

食用菌在进行干制前，必须做好原料的准备和处理。首先根据不同食用菌的采收期和采收方法适时采收，及时清理菇体基部的泥土、杂物，去除菇根，然后用清水冲洗干净，按鲜晶分级标准进行分级，剔除畸形菇和病虫菇，然后再根据不同等级原料分别干制。

1、香菇干制方法：适时采收是保证香菇质量的先决条件。一般在香菇八成熟时，即菌盖边缘菌膜已破，菌盖未完全张开，菌褶已全部伸长，并由白色转为黄褐色时，为香菇最适采收期。适时采收的香菇，色泽鲜艳，香味浓，菌盖厚，肉质柔韧，商品价值高。

采菇要选择适宜的天气。晴天采菇有利于加工，阴雨天一般不宜采摘。但春季多阴雨，香菇已成熟，不采就要腐烂。因此雨天也要适时采收，抓紧加工。

(1)晒干法：利用太阳光的热能使鲜香菇干燥，还可促使香菇体内所含的维生素D原转化，提高香菇的营养价值。

晒菇时，要在晒场上铺架空的竹席和筛子，把采收来的经过整理的鲜菇，将菌盖朝上进行摊晒。切不可菌褶向上，因菌褶纤嫩，且其蒸发面积较大，当水分蒸发过快时，会引起菌褶发黑、扭曲，从而降低商品质量。晒至半干时，翻身再晒。

(2)烘干法：“香菇香从烘烤来”，香菇的香味物质或成分是鲜菇在缓慢的烘烤干制过程中一系列酶的作用下产生的。因此，香菇在干制过程中，温度和控制时间的控制是干制的关键，只有控制好一定的温度，才能促进酶的反应，随着菇体内成分(如香菇酸)的分解，重新合成各种香味物质。由于香菇的香味物质是由多种挥发性含硫化合物组成，燃点较低，当烘干温度过高时，菇盖易烘烤，从而降低或失去商品性。烘干时，按菇体大小，含水分多寡，分别摊放在不同高度位置的烘筛上。个体大含水量多的菇，放在上层烘筛上；个体小含水量少的菇，放在下层的烘筛上。烘筛上菇的排放同上述日晒法处理。

进料前，烘房要先预热至40~45℃，进料后，烘房温度则会降下来。初始烘温，晴天采收的香菇为35℃，雨天采收的香菇为30℃(表2)。

初烘温度不可过高，否则香菇会烤黑，甚至将菇蒸熟、烘烤。始烘阶段约需2小时。此阶段要加强通风换气，避免菇盖表面出现游离水，残留在菇盖上形成皮膜而影响色泽和香味。烘温由低到高，以每小时升高1~3℃的速度加温，升至40~45℃时烘烤3~5小时。根据菇的干燥情况，可将烘筛上下换位。此后每小时升温5℃左右，直至升到60℃止，不超过65℃。严防温度上升过快，若每小时温度升高超过7℃以上，则菌褶零乱，呈波浪状，菌伞边缘卷成不规则形，使香菇外形受到破坏。

烘干过程中，视菇体含水量情况、温度与烘干过程，调节进气门和排气门开闭程度。一般在前期4~5小时全开，以后随烘温上升及时间增加，逐渐关小直至全闭。

晴天采的菇，如全用烘烤进行干燥，需12~14小时。若采用晒烘结合进行干制，即将鲜香菇晒至半干，再烘烤至全干，既节约燃料又缩短干制时间。香菇烘至菇盖与菇柄交接处用指甲一叩有指甲沟痕，菇柄也易于折断，此时干菇含水量大致为13%，达到商品干燥度。