
第二十四章 裂褶菌科·····	167
裂褶菌·····	167

第二十五章 光柄菇科	168
草菇	168
银丝草菇	168
暗色光柄菇	169
灰光柄菇	169
狮黄光柄菇	170
柳生光柄菇	170
黑边光柄菇	171
粉褐光柄菇	171
帽盖光柄菇	172
皱盖光柄菇	172
第二十六章 鹅膏菌科	173
橙盖鹅膏菌	173
毒蝇鹅膏菌	173
白毒蝇鹅膏菌	174
豹斑毒鹅膏菌	175
鬼笔鹅膏	175
第二十七章 粉褶菌科	177
斜盖粉褶菌	177
晶盖粉褶菌	177
第二十八章 麦角菌科	179
冬虫夏草	179
第二十九章 须腹菌科	180
黑络丸菌	180
红须腹菌	180
第三十章 蜡伞科	182
尖顶金蜡伞	182
美味蜡伞	182
褐盖蜡伞	183
蜡伞	183
蜡黄蜡伞	183
金粒蜡伞	184

变黑蜡伞.....	184
深黄蜡伞.....	185
盘状蜡伞.....	185
白蜡伞.....	186
变红蜡伞.....	186
粉肉色蜡伞.....	186
参考文献.....	188

第一篇

食用菌基础知识

