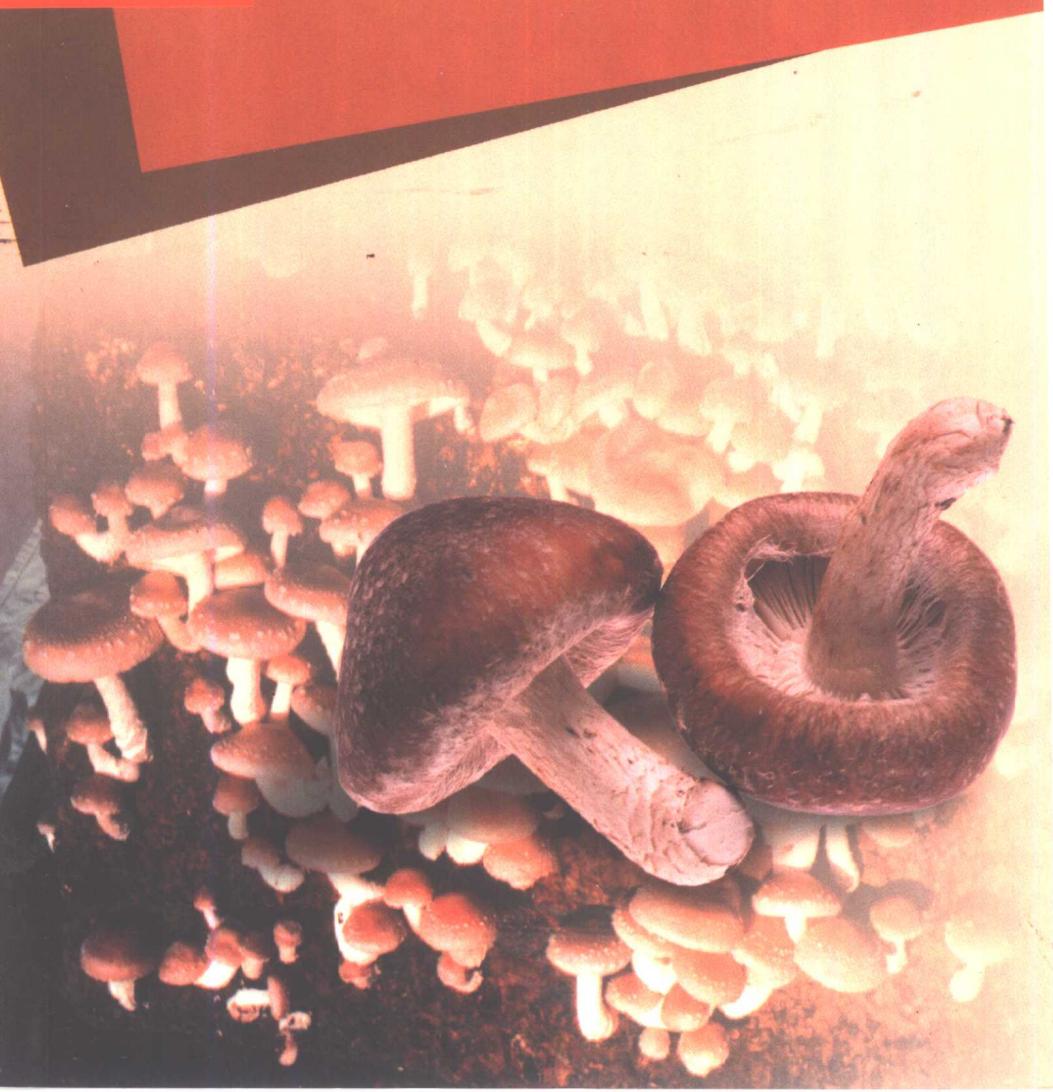


王波 编著 / 四川科学技术出版社

手把手教你

ZUIXIN SHIYONGJUN ZAIPEI JISHU

最新食用菌栽培技术



手把手教你

最新

食用菌栽培技术

王波 编著



四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

最新食用菌栽培技术 / 王波编著. - 成都:四川
科学技术出版社, 2001.9

ISBN 7-5364-4801-5

I . 最… II . 王… III . 食用菌类 - 蔬菜园艺
IV . S646

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 065540 号

**手把手教你
最新食用菌栽培技术**

编著者 王 波
责任编辑 李蓉君
封面设计 李 庆
版面设计 康永光
责任校对 王初阳 翁宜民
责任出版 周红君
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街 3 号 邮政编码 610012
开 本 850mm × 1168mm 1/32
印张 22.125 字数 600 千 插页 7
印 刷 成都龙江路小学印刷厂
版 次 2001 年 10 月成都第一版
印 次 2001 年 10 月成都第一次印刷
印 数 1 ~ 5 000 册
定 价 35.00 元
ISBN 7-5364-4801-5 / S·779

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。
■ 如需购本书, 请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街 3 号
邮政编码/610012



图1 香菇代料栽培



图2 段木栽培香菇

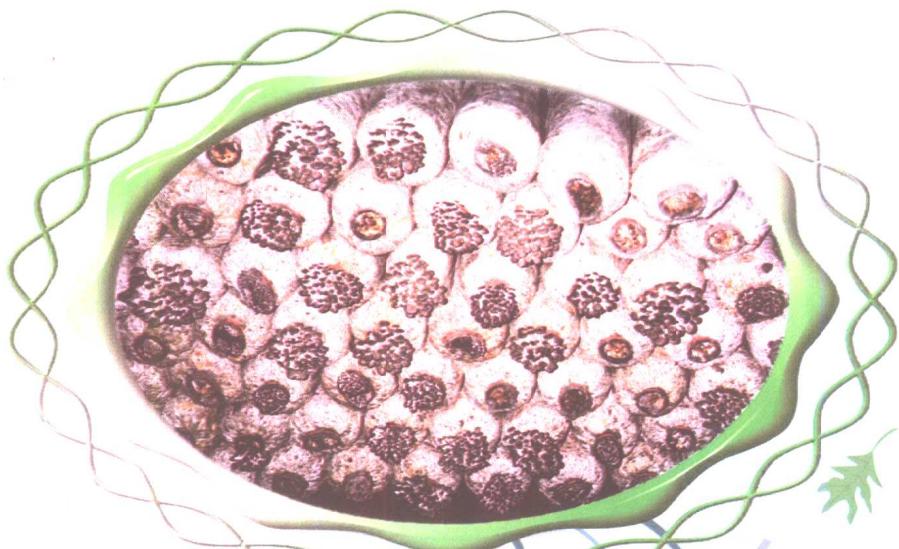


图3 姬 茄



图4 白 平 茄



图5 杏 鲍 菇



图6 榆 黄 菇

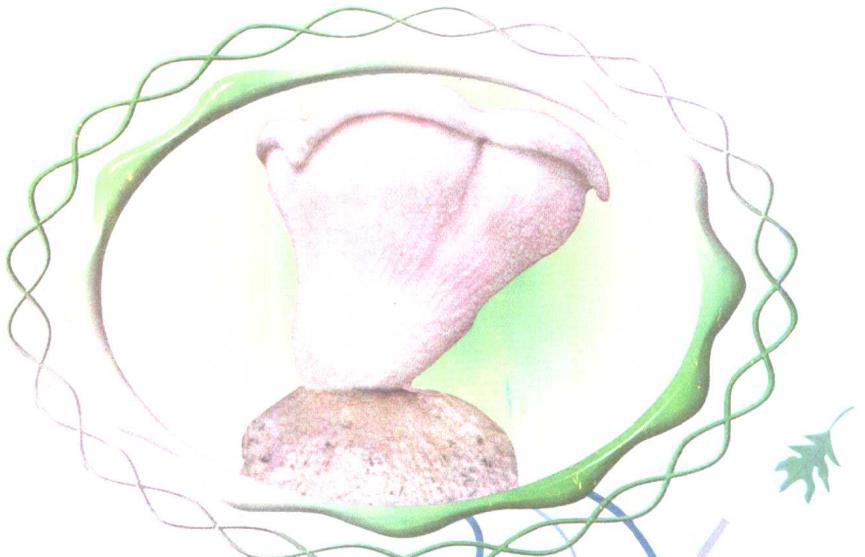


图7 白灵菇

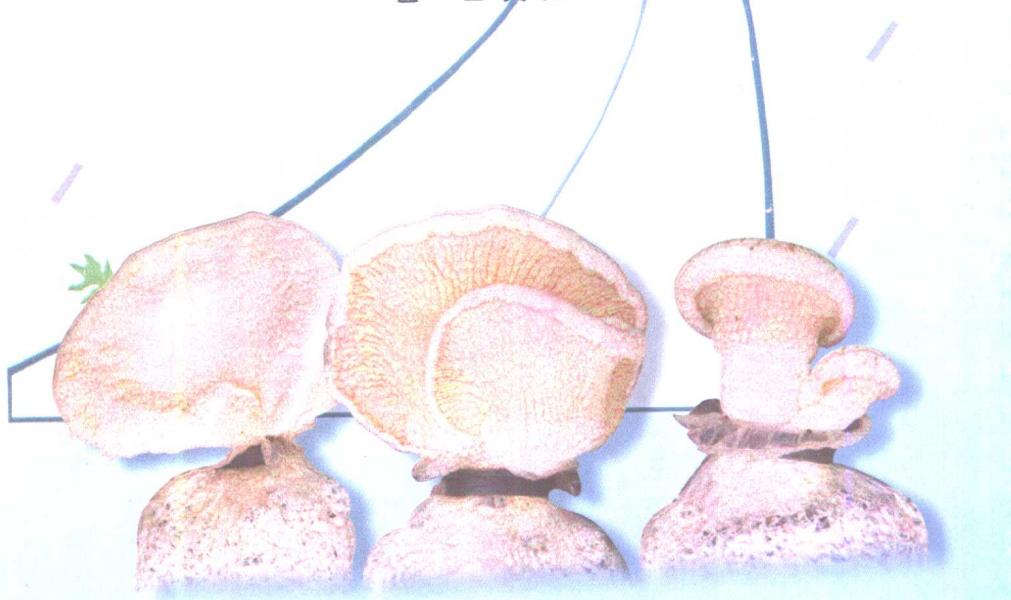


图8 阿魏菇



图9 袋栽黄色金针菇



图10 瓶栽白色金针菇



图11 田间栽培双孢蘑菇

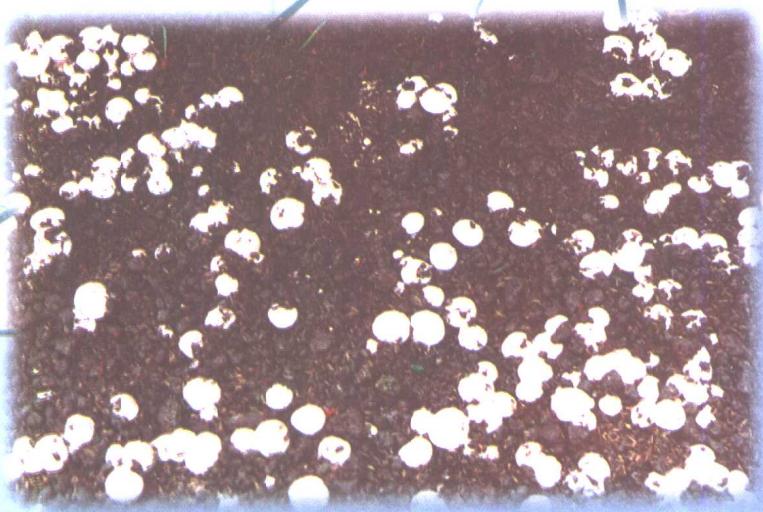


图12 高温蘑菇



图13 姬松茸



图14 鸡腿蘑

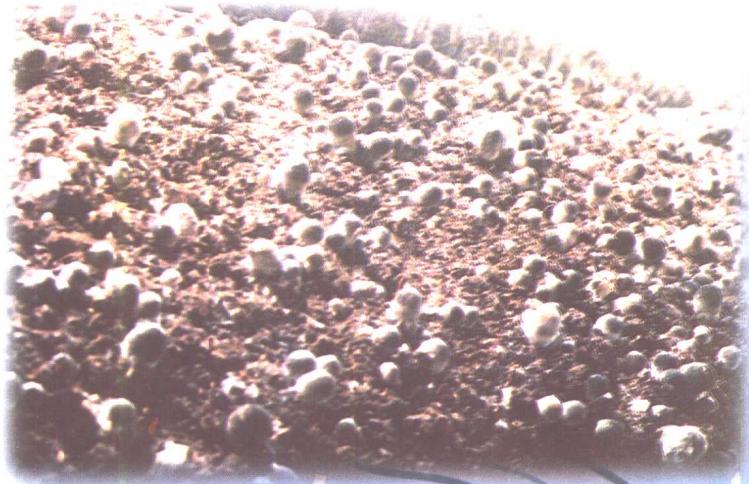


图15 草 菇



图16 茶薪 菇

图17 灰树花

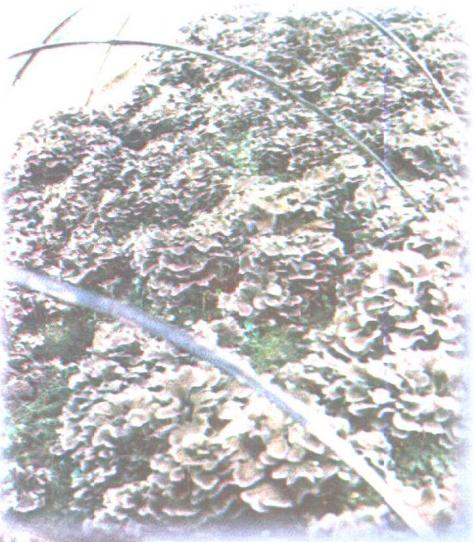


图18 真姬菇



图19 瓶栽滑菇



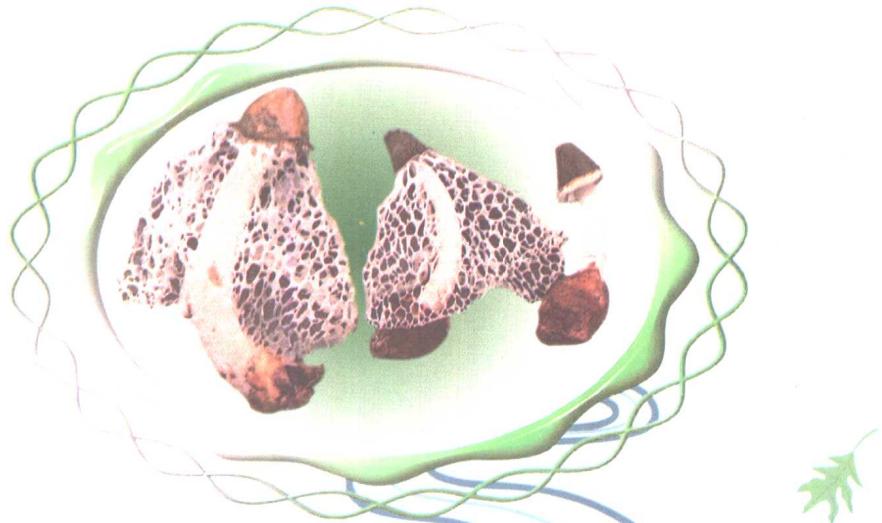


图20 长裙竹荪



图21 猴头菇

图22 黑木耳

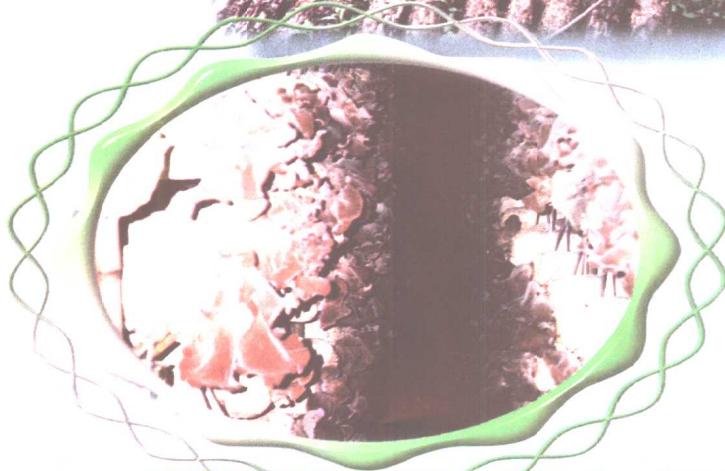


图23 毛木耳
(黄背木耳)



图24 段木栽培银耳

图25 灵芝



图26 冬虫夏草



图27 虫草





前　　言

食用菌生产是当今世界各国都极重视发展的新兴产业。我国食用菌生产经历了近半个世纪的发展，年总产量居世界首位，年产量达到500万吨，在国内农业产值中仅次于粮、棉、油、果、菜，居第六位，已超过了茶业和蚕业，成为我国农业经济中一项重要的产业，是农民致富的优势项目。食用菌在农业生物资源综合利用上起着重要的作用，将农业废弃物转变为可供人们食用的高蛋白、低脂肪、且具有较好保健作用的营养食品，是农业中一项集生态、高效、优质、绿色食品于一体的产业。

食用菌还是我国重要的出口产品，我国传统出口产品有双孢蘑菇、木耳、香菇等。例如近年来开发的姬菇，已成为我国重要的出口产品，仅四川年出口量达到5000余吨，并且有80%的产品出口。一些珍稀食用菌如杏鲍菇、白灵菇、茶薪菇等，也越来越受到人们的重视，显示其有极大的开发潜力。

随着食用菌产业的发展，从事食用菌生产的人越来越多，全国已有1000万余人从事食用菌生产和开发。食用菌生产由家庭园式栽培，逐渐走向专业化、工厂化生产，生产规模越来越大，户年生产量已有的达到10万袋以上，甚至40~50万袋；同时也形成了具有地方特色的以某一品种为主的产业化生产基地，并形成生产、加工、出口一体化的格局；以及以龙头企业带动农户发展食用菌的规模化开发模式。

食用菌的发展离不开新技术新品种的推广应用，为此，作者根据从事食用菌科研和技术推广应用16年所取得成果和积累的经验，同时参考国内外的先进生产技术，编写完成《最新食用

手把手教你

最新食用菌栽培技术

菌栽培技术》一书。该书中收集了已研究开发并形成商业化栽培的食用菌共计38种，着重介绍了杏鲍菇、阿魏蘑、白灵菇、茶薪菇、杨树菇、真姬菇、姬菇、灰树花、姬松茸、大球盖菇、长根菇、蛹虫草等珍稀食用菌的高产优质栽培技术。书中对每一个品种的生物学特性，栽培种制作，栽培设施，各种新方式方法，反季节栽培技术以及产品分级标准等进行了详细介绍，集新成果，新技术，新知识，新品种和传统的生产经验于一体，注重实用技术，通俗易懂，图文并茂，并附有部分彩图。书中还附有食用菌产品加工，食用菌的中文、英文、日文和拉丁学名对照，病虫害防治，杀虫农药种类及使用方法，消毒剂的种类和使用方法，以及国内常用食用菌、药用菌品种介绍，以便经营者和生产者参考。在编写该书的过程中，参考了国内外大量的文献资料，同时引用了国内各位同仁的资料，在此深表感谢！

由于作者水平有限，书中错漏和不足之处，敬请各位同行不吝赐教。

编著者 王 波
2001年8月