

# 鸡腿菇的高产栽培技术

王会娟

(唐山职业技术学院 环境工程系, 河北 唐山 063000)

中图分类号: S 646.1<sup>+</sup>9 文献标识码: B

文章编号: 1001-0009(2007)11-0212-01

鸡腿菇因形如鸡腿, 味如鸡丝而得名, 是近几年新推广的栽培品种。它不但味美, 又具有较高的营养价值和药用价值。据有关食用菌研究专家分析, 每 100 g 鸡腿菇干品中含有粗蛋白 25.4 g, 脂肪 3.3 g, 无氮碳水化合物 51.5 g, 纤维素 7.3 g, 灰分 12.5 g, 热效能值达到 346 Kcal。此外还含有全部人体必需氨基酸。栽培鸡腿菇原料丰富, 大多数材料来源于农副产品(如稻草、秸秆、谷壳、木糠等)和食用菌的废料栽培, 并且成本低, 效率高, 出菇时间长, 操作简便, 生熟料栽培均可。目前栽培工艺主要有: 熟料栽培工艺: 培养料配制→装袋灭菌→接种培养→脱袋覆土→出菇管理; 棉子壳生料床栽工艺: 培养料配制→堆制发酵→上床播种→发菌管理→覆土调水→出菇管理; 稻麦草发酵料栽培工艺: 配料预湿→建堆发酵→上床播种→发菌管理→覆土调水→出菇管理。以上各方法大同小异, 现将鸡腿菇栽培技术介绍如下。

## 1 季节与场地选择

一般选择在秋季或春季。以地温降至 20℃左右为准。栽培场地可选择在室内或室外大田、大棚, 或者果树、农作物间进行套作。

## 2 栽培工艺

培养料配制→装袋灭菌→接种培养→脱袋覆土→出菇管理。

### 2.1 培养料堆制

发酵配方: 平菇或杏鲍菇废料 30%、棉籽壳 30%、玉米芯 30%、麸皮 10%、尿素 1%、过磷酸钙 2%、石灰 3%; 注意废料要经过充分曝晒杀菌杀虫。一般先将主料干混均匀, 再将各种辅料配制成溶液喷洒于主料中。最后调整含水量在 60%左右。即: 手用力握料后, 水仅能从指缝中渗出为宜。将料堆制成梯形。一般上宽 40~60 cm, 下宽 60~80 cm, 堆高 80~100 cm, 长度不限。在

料堆上要适当打孔保证发酵均匀。另外, 料发酵要做到“透”。标志为: 颜色变为棕黑色。

### 2.2 装袋与灭菌

将原辅材料充分拌匀后装入 17 cm×33 cm 低压聚乙烯菌袋中, 扎好袋口, 在 100℃蒸汽下灭菌 8~10 h, 待自然降温至 60℃左右出灶, 移入接种室。

### 2.3 接种与培养

待培养料降到 30℃以下后即可进行接种。接种后移至培养室, 可墙式叠放 4~5 层, 控温 22~28℃, 要保持培养室环境清洁与干燥。一般 35~40 d 菌丝长满整个菌袋。

### 2.4 脱袋覆土

菌丝满袋后脱去菌袋排放在 1 m 宽左右的菇床上, 菌棒间距 5 cm 左右, 然后在菌棒之间填入经石灰水调节好的颗粒状菜园土, 用 0.5% 的石灰水浇透后再覆泥土, 厚 3~4 cm, 调水至覆土层含水 18%~20%。

### 2.5 出菇管理

覆土 10 d 左右菌丝爬至覆土层的中上部位, 此时喷 1 次重水后加强通风透气, 促进子实体形成。出菇期管理前期以增温“吊”菌为主, 待菌丝布满上面后加强通风和增湿。一般覆土 30~35 d 便可现蕾, 现蕾 7~10 d 后即可采收成熟鸡腿菇。

### 2.6 病虫害防治

在鸡腿菇的栽培过程中病害主要有: 绿霉、链孢霉、鬼伞、曲霉等。可以通过使用 50% 多菌灵 200 倍液拌料和环境消毒解决。

### 2.7 采收

鸡腿菇子实体在开伞时, 菌褶就已变褐变黑, 随后菌盖开始自溶, 失去商品价值, 因此鸡腿菇与其他菇类不同, 商品性好、品质上乘的菇要求在 5~6 成熟时立即采收。

### 2.8 销售和加工

采收后的鸡腿菇要及时销售或冷藏, 采收后, 要及时加工才能保证菇体的独特风味与营养。简易加工方法是将菇体洗净后, 浸入 0.6% 盐水中约 10 min, 沥干装入塑料包装袋, 于 10~25℃的温度中贮藏 46 h, 鲜菇即变为原菇的虎皮状颜色, 也与鸡腿皮相似, 能保鲜 3 d 左右。鸡腿菇也可脱水烘干, 将新鲜鸡腿菇切片成薄片, 再用电热鼓风干燥。干片菇分装于塑料袋中。还可以加工成盐渍鸡腿菇。做法是把刚采收到上八成成熟的鲜菇洗净后, 放入开水中煮 6~8 min, 然后捞出冷却沥干水分, 放入缸内腌制。先在缸底放一层菇, 再在菇面放一层细盐, 按一层菇一层盐装至缸三分之二处, 最后加适量饱和盐水, 再腌 8~10 d 后即捞出沥去多余的盐水, 装桶密封即可长期贮存, 这样做可保证销售 2~3 个月时间以上。

作者简介: 王会娟(1965-), 女, 本科, 高级讲师, 现从事园艺教学工作, 研究方向为园艺植物栽培。

收稿日期: 2007-06-08