

园艺园林科学

杏鲍菇栽培技术初探

李民法

收稿日期 2008-9-26 修回日期 2008-10-21 网络版发布日期 2008-11-3 接受日期 2008-11-3

摘要 杏鲍菇 (*Pleurotuseryngii*) 因其野生条件下主要发生于刺芹植物枯死的根茎及周围土层中, 故又称刺芹侧耳。分类学上属担子菌亚门、伞菌目、侧耳科、侧耳属, 由于杏鲍菇菌肉肥厚, 菌柄粗壮, 质地脆嫩, 并且食之有一种特殊的杏仁香味, 是侧耳属中味道最好的一种, 故被誉为“平菇王”。杏鲍菇子实体内含18种氨基酸及部分矿质元素等对人体有益的营养成分, 且其呈味物质十分丰富, 尤其令人食后不忘的杏仁味, 使得消费者对其青睐有加; 加之较高的耐贮、耐运性, 使其保鲜性能及货架寿命大大延长, 也是受市场欢迎的重要原因之一。所以, 新世纪开年以来, 不断有商家在寻求该产品, 无论鲜品、烘干或粗制品均可, 但是由于生产者对杏鲍菇没有投入相当的精力去开发生产, 致使客商空手而归。这说明了杏鲍菇开发商品的前景及其潜力。

关键词

分类号

DOI:

对应的英文版文章: [2008-0922](#)

通讯作者:

李民法

作者个人主页: [李民法](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDE\(619KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 无 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [李民法](#)