

全民科学素质行动计划纲要书系



丛书顾问：袁隆平

叶宗波 朱 东 / 主编

# 农博士 答疑 一万个为什么

食用菌  
栽培



科学普及出版社  
POPULAR SCIENCE PRESS

全民科学素质行动计划纲要书系



丛书顾问：袁隆平

叶宗波 朱 东 / 主编

# 农博士 答疑

## 一万个为什么

食用菌  
栽培

科学普及出版社

· 北 京 ·

## 图书在版编目 (CIP) 数据

食用菌栽培 / 叶宗波, 朱东主编. ——北京: 科学普及出版社, 2014. 1

(农博士答疑一万个为什么)

ISBN 978 - 7 - 110 - 08355 - 0

I. ①食… II. ①叶… ②朱… III. ①食用菌类 - 蔬菜园艺 - 问题解答  
IV. ①S646 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 225517 号

---

出 版 人 苏 青  
策划编辑 苏 青  
责任编辑 史若晗  
责任校对 何士如  
责任印制 李春利 王 沛

---

出版发行 科学普及出版社  
地 址 北京市海淀区中关村南大街 16 号  
邮 编 100081  
投稿电话 010 - 62103115  
购书电话 010 - 62103133  
购书传真 010 - 62103349  
网 址 [http: //www. cspbooks. com. cn](http://www.cspbooks.com.cn)  
经 销 全国新华书店  
印 刷 北京正道印刷厂  
开 本 787mm × 1092mm 1/16  
印 张 8.5  
字 数 190 千字  
版 次 2014 年 2 月第 1 版  
印 次 2014 年 2 月第 1 次印刷  
书 号 ISBN 978 - 7 - 110 - 08355 - 0/S · 540  
定 价 16.00 元

党和政府历来高度重视“三农”工作，2006年中央“一号文件”提出了建设社会主义新农村的重大历史任务，全国各地农村建设从此踏上新的征程。当前，“三农”工作已成为各级党委和政府工作的重中之重，新农村建设取得可喜进展。

建设新农村，农民朋友是主体。只有大力普及先进科学技术，提高农民朋友的科学素质，才能从根本上推动农业增产增收和农村和谐发展。《农博士答疑一万个为什么》系列丛书的出版是贯彻落实《全民科学素质行动计划纲要》的一个具体行动，她在科技和农友之间搭建了一座通俗的桥梁，用一问一答的形式详细解答农村生产和日常生活中常遇到的诸多问题，具有很强的权威性、针对性和实用性。

仔细翻阅这套丛书，我们会发现：没有长篇累牍的说教，只有通俗易懂的解说；没有高深难懂的理论，只有易于操作的方法。她像一位资深教授，时刻等待农民朋友的“提问”；她像一本农村百科全书，拿起丛书即可轻松操作解决问题。我们相信，农民朋友完全可以一看就懂、一学就会、一用就灵。

今天，在世界杂交水稻之父、中国工程院院士袁隆平的关注指导下，在广西科协科普部和南方科技报社的不懈努力下，《农博士答疑一万个为什么》系列丛书得以顺利出版，在此我对为丛书出版作出贡献的专家顾问、编辑及出版人员表示深深的感谢。同时，祝愿新农村建设之路越走越宽广，祝愿农民朋友的生活越来越美好。

是为序。

中国科协副主席、书记处书记

陈章良

2013年12月



## 基础知识与基本技能

1. 菌种培养设备有哪些? / 1
2. 常用母种培养基配方有哪几种? / 1
3. 如何配置使用马铃薯葡萄糖琼脂培养基? / 1
4. 如何配置使用马铃薯蔗糖琼脂培养基? / 1
5. 如何配置使用马铃薯综合培养基? / 2
6. 如何配置使用蘑菇母种培养基? / 2
7. 母种培养基如何制作? / 2
8. 母种培养基如何灭菌? / 3
9. 常用原种、栽培种培养基配方有哪几种? / 3
10. 棉籽壳培养基如何配置? / 3
11. 木屑麸皮培养基如何配置? / 3
12. 麦粒菌种培养基如何配置? / 4
13. 棉籽壳、木屑菌种如何制作? / 4
14. 麦粒菌种如何制作? / 4
15. 原种、栽培种培养基如何灭菌? / 5
16. 接种箱无菌接种操作有哪些规程? / 5
17. 接种室无菌接种操作有哪些规程? / 5
18. 超净工作台无菌接种操作有哪些规程? / 6
19. 如何正确接种母种? / 6
20. 如何正确接种原种? / 7
21. 如何正确接种栽培种? / 7
22. 如何培养母种菌丝? / 7



23. 如何培养原种、栽培种菌丝? / 8
24. 菌种培养期间要如何做好管理工作? / 8
25. 菌种生产应抓住哪些技术要点? / 9
26. 如何精选优良品种的菌种? / 9
27. 生产菌种时如何科学配料、装料? / 10
28. 生产菌种时如何彻底灭菌和接种? / 10
29. 如何进行适龄接种? / 11
30. 菌种接种后如何科学管理? / 12
31. 如何鉴定菌种质量? / 12
32. 如何鉴定平菇菌种? / 12
33. 如何鉴定香菇菌种? / 13
34. 如何鉴定蘑菇菌种? / 13
35. 如何鉴定金针菇菌种? / 13
36. 如何鉴定黑木耳菌种? / 14
37. 如何鉴定猴头菇菌种? / 14
38. 如何鉴定银耳菌种 (包括银耳菌和香灰菌)? / 14
39. 如何鉴定草菇菌种? / 15

## 香 菇

40. 香菇的栽培方式有哪几种? / 16
41. 怎样确定代料栽培香菇的日期? / 16
42. 如何确定脱袋排场 (脱袋出菇) 日期? / 16
43. 袋栽香菇如何减少污染? / 16
44. 袋栽香菇如何安排接种穴? / 17
45. 如何进行菌种的预处理? / 17
46. 香菇接种如何具体操作? / 17
47. 接种时如何减少杂菌污染? / 18
48. 代料栽培香菇常用配方有哪些? / 18
49. 代料栽培香菇如何进行发菌? / 18
50. 代料香菇第一茬菇为什么畸形菇多? / 19
51. 代料栽培香菇菌袋培养有哪些管理要点? / 19
52. 如何准备代料栽培香菇菌袋培养室? / 19
53. 香菇料袋接种后菌丝不吃料怎么办? / 19
54. 春栽代料栽培香菇有哪些技术环节? / 19
55. 接种后的春栽菌袋如何进行发菌管理? / 20

56. 春栽菌袋如何进行出菇管理? / 20
57. 春栽代料香菇如何进行越夏管理? / 20
58. 如何建香菇菌袋越夏棚? / 21
59. 秋栽代料香菇料袋灭菌多少小时为宜? / 21
60. 秋栽香菇菌袋养菌的要点是什么? / 21
61. 秋栽菌袋出菇管理如何进行? / 21
62. 转色期香菇只局部转色怎么办? / 22
63. 转色期香菇难以转色怎么办? / 22
64. 转色过度、菌皮过厚对袋栽香菇转色后出菇有何影响? / 22
65. 转色期香菇菌皮太厚怎么办? / 22
66. 培养料中氮素过多对袋栽香菇转色后出菇有何影响? / 22
67. 转色后菌筒内 pH 偏高对袋栽香菇出菇有何影响? / 23
68. 香菇反季节栽培常用模式有哪几种? / 23
69. 如何进行高山露地立筒栽培? / 23
70. 如何进行低海拔地区埋筒栽培? / 23
71. 如何进行粮菇间作套种或者冷棚地套种香菇? / 23
72. 反季节栽培的香菇菌株有何要求? / 24
73. 香菇反季节栽培的常用培养基配方有哪几种? / 24
74. 反季节栽培香菇如何防冻菌? / 24
75. 反季节栽培香菇如何合理通风? / 24
76. 反季节栽培香菇如何刺孔增氧? / 25
77. 反季节栽培对场地有什么特殊要求? / 25
78. 反季节栽培对搭棚有什么特殊要求? / 25
79. 反季节栽培什么时候脱袋? / 26
80. 反季节栽培的菌筒排场有什么特点? / 26
81. 反季节栽培的菌筒如何进行转色管理? / 26
82. 反季节栽培香菇的菌筒如何调温保湿? / 27
83. 反季节栽培香菇的菌筒如何进行日夜温差管理? / 27
84. 反季节栽培香菇的菌筒如何进行干湿交替与光照刺激? / 27
85. 反季节栽培香菇能否先覆土后转色? / 27
86. 反季节栽培香菇如何进行先覆土后转色? / 27
87. 反季节栽培菌筒转色不正常怎么办? / 28
88. 反季节栽培菌筒转色中菌丝徒长怎么办? / 28
89. 反季节栽培菌筒转色太深出菇困难怎么办? / 28
90. 反季节栽培菌筒转色中菌筒霉烂怎么办? / 29
91. 反季节栽培香菇怎样进行拍打催菇? / 29



92. 反季节栽培香菇怎样进行滴水催菇? / 29

## 花 菇

93. 花菇培育需要怎样的气象条件? / 30  
94. 培育花菇的菇棚有几种? / 30  
95. 培育花菇的荫棚如何建造? / 30  
96. 培育花菇立体层架式菇棚如何建造? / 31  
97. 花菇的培育管理要点有哪些? / 31  
98. 如何进行花菇培育的补水催蕾? / 31  
99. 花菇培育中如何进行开穴现蕾? / 31  
100. 花菇培育中如何进行顿蕾开穴? / 32  
101. 花菇培育中如何进行催花? / 32  
102. 菌种的温型对袋栽香菇转色后出菇有何影响? / 32  
103. 菌筒含水量对袋栽香菇转色后出菇有何影响? / 33

## 木 耳

104. 椴木栽培木耳如何建耳场? / 34  
105. 适合栽培黑木耳的树种有哪些? / 34  
106. 代料栽培木耳主要有哪些配方? / 34  
107. 椴木栽木耳为什么要求叶黄砍树? / 35  
108. 栽培木耳的椴木砍口要如何处理? / 35  
109. 如何确定黑木耳栽培接种时间? / 35  
110. 如何确定黑木耳的接种密度? / 35  
111. 如何进行椴木栽培黑木耳的散堆排场? / 35  
112. 如何进行上堆定植木耳的排场管理? / 36  
113. 耳杆排场时如何抑制霉菌? / 36  
114. 黑木耳场地可连续栽培吗? / 36  
115. 黑木耳耳片发黄或灰白色是什么原因? / 36

## 银 耳

116. 银耳对水分条件有什么要求? / 37  
117. 银耳生长发育对温度条件有何要求? / 37  
118. 银耳生长发育对通风条件有何要求? / 37

- 119. 银耳生长发育对光照条件有何要求? / 37
- 120. 银耳生长发育对酸碱度有何要求? / 38
- 121. 代料栽培银耳有什么优势? / 38
- 122. 银耳代料栽培的常用材料有哪些? / 38
- 123. 袋栽银耳出耳期间如何进行水分管理? / 39

## 平 菇

- 124. 如何处理平菇栽培料? / 40
- 125. 平菇对营养条件有何要求? / 40
- 126. 平菇对温度条件有何要求? / 41
- 127. 平菇对湿度条件有何要求? / 41
- 128. 平菇对光照条件有何要求? / 41
- 129. 平菇对空气条件有何要求? / 42
- 130. 平菇对酸碱度有何要求? / 42
- 131. 平菇畦栽场地如何选择? / 42
- 132. 平菇畦栽如何铺料? / 42
- 133. 平菇畦栽如何进行菌丝培养? / 43
- 134. 平菇畦栽如何进行出菇管理? / 43
- 135. 平菇畦栽的“转潮”管理如何进行? / 43
- 136. 袋栽平菇怎样配料? / 44
- 137. 平菇如何进行装袋、灭菌? / 44
- 138. 平菇如何进行接种? / 44
- 139. 平菇如何进行菌丝培养? / 45
- 140. 平菇如何进行出菇管理? / 45
- 141. 平菇如何进行生料袋栽? / 45
- 142. 平菇生料栽培如何进行培养基的调配? / 46
- 143. 平菇生料栽培如何进行装料、接种? / 46
- 144. 平菇生料栽培如何进行菌丝培养? / 46
- 145. 平菇生料栽培如何进行出菇管理? / 46
- 146. 怎样在玉米地间作平菇? / 47
- 147. 怎样在甘蔗田套种平菇? / 47
- 148. 平菇栽培如何进行追肥? / 48
- 149. 平菇如何进行覆土栽培? / 48
- 150. 怎样防治平菇生料栽培的污染? / 49
- 151. 如何防治平菇绿色木霉? / 49



- 152. 如何防治平菇链孢霉? / 49
- 153. 如何防治平菇毛霉菌? / 50
- 154. 如何防治平菇蝇? / 50
- 155. 如何防治平菇瘿蚊? / 50
- 156. 如何防治平菇果蝇? / 50
- 157. 如何防治平菇螨? / 51
- 158. 如何防治平菇线虫? / 51

## 金针菇

- 159. 金针菇对温度有何要求? / 52
- 160. 金针菇对湿度条件有何要求? / 52
- 161. 金针菇对空气条件有何要求? / 52
- 162. 金针菇对光线条件有何要求? / 53
- 163. 金针菇对酸碱度有何要求? / 53
- 164. 金针菇对营养条件有何要求? / 53
- 165. 金针菇按色泽分有哪些品系? / 53
- 166. 如何确定金针菇的栽培季节? / 54
- 167. 金针菇常用栽培方式有几种? / 54
- 168. 哪些物质可以作为金针菇的碳源? / 54
- 169. 哪些物质可以作为金针菇的氮源? / 54
- 170. 栽培金针菇有几种常用配方? / 55
- 171. 金针菇作坊式栽培如何制作菌瓶(菌袋)? / 55
- 172. 如何进行金针菇菌袋的灭菌? / 56
- 173. 瓶栽金针菇如何进行配料、灭菌? / 56
- 174. 瓶栽金针菇如何接种? / 56
- 175. 瓶栽金针菇如何进行菌丝培养? / 56
- 176. 瓶栽金针菇如何进行出菇管理? / 56
- 177. 袋栽金针菇有几种配方? / 57
- 178. 金针菇如何进行搔菌? / 57
- 179. 金针菇如何进行抑制管理? / 57
- 180. 如何促进金针菇生长整齐健壮? / 57
- 181. 金针菇不出菇,料面发干怎么办? / 58
- 182. 金针菇发生扭曲菇是何原因? / 58
- 183. 如何预防金针菇菌盖早开伞? / 58
- 184. 如何进行金针菇的水分管理? / 58

- 185. 金针菇如何进行菌丝培养? / 59
- 186. 金针菇如何进行催蕾? / 59
- 187. 怎样进行金针菇两段出菇? / 59
- 188. 生料栽培金针菇如何防污染? / 60
- 189. 金针菇如何防治细菌性根腐病? / 60
- 190. 金针菇如何防治霉菌污染? / 60
- 191. 金针菇栽培如何预防发生杂菌? / 61
- 192. 金针菇如何防治细菌性褐斑病? / 61
- 193. 如何防治金针菇蝇? / 61
- 194. 如何防治金针菇尖眼蕈蚊? / 61
- 195. 如何防治金针菇螨? / 62
- 196. 金针菇菌袋料面呈黑色潮湿状如何处理? / 62
- 197. 金针菇流黑水如何防治? / 62

## 蘑 菇

- 198. 蘑菇生长发育对温度条件有什么要求? / 63
- 199. 蘑菇生长发育对水分有什么要求? / 63
- 200. 蘑菇生长发育对空气条件有什么要求? / 63
- 201. 蘑菇生长发育对酸碱度有什么要求? / 64
- 202. 蘑菇生长发育对光线有什么要求? / 64
- 203. 蘑菇生产季节如何安排? / 64
- 204. 蘑菇优质培养料有何特点? / 64
- 205. 如何选择蘑菇的栽培场地? / 65
- 206. 栽培蘑菇需要哪些原材料? / 65
- 207. 蘑菇粪草培养料配方是怎样的? / 65
- 208. 蘑菇合成培养料配方是怎样的? / 65
- 209. 为什么要推广蘑菇培养料的二次发酵技术? / 66
- 210. 蘑菇栽培为什么要覆土? / 66
- 211. 如何选择和制备覆土材料? / 66
- 212. 如何制备细泥沤糠覆土材料? / 67
- 213. 如何制备谷壳土覆土材料? / 67
- 214. 如何制备发酵土做覆土材料? / 67
- 215. 蘑菇覆土材料宜采用哪些消毒方法? / 68
- 216. 蘑菇覆土前要作什么准备? / 68
- 217. 如何确定覆土厚度? / 68



- 218. 如何进行蘑菇覆土? / 69
- 219. 如何进行蘑菇土层爬菌阶段的水管理? / 69
- 220. 蘑菇苍糠河泥覆土如何管理? / 69
- 221. 蘑菇土层爬菌丝阶段培养料面发黑退菌如何解决? / 70
- 222. 蘑菇土层爬菌丝阶段菌丝细弱无力如何解决? / 70
- 223. 蘑菇土层爬菌丝阶段菌丝徒长如何解决? / 70
- 224. 第一潮蘑菇的结菇水如何喷? / 70
- 225. 第一潮蘑菇的出菇水如何喷? / 71
- 226. 第一潮蘑菇的保菇水如何喷? / 71

## 草 菇

- 227. 草菇生长发育对温度条件有什么要求? / 72
- 228. 草菇生长发育对湿度条件有什么要求? / 72
- 229. 草菇生长发育对空气条件有什么要求? / 72
- 230. 草菇生长发育对光照条件有什么要求? / 73
- 231. 草菇生长发育对酸碱度有什么要求? / 73
- 232. 草菇适宜的生产季节如何安排? / 73
- 233. 草菇生产工艺流程怎样? / 73
- 234. 草菇播种如何确定用种量? / 73
- 235. 草菇栽培场地有何要求? / 74
- 236. 适宜栽培草菇的培养料有哪几种? / 74
- 237. 用稻草栽培草菇如何做畦? / 74
- 238. 用稻草栽培草菇如何堆草? / 74
- 239. 草菇发酵料如何制作? / 75
- 240. 草菇栽培期间如何控制堆温? / 75
- 241. 草菇栽培期间如何调节湿度? / 75
- 242. 草菇栽培期间如何通风换气? / 76
- 243. 棉籽壳栽培草菇如何进行发菌管理? / 76
- 244. 棉籽壳栽培草菇如何进行出菇管理? / 76

## 鸡腿菇

- 245. 鸡腿菇生长发育对温度条件有何要求? / 77
- 246. 鸡腿菇生长发育对湿度条件有何要求? / 77
- 247. 如何选择鸡腿菇的栽培季节? / 77

- 248. 哪些场地和设施适宜栽培鸡腿菇? / 77
- 249. 哪些原料和配方适用于栽培鸡腿菇? / 78
- 250. 鸡腿菇熟料栽培如何进行制袋发菌? / 78
- 251. 鸡腿菇熟料栽培如何进行排场出菇? / 78
- 252. 鸡腿菇熟料栽培如何进行出菇管理? / 79
- 253. 稻草栽培鸡腿菇如何进行建堆发酵? / 79
- 254. 稻草栽培鸡腿菇如何进行铺料播种? / 79
- 255. 稻草栽培鸡腿菇如何进行发菌与出菇管理? / 79

## 杨树菇

- 256. 杨树菇对水分环境有何要求? / 81
- 257. 杨树菇对于通风有什么要求? / 81
- 258. 杨树菇生长发育对光照条件有什么要求? / 81
- 259. 栽培杨树菇常用配方有哪些? / 81
- 260. 杨树菇对于培养料的酸碱度有何要求? / 81
- 261. 如何配制杨树菇栽培料? / 82
- 262. 杨树菇的栽培季节如何安排? / 82
- 263. 如何选择杨树菇栽培场地? / 82
- 264. 如何进行杨树菇栽培场地建设? / 82
- 265. 如何对杨树菇栽培场地进行消毒? / 83
- 266. 杨树菇的发菌管理如何进行? / 83
- 267. 杨树菇水分管理如何进行? / 83
- 268. 杨树菇的催菇管理如何进行? / 84
- 269. 杨树菇催菇后如何进行管理? / 84
- 270. 杨树菇采收后的再出菇管理如何进行? / 84

## 杏鲍菇

- 271. 适于杏鲍菇栽培的原料有哪些? / 85
- 272. 栽培杏鲍菇配料原则有哪些? / 85
- 273. 栽培杏鲍菇主要有哪些配方? / 85
- 274. 杏鲍菇代料栽培有哪些方式? / 86
- 275. 杏鲍菇菌袋的发菌管理如何进行? / 86
- 276. 杏鲍菇菌袋如何进行换气管理? / 86
- 277. 杏鲍菇如何进行催蕾管理? / 86



- 278. 杏鲍菇出菇期如何进行疏蕾? / 86
- 279. 杏鲍菇的再出菇管理如何进行? / 87
- 280. 杏鲍菇有多少类菌株? / 87
- 281. 棒状圆柱形杏鲍菇有什么特点? / 87
- 282. 子实体保龄球形杏鲍菇有什么特点? / 87
- 283. 子实体鼓槌形杏鲍菇有什么特点? / 87
- 284. 大盖形杏鲍菇有什么特点? / 88
- 285. 杏鲍菇栽培如何装袋? / 88
- 286. 杏鲍菇料袋的接种部位如何确定? / 88
- 287. 杏鲍菇出菇期间如何进行水分管理? / 88
- 288. 杏鲍菇出菇期间光照如何调节? / 88
- 289. 杏鲍菇出菇期间如何进行通风管理? / 89
- 290. 杏鲍菇出菇期间温度管理如何进行? / 89

## 秀珍菇

- 291. 秀珍菇生长发育对温度条件有何要求? / 90
- 292. 秀珍菇生长发育对水分条件有何要求? / 90
- 293. 秀珍菇生长发育对空气条件有何要求? / 90
- 294. 秀珍菇生长发育对光线条件有何要求? / 90
- 295. 何时栽培秀珍菇比较适宜? / 90
- 296. 哪些场地和设施适宜栽培秀珍菇? / 91
- 297. 适宜栽培秀珍菇的培养料有哪些? / 91
- 298. 栽培秀珍菇的配方有哪些? / 91
- 299. 秀珍菇栽培如何进行出菇管理? / 91
- 300. 秀珍菇栽培如何进行转潮管理? / 92

## 真姬菇

- 301. 栽培真姬菇需要什么原材料? / 93
- 302. 真姬菇栽培对酸碱度有什么要求? / 93
- 303. 如何确定真姬菇的栽培季节? / 93
- 304. 真姬菇菌袋发菌管理如何进行? / 93
- 305. 真姬菇的催蕾管理如何进行? / 94
- 306. 真姬菇催蕾后的出菇管理如何进行? / 94
- 307. 真姬菇对水分环境有什么要求? / 94

- 308. 真姬菇栽培对光照条件有什么要求? / 94
- 309. 真姬菇生长发育对于氧气有何要求? / 94
- 310. 真姬菇栽培对温度条件有什么要求? / 95
- 311. 怎样培育优质真姬菇? / 95

## 猴头菇

- 312. 猴头菇对营养条件有何要求? / 96
- 313. 猴头菇对温度条件有何要求? / 96
- 314. 猴头菇对水分条件有何要求? / 96
- 315. 猴头菇对空气条件有何要求? / 97
- 316. 猴头菇对光线有何要求? / 97
- 317. 猴头菇对酸碱度有何要求? / 97
- 318. 瓶栽猴头菇有哪些配方? / 97
- 319. 瓶栽猴头菇如何进行装瓶、灭菌、接种? / 97
- 320. 瓶栽猴头菇如何进行培菌管理? / 98
- 321. 瓶栽猴头菇如何进行出菇期的管理? / 98
- 322. 如何安排猴头菇的栽培季节? / 99
- 323. 袋栽猴头菇如何进行菌袋制作? / 99
- 324. 袋栽猴头菇如何培养发菌? / 99
- 325. 袋栽猴头菇如何进行出菇管理? / 100
- 326. 猴头菇大田阳畦栽培如何安排季节? / 100
- 327. 菌袋猴头菇如何进行培养料的配制? / 100
- 328. 袋栽猴头菇如何进行室内发菌培养? / 100
- 329. 袋栽猴头菇如何诱导定向出菇? / 101
- 330. 袋栽猴头菇如何变温催蕾定形? / 101
- 331. 袋栽猴头菇如何控制湿度? / 101
- 332. 袋栽猴头菇如何加强通风换气? / 101
- 333. 袋栽猴头菇如何调节光源? / 102
- 334. 猴头菇野外畦栽出菇如何管理? / 102
- 335. 猴头菇如何进行小袋栽培? / 102
- 336. 猴头菇小袋栽培如何彻底灭菌? / 102
- 337. 猴头菇如何进行采收补水? / 103
- 338. 猴头菇如何进行后期覆土防杂? / 103
- 339. 怎样用玉米芯栽培猴头菌? / 103
- 340. 怎样防治猴头菇绿霉菌? / 104



- 341. 怎样防治猴头菇粉红病? / 104
- 342. 如何防止猴头菇蛭蚰? / 104
- 343. 如何防止猴头菇潮虫? / 104
- 344. 如何防止猴头菇无菌刺菇? / 105
- 345. 如何防止猴头菇出现珊瑚状菇? / 105
- 346. 如何防止猴头菇子实体变红、变黄? / 105



### 1. 菌种培养设备有哪些？

(1) 恒温培养箱。供母种和少量原种培养用。

(2) 培养室。培养室用作原种、栽培种和栽培袋发菌培养。培养室面积依使用目的而定，室内必须清洁干燥，既能通风又能降温，并配制培养架。培养架宽 70 ~ 80 厘米，长度适宜。层间距 50 厘米，一般 4 ~ 5 层。最低层离地面 15 厘米，顶层离屋顶不得低于 120 厘米。床架不宜太宽太高，又宽又高的床架，摆放在中间和顶层的菌种散热差，易引起高温烧菌和杂菌污染。室内需配备加温和降温设备，如空调、蒸汽管道、电热炉等。门、窗安装纱门纱窗，严防老鼠和害虫进入危害，窗户安装百叶窗或窗帘遮光。

### 2. 常用母种培养基配方有哪几种？

常用母种培养基配方有：马铃薯葡萄糖琼脂培养基（简称 PDA 培养基）、马铃薯蔗糖琼脂培养基（简称 PSA 培养基）、马铃薯综合培养基、蘑菇母种培养基。

### 3. 如何配置使用马铃薯葡萄糖琼脂培养基？

配方：马铃薯（去皮）200 克，葡萄糖 20 克，琼脂 18 ~ 20 克，水 1000 毫升，pH 值自然。适用于培养各种菇类，但草菇、猴头菇在此培养基上生长不良。

在基本组分内另加磷酸二氢钾 0.6 克，硫酸镁 0.5 克，维生素 B<sub>1</sub> 0.5 毫克，菇类菌丝生长更加旺盛，并适于草菇菌丝生长。

在基本组分内另加黄豆饼粉 10 克，磷酸二氢钾 1 克，硫酸镁 0.5 克，适于培养猴头菇和木耳菌丝。

### 4. 如何配置使用马铃薯蔗糖琼脂培养基？

配方：马铃薯（去皮）200 克，蔗糖 20 克，琼脂 18 ~ 20 克，水 1000 毫