

中国
农村文库
ZHONGGUO
NONGCUN
WENKU

JITUIGU
ZAIPEI JISHU

鸡腿菇 栽培技术

李泳金 主编



四川出版集团
天地出版社

鸡腿菇栽培技术

李泳金 主编

四川出版集团

 天地出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

鸡腿菇栽培技术 / 李泳金主编. — 成都: 天地出版社, 2006. 1 (2008. 11 重印)

(中国农村文库)

ISBN 978 - 7 - 80726 - 196 - 4

I. 鸡... II. 李... III. 食用菌类—蔬菜园艺
IV. S646

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 107847 号

JITUIGU ZAIPEI JISHU

鸡腿菇栽培技术

主 编: 李泳金
责任编辑: 刘峻山
责任校对: 王 进
封面设计: 章 敏
内文设计: 金娅丽

出版发行: 四川出版集团·天地出版社
(成都市三洞桥路 12 号 邮政编码: 610031)

网 址: <http://www.tiandiph.com>

博 客: <http://blog.sina.com.cn/tiandiph>

电子邮箱: tiandichs@vip.163.com

印 刷: 郫县犀浦印刷厂

版 次: 2006 年 1 月第一版

印 次: 2008 年 11 月第四次印刷

规 格: 850mm × 1168mm 1/32

印 张: 11

字 数: 257 千

定 价: 18.00 元

书 号: ISBN 978 - 7 - 80726 - 196 - 4

■版权所有, 违者必究, 举报有奖!

举报电话: (028) 87734601 (市场部) 87735269 (营销部) 87734639 (总编室)

出版
子农村读物
为广大农民服务

李瑞琰

九十年十月

新版序言

徐惟诚

1990年，在李瑞环同志支持下，我们开始编辑出版这一套《中国农村文库》。

接着，又以这一套《农村文库》为基础，发起了“万村书库”工程，目标是在一万个村级组织中各建立一个小型图书室。

中国的农民还很穷，很难做到每家每户都备齐自己应该读、想读的书。农村又很分散，农民也很难到县图书馆、乡文化站去借书。图书室只能建在村里。但村图书室只能是小型的、微型的，要求藏书多，也不现实。

“万村书库”工程一启动，就受到了广泛的欢迎，也成为社会各界和海内外人士资助中国农村文化的一个有效载体。经过十年的时间，已经在八万多个村子中建立了图书室。许多地方还组织了自己的类似工程：万村书架、千乡书库等等，也都

很有成效。

事实证明：中国农民要摆脱贫困，走向富裕，不能没有先进文化的支持。如今，历史进入了全面建设小康社会的新时期，中国农民在知识文化方面又有了许多新的需求。农业产业结构的调整，种植业和养殖业的许多新品种，农业新技术的采用，无公害农业的推广，面向市场营销的信息、经营、结算等新的营销手段和市场规则，农业劳动力的转移，加入 WTO 以后的有关国际规则等等，都是农民需要了解的新内容。农村民主建设的发展，农民精神文化的新需求，电脑网络手段的运用，也要求有新的读物。因此，我们又组织编写了《农村文库》的第三批。

《农村文库》开始编写的时候，我们就定了三条原则：这套书要让农民“买得起”、“看得懂”、“用得上”。做到这三条并不容易，但必须努力做到。在新的一批读物出版的时候，我们重申这三条要求。因为这是真正为农民服务的体现。

中国的农村在不断地进步。城乡差别又将长期存在。这就要求专门为农民组织的出版物也将长期存在，其内容则需要不断地更新发展。

希望这一批《农村文库》继续受到农民的欢迎，也希望有更多的有志者来为中国农民提供更多更好的出版物。



内容简介

鸡腿菇肉质细嫩，鲜香味美，既有很高的营养价值，又有一定的药用功效，是值得推广开发的一类名贵食用菌。本书全面系统地讲解了鸡腿菇的最新高产栽培与加工技术，包括栽培概况、生物学特性、生产设备、制种技术、各类优质高产栽培模式、生产中涌现的新技术和新方法、病虫害防治、采收保鲜、加工贮运，以及鸡腿菇的烹调菜谱精选等。编排新颖，独树一帜，将大量的最新技术用最有效的编写方式体现出来，可说是总括了目前国内该领域最先进最全面的技术成果。所述各类优质高产栽培模式等新技术具有先进性、实用性、代表性和普遍性等特点，可供不同地区及不同情况的读者斟酌选用。同时，注重市场调研和经营指导，除重点讲解最新栽培技术外，还在概述中精辟地论述了该品种的市场开发状况与发展前景，使读者在从事生产开发时更加胸有成竹，真可谓“一册书在



手，生产经营全无忧”。是一本适合食用菌种植专业户新老菇农、菌种厂技术员、食用菌生产场和加工厂工作人员、农业科技人员、部队农副业生产人员，以及职业学校、农林院校师生等阅读参考之书。



目 录

第一章 概论	(1)
第一节 鸡腿菇的分类地位及自然分布	(1)
第二节 鸡腿菇的营养及药用价值	(2)
第三节 鸡腿菇的栽培概况及发展前景	(3)
第二章 鸡腿菇的生物学特性	(7)
第一节 形态特征	(7)
第二节 生活简史	(9)
第三节 生活条件	(9)
第三章 鸡腿菇的生产设备	(14)
第一节 场地设计	(15)
第二节 培养室	(17)
第三节 栽培室	(19)



第四节 必备器材	(26)
第五节 常用药剂	(43)
第四章 鸡腿菇的制种技术	(56)
第一节 母种的制作技术	(57)
第二节 原种的制作技术	(67)
第三节 栽培种的制作技术	(70)
第四节 液体菌种的制作技术	(72)
第五节 菌种的检验	(79)
第六节 菌种的保藏	(83)
第七节 菌种的退化和复壮	(87)
第五章 鸡腿菇的栽培技术	(93)
第一节 栽培时间安排	(93)
第二节 栽培方式概述	(95)
第三节 培养料发酵技术	(96)
第四节 覆土材料的制备	(99)
第五节 培养料配方精选	(104)
第六节 发菌期管理	(109)
第七节 出菇期管理	(112)
第八节 营养液的制用	(115)
第六章 鸡腿菇优质高产栽培模式	(120)
第一节 熟料袋式覆土高产栽培法	(120)
第二节 发酵料袋式覆土高产栽培法	(125)
第三节 生料或发酵料畦栽高产法	(127)
第四节 袋栽与畦栽相结合高产栽培法	(129)
第五节 琴弦式大棚高产栽培法	(131)



第六节	玉米地套种高产栽培法	(134)
第七节	蔬菜大棚套种高产栽培法	(137)
第八节	与黄瓜套种高产栽培法	(140)
第九节	与辣椒套种高产栽培法	(143)
第十节	果园套种高产栽培法	(145)
第十一节	林地畦床高产栽培法	(149)
第十二节	利用人防地道高产栽培法	(151)
第十三节	利用太阳能温室高产栽培法	(153)
第十四节	春季电热阳畦高产栽培法	(156)
第十五节	麦秸发酵料高产栽培法	(158)
第十六节	利用玉米芯高产栽培法	(162)
第十七节	利用整玉米秸秆高产栽培法	(168)
第十八节	秸秆发酵料高产栽培法	(171)
第十九节	整草露地畦栽高产法	(172)
第二十节	以桑木屑为主料高产栽培法	(175)
第二十一节	以酒糟为主料高产栽培法	(177)
第二十二节	以苹果渣为主料高产栽培法	(180)
第二十三节	食用菌废料袋栽高产法	(184)
第二十四节	废菌料大田小拱棚高产栽培法	(188)
第二十五节	以银耳废料为主料高产栽培法	(191)
第二十六节	波浪式栽培高产法	(194)
第二十七节	免脱袋两头出菇高产栽培法	(196)
第二十八节	熟料二区制高产栽培法	(199)
第二十九节	双拱棚高产栽培法	(202)
第三十节	夏季高产栽培法	(205)



第三十一节 夏季空调房高产栽培法	(207)
第三十二节 工厂化高产栽培法	(211)
第七章 新技术、新方法 & 关键技术综述	(213)
第一节 常压灭菌灶加水装置改进两法	(213)
第二节 简易蒸汽灭菌炉的制法	(215)
第三节 钢质平底灭菌锅的制法	(216)
第四节 各类栽培设施效果优劣评价	(219)
第五节 琼脂培养基制作技巧两则	(221)
第六节 优质棉塞的快速制备方法	(222)
第七节 简易制种新法	(224)
第八节 脱毒菌种的生产技术	(229)
第九节 各级培养基配制新法	(234)
第十节 液体菌种震动机的制作	(239)
第十一节 快速制种法	(242)
第十二节 “炮弹”栽培种的制作	(244)
第十三节 鸡腿菇菌种保藏新法	(245)
第十四节 鸡腿菇覆土新材料	(248)
第十五节 鸡腿菇实用增产法	(249)
第十六节 鸡腿菇生料袋栽快速发菌法	(253)
第十七节 鸡腿菇死菇原因及其预防	(255)
第十八节 鸡腿菇春季出菇前的管理	(258)
第十九节 稻草栽培鸡腿菇低产原因及对策	(259)
第二十节 空闲时节制好菌袋,适宜季节覆土出菇	(261)



第八章 鸡腿菇的病虫害防治	(263)
第一节 综合防治措施	(264)
第二节 病害防治	(267)
第三节 虫害防治	(281)
第九章 鸡腿菇的采收与保鲜	(292)
第一节 鸡腿菇的采收	(292)
第二节 鸡腿菇的保鲜	(295)
第十章 鸡腿菇的加工和贮运	(301)
第一节 鸡腿菇的干制加工	(302)
第二节 鸡腿菇的盐渍加工	(304)
第三节 鸡腿菇的罐藏加工	(309)
第四节 鸡腿菇的速冻加工	(313)
第五节 鸡腿菇的贮运	(316)
第十一章 鸡腿菇烹调菜谱精选	(322)
一、清蒸鸡腿菇夹	(322)
二、鸡腿菇炒白菜心	(323)
三、鸡腿菇炒双冬	(324)
四、鸡腿菇炒肉米	(324)
五、鸡腿菇炒肉片	(325)
六、鸡腿菇炒咸肉	(325)
七、鸡腿菇烧牛肉	(326)
八、鸡腿菇兔肉片	(326)
九、鸡腿菇炒鱼片	(327)
十、鸡腿菇炒鱼球	(328)
十一、鸡腿菇烩鲍鱼	(329)



十二、鸡腿菇炒虾仁	(329)
十三、鸡腿菇烧蟹肉	(330)
十四、鸡腿菇烧海参	(330)
十五、鸡腿菇炖豆腐	(331)
十六、一品鸡腿菇	(331)
十七、油炸鸡腿菇	(332)
十八、油焖鸡腿菇	(333)
十九、凉品素三丝	(333)
二十、鸡腿菇枸杞汤	(334)
附录	(335)
一、栽培鸡腿菇常用培养料的营养成分(%)	(335)
二、培养料加水量表	(337)
三、常压灭菌不同温度所需时间	(338)
四、高压灭菌锅中温度与压力的关系	(338)
五、相对湿度对照表(%)	(339)
六、照度与灯光容量对照表	(340)
七、培养料酸碱度的调节法	(340)
八、安徽省淮北市法全真菌研究所竭诚为您服务	(341)



第一章 概 论

第一节

鸡腿菇的分类地位及自然分布

鸡腿菇，又叫鸡腿蘑、毛头鬼伞、大鬼伞等，在植物分类学上隶属于真菌门、担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、鬼伞科、鬼伞属。它是我国民间较早认识和食用的野生食用菌之一。因其形如鸡腿，味似鸡丝，故得名“鸡腿菇”。又因其菌盖具有反卷鳞片明显如肉刺，故民间还有“刺蘑菇”之称谓。鸡腿菇是一种分布广泛的草腐土生菌类，世界上许多国家均有野生分布，在我国主要分布于北方各地，南方也有分布，河北、山西、河南、安徽、山东、江苏、吉林、辽宁、甘肃、青海、西藏、四川、云南



等省区均有野生。野生鸡腿菇一般生于树林下、草地、田野、果园的腐殖质肥沃土壤中，生长基质多为腐熟的作物秸秆、杂草、树叶、畜粪等，发生期为春末及夏秋雨后。鸡腿菇形美质佳，营养丰富，色、香、味皆优于草菇，且其适应能力极强，自卫能力也较强，不易受病虫害危害，人工栽培极易成功，是一种具有较大商业潜力和发展前途的美味食用菌。

第二节

鸡腿菇的营养及药用价值

鸡腿菇肉质细嫩，味道鲜美，营养丰富，是一种高蛋白、低脂肪、低热能的健康食品。它集营养、保健功能于一体，符合新食品资源的开发原则。据测定，每 100 克干菇中含粗蛋白 25.4 克，脂肪 3.3 克，总糖 58.8 克（其中无氮浸出物 51.5 克，纤维 7.3 克），灰分 12.5 克，热能值 1447.7 焦（346 千卡，每卡等于 4.1868 焦）。在其蛋白质中含有 20 种氨基酸，其中 8 种人体必需氨基酸全部具备，且氨基酸比例合理，含量较高，特别是赖氨酸和亮氨酸的含量十分丰富，而这两种氨基酸在大多数谷物和蔬菜中恰恰是缺乏的。此外，鸡腿菇还含有丰富的钙、磷、铁、钾等矿质元素及维生素 B₁ 等多种维生素。

鸡腿菇是一种诱人的美味食品，而且具有独特的医疗保健功效。它味甘性平，有益脾健胃、清心宁神、助消化、增食欲、治疗痔疮、降血糖、降血压、抗肿瘤等作用。常食可以提高人体免疫功能，增强抗病能力。鲜菇中含有多种生物活性



酶，具多种生理作用，如胰蛋白酶、麦芽糖酶等可以助消化，酪氨酸酶有降低血压的作用，多糖化合物则具有一定的防癌抗癌作用。菇体中的脂肪多为不饱和脂肪酸，食后不会增加血液中的胆固醇含量，可以预防动脉硬化、心脏病及肥胖症等。另据报道，鸡腿菇中还含有治疗糖尿病的有效成分，食用后降低血糖浓度效果显著，对糖尿病人具有很好的辅助疗效。新研究还发现，鸡腿菇不但抗肿瘤，同时还具有抗艾滋病毒的作用。随着鸡腿菇培养和研究的不断深入，现在还可以利用鸡腿菇菌丝体来生产蛋白质、氨基酸和多糖等物质，从而进一步扩大鸡腿菇的食用及药用价值。

第三节

鸡腿菇的栽培概况及发展前景

从20世纪60年代开始，德国、英国、法国和捷克等国家的食用菌研究人员，就已进行鸡腿菇的驯化栽培等方面的研究工作，并取得了很大进展。目前，美国、荷兰、德国、法国、意大利、日本等国已有较大规模的商业化栽培。在这些国家，鸡腿菇鲜菇、干菇（切片菇）、罐头菇均已有上市并极受消费者欢迎。

我国从20世纪80年代开始正式进行鸡腿菇的驯化栽培及保鲜加工等方面的研究开发。到20世纪90年代初期，鸡腿菇的人工栽培就开始逐渐得到了推广，并形成了一定的生产规模。由于鸡腿菇质嫩味美，营养价值高，所以一经投放市场，