

夏季牛蛙养殖要点

夏季是牛蛙生长旺盛期，其管理措施主要有以下几点：

1. **增加投饵量。**随着气温升高，牛蛙食量增大，7月至8月达最高峰，投饵量也应逐渐增加，以避免饲养池发生弱肉强食的现象，此时投饵量一般应达到蛙群总体重的20%左右。

2. **加强水质管理。**夏季气温高，水质容易变差。为保持牛蛙池水质清新，应视水质情况，经常加注新水。

3. **遮阴降温。**牛蛙最适宜生长的温度是18℃~28℃，因此，夏季应做好遮阴降温工作，促使牛蛙快速生长。可在池塘中培植一些菱角、莲藕等水生植物，

池塘边栽种葡萄、丝瓜等藤类作物。

4. **做好防逃工作。**夏季暴风雨多，牛蛙受惊后会爬越障壁或掘洞逃跑。因此，在此期间要注意做好牛蛙防逃工作。

5. **清除敌害。**蛇、鼠、猫等都是牛蛙的天敌，它们夏季活动频繁，要加强日常巡视，并采取防护措施。

6. **注意防病。**夏季是牛蛙疾病的多发季节，每天要清洗饲料台，并及时清除变质腐败的饵料，每半个月用漂白粉全池消毒1次。一旦发现病牛蛙，应及时采取治疗措施，避免疾病蔓延。

关廷宽

摘编自《农业科技报》



鸡腿菇干品加工方法

鸡腿菇是近年来开发栽培的食用菌新品种，在栽培面积较大的情况下，如果鲜菇无法及时售出，会造成较大损失。因此，过剩的鲜菇可加工成干品再销售。主要加工方法如下：

1. **采收清洗。**采收鸡腿菇必须在菌盖含苞未放、菌环即将或刚刚松动、六七成熟时的菇蕾期进行。采收后，用竹片刮净菇脚上的泥土和

菇盖鳞片，再用清水淘洗干净，迅速沥水或在太阳下晾晒约2小时后，及时进行加工处理。

2. **切片排筛。**将当天采摘、清洗、沥干水分的鲜菇，用长柄刀或不锈钢刀从菌环下沿至菇脚对半切开，形成由菌盖连接而又剖切两半的整朵菇形，按大小、干湿度进行分级，剖面直向摊排于竹筛上。大一点的菇、湿度大的菇排放于竹架中层，小一点的菇、湿度小的菇排放于顶层，品质差一些的菇放于底层。

3. **控温。**从烘烤房（机）内温度为37℃时起烘，逐渐升温到60℃左右，最高不能超过65℃。经起烘、脱水、定色、干燥4个干制过程，持续时间为16~24小时。含水量高（雨天采摘）的菇烘干时间要长些，