

PHỤ LỤC II
PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN CỤ THỂ CỦA MỘT SỐ VỊ THUỐC
CỔ TRUYỀN

(Ban hành kèm theo Thông tư số /2024/TT-BYT ngày tháng năm 2024
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
1	A giao sao phòng	Sao phòng	<i>Colla Corii Asini praeparata</i>
2	Ba đậu sương	Chế tinh bột	<i>Semen Crotonis pulveratum</i>
3	Ba kích chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Morindae officinalis praeparata</i>
4	Ba kích chích muối	Chích muối	<i>Radix Morindae officinalis praeparata</i>
5	Ba kích chích cam thảo	Chích cam thảo	<i>Radix Morindae officinalis praeparata</i>
6	Bá tử nhân sao vàng	Sao vàng	<i>Semen Platycladi orientalis praeparatum</i>
7	Bạch biển đậu sao vàng	Sao vàng	<i>Semen Lablab praeparatum</i>
8	Bách bộ chích mật ong	Chích mật ong	<i>Radix Stemonaе tuberosae praeparata</i>
9	Bách bộ chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Stemonaе tuberosae praeparata</i>
10	Bạch giới tử sao vàng	Sao vàng	<i>Semen Sinapis albae praeparatum</i>
11	Bạch giới tử sao đen	Sao đen	<i>Semen Sinapis albae praeparatum</i>
12	Bách hợp tâm mật	Chích mật ong	<i>Bulbus Lilli praeparatus</i>
13	Bạch cương tàm	Sao cám gạo hoặc ngâm nước vo gạo	<i>Bombyx Botryticatus mori praeparatus</i>
14	Bạch mao căn sao đen	Sao đen	<i>Rhizoma Imperratae cylindricaе praeparatum</i>
15	Bạch tật lê sao vàng	Sao vàng	<i>Fructus Tribuli terrestris praeparatus</i>
16	Bạch thược sao	Sao	<i>Radix Paeoniae lactiflorae praeparata</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
17	Bạch thược chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Paeoniae lactiflorae praeparata</i>
18	Bạch truật sao cám mật ong	Sao cám mật ong	<i>Rhizoma Atractylodis macrocephalae praeparatum</i>
19	Bạch truật chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Atractylodis macrocephalae praeparatum</i>
20	Ban miêu chế gạo	Chế gạo	<i>Mylabris praeparata</i>
21	Bán hạ tẩm phèn chua	Tẩm phèn chua	<i>Rhizoma Pinelliae praeparatum</i>
22	Bán hạ tẩm gừng	Tẩm gừng	<i>Rhizoma Pinelliae praeparatum</i>
23	Pháp bán hạ	Tẩm cam thảo, nước vôi trong	<i>Rhizoma Pinelliae praeparatum</i>
24	Bán hạ nam chế gừng	Chế gừng	<i>Rhizoma Typhonii trilobati praeparatum</i>
25	Bán hạ nam chế nước vôi trong	Chế nước vôi trong	<i>Rhizoma Typhonii trilobati praeparatum</i>
26	Binh lang sao	Sao	<i>Semen Arecae Catechi praeparatum</i>
27	Bồ cốt chỉ chế muối	Chế muối	<i>Fructus Psoraleae corylifoliae praeparatus</i>
28	Bồ hoàng thán sao	Thán sao	<i>Pollen Typhae praeparatum</i>
29	Cam thảo chích mật	Chích mật ong	<i>Radix et Rhizoma Glycyrrhizae praeparata</i>
30	Cam toại chích giấm	Chích giấm	<i>Radix Kansui praeparata</i>
31	Can khương sao vàng	Sao vàng	<i>Rhizoma Zingiberis praeparatum</i>
32	Can khương sao cháy	Sao cháy	<i>Rhizoma Zingiberis praeparatum</i>
33	Cát căn sao vàng	Sao vàng	<i>Radix Puerariae thomsonii praeparata</i>
34	Cát cánh chích mật	Chích mật ong	<i>Radix Platycodi grandiflori praeparata</i>
35	Cẩu tích sao vàng	Sao vàng	<i>Rhizoma Cibotii praeparatum</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
36	Cầu tích chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Cibotii praeparatum</i>
37	Cầu tích sao cách cát	Sao cách cát	<i>Rhizoma Cibotii praeparatum</i>
38	Cầu tích chích muối ăn	Chích muối	<i>Rhizoma Cibotii praeparatum</i>
39	Chỉ thực sao	Sao	<i>Fructus Aurantii immaturus praeparatus</i>
40	Chi tử sao qua	Sao qua	<i>Fructus Gardeniae praeparatus</i>
41	Chi tử sao cháy	Sao cháy	<i>Fructus Gardeniae praeparatus</i>
42	Chỉ xác sao cám	Sao cám	<i>Fructus Aurantii praeparatus</i>
43	Chu sa (Thần sa)	Thủy phi	<i>Cinnabaris praeparata</i>
44	Cỏ nhọ nồi thán sao	Thán sao	<i>Herba Ecliptae praeparata</i>
45	Cỏ xước chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Achyranthis asperae praeparata</i>
46	Cỏ xước chích muối ăn	Chích muối ăn	<i>Radix Achyranthis asperae praeparata</i>
47	Cốt toái bỏ sao	Sao	<i>Rhizoma Drynariae praeparatum</i>
48	Cốt toái bỏ chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Drynariae praeparatum</i>
49	Đại hoàng chích giấm	Chích giấm	<i>Rhizoma Rhei praeparatum</i>
50	Đại hoàng chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Rhei praeparatum</i>
51	Đan sâm chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Salviae miltiorrhizae praeparata</i>
52	Đảng sâm chích gừng	Chích gừng	<i>Radix Codonopsis praeparata</i>
53	Đào nhân sao vàng giữ vỏ	Sao vàng giữ vỏ	<i>Semen Pruni praeparatum</i>
54	Đào nhân sao vàng bỏ vỏ	Sao vàng bỏ vỏ	<i>Semen Pruni praeparatum</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
55	Đào nhân ép loại dầu	Ép loại dầu	<i>Semen Pruni praeparatum</i>
56	Địa du thán sao	Sao	<i>Radix Sanguisorbae praeparata</i>
57	Địa long tẩm rượu	Tẩm rượu	<i>Pheretima praeparata</i>
58	Địa long tẩm rượu gừng	Tẩm rượu gừng	<i>Pheretima praeparata</i>
59	Đỗ trọng chích muối ăn	Chích muối	<i>Cortex Eucommiae praeparatus</i>
60	Đỗ trọng chích rượu	Chích rượu	<i>Cortex Eucommiae praeparatus</i>
61	Đỗ trọng sao đen	Sao đen	<i>Cortex Eucommiae praeparatus</i>
62	Đương quy chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Angelicae sinensis praeparata</i>
63	Hà thủ ô đỏ chế đậu đen	Chế đậu đen	<i>Radix Fallopieae multiflorae praeparata</i>
64	Hậu phác tẩm gừng	Tẩm gừng	<i>Cortex Magnoliae officinalis praeparatus</i>
65	Hậu phác chích gừng	Chích gừng	<i>Cortex Magnoliae officinalis praeparatus</i>
66	Hậu phác chưng (nấu) gừng	Nấu gừng	<i>Cortex Magnoliae officinalis praeparatus</i>
67	Hoài sơn sao cám	Sao cám	<i>Tuber Dioscoreae persimilis praeparatum</i>
68	Hoàng bá chích muối ăn	Chích muối	<i>Cortex Phellodendri praeparatus</i>
69	Hoàng cầm sao vàng	Sao vàng	<i>Radix Scutellariae praeparata</i>
70	Hoàng cầm sao đen	Sao đen	<i>Radix Scutellariae praeparata</i>
71	Hoàng cầm chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Scutellariae praeparata</i>
72	Hoàng cầm chích mật ong	Chích mật ong	<i>Radix Scutellariae praeparata</i>
73	Hoàng kỳ chích mật	Chích mật ong	<i>Radix Astragali membranacei praeparata</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
74	Hoàng liên chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Coptidis praeparatum</i>
75	Hoàng liên chích gừng	Chích gừng	<i>Rhizoma Coptidis praeparatum</i>
76	Hoàng liên chích giấm	Chích giấm	<i>Rhizoma Coptidis praeparatum</i>
77	Hoàng nàn chế	Chế nước vo gạo, dầu	<i>Cortex Strychni wallichianae praeparatus</i>
78	Hoàng tinh chế rượu	Chế rượu	<i>Rhizoma Polygonati praeparatum</i>
79	Hồ hoa sao vàng	Sao vàng	<i>Flos Styphnolobii japonici praeparatus</i>
80	Hồ hoa sao cháy	Sao cháy	<i>Flos Styphnolobii japonici praeparatus</i>
81	Hùng hoàng phần	Thủy phi	<i>Realgar praeparata</i>
82	Hương phụ tứ chế	Tứ chế	<i>Rhizoma Cyperi praeparatum</i>
83	Hy thiêm tẩm rượu	Tẩm rượu	<i>Herba Siegesbeckiae praeparata</i>
84	Kê nội kim rang cát	Rang cát	<i>Endothelium Corneum Gigeriae Galli praeparatum</i>
85	Khiêm thực sao vàng	Sao vàng	<i>Semen Euryales praeparatum</i>
86	Khiêm thực sao cám	Sao cám	<i>Semen Euryales praeparatum</i>
87	Kinh phần	Thăng hoa	<i>Calomelas praeparata</i>
88	Khoản đông hoa chích mật	Chích mật ong	<i>Flos Tussilaginis farfarae praeparatus</i>
89	Khổ hạnh nhân sao vàng giữ vỏ	Sao vàng giữ vỏ	<i>Semen Armeniacae amarum praeparatum</i>
90	Khổ hạnh nhân sao vàng bỏ vỏ	Sao vàng bỏ vỏ	<i>Semen Armeniacae amarum praeparatum</i>
91	Khổ hạnh nhân ép loại dầu	Ép loại dầu	<i>Semen Armeniacae amarum praeparatum</i>
92	Kim anh sao vàng	Sao vàng	<i>Fructus Rosae laevigatae praeparatus</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
93	Kim anh chích muối	Chích muối	<i>Fructus Rosae laevigatae praeparatus</i>
94	Kinh giới sao cháy	Sao cháy	<i>Herba Elsholtziae ciliatae praeparata</i>
95	Liên nhục sao vàng	Sao vàng	<i>Semen Nelumbinis praeparatum</i>
96	Liên tâm sao qua	Sao qua	<i>Embryo Nelumbinis nuciferae praeparatus</i>
97	Lưu hoàng chế	Chế đậu phụ	<i>Sulfur praeparata</i>
98	Ma hoàng chích mật ong	Chích mật ong	<i>Herba Ephedrae praeparata</i>
99	Mã tiền rang cát	Rang cát	<i>Semen Strychni praeparatum</i>
100	Mã tiền rán dầu vừng	Rán dầu vừng	<i>Semen Strychni praeparatum</i>
101	Mã tiền ngâm rượu	Ngâm rượu	<i>Semen Strychni praeparatum</i>
102	Mạn kinh tử sao vàng	Sao vàng	<i>Fructus Viticis trifoliae praeparatus</i>
103	Mẫu đơn bì sao vàng	Sao vàng	<i>Cortex Radicis Paeoniae suffruticosae radices praeparatus</i>
104	Mẫu đơn bì chích rượu	Chích rượu	<i>Cortex Radicis Paeoniae suffruticosae radices praeparatus</i>
105	Mẫu lệ nung	Nung	<i>Concha Ostreae praeparata</i>
106	Miết giáp chế giấm	Chế giấm	<i>Carapax Trionycis Praeparata</i>
107	Mộc miết tử sưng	Sao, ép loại dầu	<i>Semen Momordicae cochinchinensis praeparatum</i>
108	Nga truật chích giấm	Chích giấm	<i>Rhizoma Curcumae zedoariae praeparatum</i>
109	Nga truật chế giấm	Chế giấm	<i>Rhizoma Curcumae zedoariae praeparatum</i>
110	Ngải cứu chích rượu	Chích rượu	<i>Herba Artemisiae vulgaris praeparata</i>
111	Ngải cứu chích giấm	Chích giấm	<i>Herba Artemisiae vulgaris praeparata</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
112	Ngải cứu sao cháy	Sao cháy	<i>Herba Artemisiae vulgaris praeparata</i>
113	Ngô công chế	Ngâm rượu	<i>Scolopendra praeparata</i>
114	Ngô thù du chích cam thảo	Chích cam thảo	<i>Fructus Evodiae rutaecarpae praeparatus</i>
115	Ngô thù du chích giấm	Chích giấm	<i>Fructus Evodiae rutaecarpae praeparatus</i>
116	Ngô thù du chích muối	Chích muối	<i>Fructus Evodiae rutaecarpae praeparatus</i>
117	Ngũ vị tử chích mật	Tẩm mật	<i>Fructus Schisandrae chinensis praeparatus</i>
118	Ngũ vị tử tẩm giấm	Tẩm giấm	<i>Fructus Schisandrae chinensis praeparatus</i>
119	Nguru bàng tử sao	Sao	<i>Fructus Arctii lappae praeparatus</i>
120	Nguru tất chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Achyranthis bidentatae praeparata</i>
121	Nguru tất chích muối	Chích muối	<i>Radix Achyranthis bidentatae praeparata</i>
122	Nhục thung dung chung rượu	Chung rượu	<i>Herba Cistanches praeparata</i>
123	Phòng đởng sâm chung	Chung rượu	<i>Radix Codonopsis javanicae praeparata</i>
124	Phù bình sao qua	Sao qua	<i>Herba Pistiae praeparata</i>
125	Hắc phụ tử	Chế magnesi clorid	<i>Radix Aconiti lateralis praeparata</i>
126	Bạch phụ tử	Chế muối ăn	<i>Radix Aconiti lateralis praeparata</i>
127	Qua lâu nhân sao	Sao	<i>Semen Trichosanthis praeparatum</i>
128	Sơn thù chung	Chung	<i>Fructus Corni officinalis praeparatus</i>
129	Sơn thù tẩm rượu chung	Tẩm rượu chung	<i>Fructus Corni officinalis praeparatus</i>
130	Sơn tra sao qua	Sao qua	<i>Fructus Mali praeparatus/ Fructus Crataegi praeparatus</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
131	Son tra sao đen	Sao đen	<i>Fructus Mali praeparatus/ Fructus Crataegi praeparatus</i>
132	Tang phiêu tiêu chích muối	Chích muối	<i>Cotheca Mantidis praeparata</i>
133	Táo nhân sao đen	Sao đen	<i>Semen Ziziphi mauritiana praeparatum</i>
134	Thạch quyết minh nung hở	Nung hở	<i>Concha Haliotidis praeparata</i>
135	Thạch quyết minh nung kín	Nung kín	<i>Concha Haliotidis praeparata</i>
136	Thạch xương bò sao vàng	Sao vàng	<i>Rhizoma Acori graminei praeparatum</i>
137	Thạch xương bò sao cám	Sao cám	<i>Rhizoma Acori graminei praeparatum</i>
138	Thăng ma chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Cimicifugae praeparatum</i>
139	Thảo quyết minh sao vàng	Sao vàng	<i>Semen Cassiae torae praeparatum</i>
140	Thảo quyết minh sao cháy	Sao cháy	<i>Semen Cassiae torae praeparatum</i>
141	Thiêm tô nghiền bột	Nghiền	<i>Bufonis venenum praeparata</i>
142	Thiên nam tinh chế	Chế gừng, phèn chua	<i>Rhizoma Arisaematis praeparatum</i>
143	Thỏ ty tử chích muối	Chích muối	<i>Semen Cuscutae praeparatum</i>
144	Thố huyền hồ	Chích giấm	<i>Tuber Corydalis praeparatum</i>
145	Thục địa	Chế gừng, sa nhân	<i>Radix Rehmanniae glutinosae praeparata</i>
146	Thương lục chích giấm	Chích giấm	<i>Radix Phytolaccae praeparata</i>
147	Thương nhĩ tử sao cháy gai	Sao cháy gai	<i>Fructus Xanthii strumarii praeparatus</i>
148	Thương nhĩ tử tẩm rượu	Tẩm rượu	<i>Fructus Xanthii strumarii praeparatus</i>
149	Thương truật sao qua	Sao qua	<i>Rhizoma Atractylodis praeparatum</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
150	Thương truật sao vàng	Sao vàng	<i>Rhizoma Atractylodis praeparatum</i>
151	Thương truật sao cháy	Sao cháy	<i>Rhizoma Atractylodis praeparatum</i>
152	Thủy xương bồ sao vàng	Sao vàng	<i>Rhizoma Acori calami praeparatum</i>
153	Thủy xương bồ sao cám	Sao cám	<i>Rhizoma Acori calami praeparatum</i>
154	Thủy xương bồ chích gừng	Chích gừng	<i>Rhizoma Acori calami praeparatum</i>
155	Tiền hồ chích mật	Chích mật	<i>Radix Peucedani praeparata</i>
156	Toàn yết chế muối	Chế muối	<i>Scorpio praeparatus</i>
157	Trắc bách diệp sao qua	Sao qua	<i>Cacumen Platycladi praeparatus</i>
158	Trắc bách diệp sao cháy	Sao cháy	<i>Cacumen Platycladi praeparatus</i>
159	Trạch tả sao vàng	Sao vàng	<i>Rhizoma Alismatis praeparatum</i>
160	Trạch tả chích muối	Chích muối	<i>Rhizoma Alismatis praeparatum</i>
161	Trần bì sao vàng	Sao vàng	<i>Pericarpium Citri reticulatae perenne praeparatum</i>
162	Trần bì sao cháy	Sao cháy	<i>Pericarpium Citri reticulatae perenne praeparatum</i>
163	Tri mẫu chích muối	Chích muối	<i>Rhizoma Anemarrhenae praeparatum</i>
164	Tri mẫu chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Anemarrhenae praeparatum</i>
165	Tử uyển chế mật	Chế mật	<i>Radix Asteris praeparata</i>
166	Tục đoạn chích muối	Chích muối	<i>Radix Dipsaci praeparata</i>
167	Tục đoạn chích rượu	Chích rượu	<i>Radix Dipsaci praeparata</i>
168	Viễn chí sao cám	Sao cám	<i>Radix Polygalae praeparata</i>

STT	Tên vị thuốc cổ truyền	Phương pháp phức chế	Tên khoa học
169	Viễn chí chích cam thảo	Chích cam thảo	<i>Radix Polygalae praeparata</i>
170	Xa tiền tử chích muối	Chích muối	<i>Semen Plantaginis praeparata</i>
171	Xuyên khung chích rượu	Chích rượu	<i>Rhizoma Ligustici wallichii praeparatum</i>
172	Ý dĩ sao cám	Sao cám	<i>Semen Coicis praeparata</i>

1. A GIAO SAO PHÒNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg A giao sao phòng:

A giao đã sơ chế 1,0 kg

Cáp phẩn hoặc bột mầu lẹ 200 g

1.2. Quy trình chế biến:

A giao đã sơ chế hơ qua lửa hoặc để trong tủ sấy ở 100°C cho mềm (chú ý không để miếng A giao chảy dính vào nhau), thái nhỏ mỗi miếng có kích thước khoảng 0,5 x 0,5 cm. Cho cáp phẩn vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C rồi bỏ các miếng A giao vào sao cho đến khi A giao nở hoàn toàn không còn chỗ cứng, rây bỏ bột cáp phẩn.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền phòng đều, không còn chỗ cứng, không chảy hoặc dính vào nhau.

2. BA ĐẬU SƯƠNG

1. Phương pháp chế biến

Tiến hành loại bỏ vỏ, lấy nhân hạt, giã nhuyễn, tiến hành xác định hàm lượng dầu.

Trên cơ sở số lượng dầu đã xác định, thêm từ từ một lượng tinh bột và trộn đều đến khi hàm lượng dầu của vị thuốc đạt từ 18,0 - 20,0%.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền là bột màu vàng nhạt, có độ mịn đồng đều, tơi xốp và có tính chất dầu.

3. BA KÍCH CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ba kích chích rượu:

Ba kích đã sơ chế 1,0 kg

Rượu 150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Cho rượu trộn đều vào Ba kích đã cắt đoạn, ủ 1 - 2 giờ cho ngấm hết rượu, sau đó cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền là những mảnh nhỏ, có dạng quăn queo, vỏ ngoài vàng nhạt hay hơi xám. Thở chất dai, mặt cắt ngang có màu tím nhạt, mùi thơm, vị hơi chát.

4. BA KÍCH CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ba kích chích muối:

Ba kích đã sơ chế	1,0 kg
Dung dịch muối ăn 5%	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Đem dung dịch muối ăn trộn đều vào Ba kích đã cắt đoạn, ủ 2 - 4 giờ cho ngấm đều, sau đó cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh nhỏ, có dạng quả queo, vỏ ngoài vàng nhạt hay hơi xám. Thể chất dai, mặt cắt ngang có màu tím nhạt, mùi thơm, vị mặn.

5. BA KÍCH CHÍCH CAM THẢO

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg vị thuốc Ba kích chích cam thảo:

Ba kích đã sơ chế	1,0 kg
Cam thảo	50 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cam thảo được cắt nhỏ, sắc với nước 3 lần, mỗi lần 150 ml nước sạch, đun sôi trong 30 phút. Gộp dịch sắc, cô còn 150 ml. Đem dịch Cam thảo trộn đều với Ba kích đã cắt đoạn, ủ 6 giờ cho ngấm đều, sau đó cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh nhỏ, có dạng quả queo, vỏ ngoài vàng nhạt hay hơi xám. Thể chất dai, mặt cắt ngang có màu tím nhạt, mùi thơm, vị hơi ngọt.

6. BÁ TỬ NHÂN SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Bá tử nhân sau khi loại bỏ tạp chất và vỏ “quả” còn sót lại, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi có màu vàng. Lấy ra, tải cho nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là hạt hình trứng dài hoặc bầu dục hẹp, dài 4 - 7 mm, đường kính 1,5 - 3 mm. Mặt ngoài màu vàng nâu nhạt có các đốm nâu. Mùi thơm nhẹ, vị nhạt.

7. BẠCH BIỂN ĐẬU SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Lấy Bạch biển đậu đã sơ chế cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao cho đến khi bề mặt vị thuốc có màu vàng nhạt thỉnh thoảng có đốm đen, bên trong hạt màu trắng ngà hoặc màu vẫn như cũ. Xay vỡ hoặc giã dập khi dùng.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền là hạt hình bầu dục hoặc hình trứng dẹt. Mặt vị thuốc có màu vàng nhạt thỉnh thoảng có đốm đen, bên trong hạt màu trắng ngà. Thề chất cứng chắc, vỏ mỏng giòn, có 2 lá mầm to màu trắng ngà. Khi nhai có mùi thơm không còn mùi tanh của đậu sống.

8. BÁCH BỘ CHÍCH MẬT ONG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bách bộ chích mật ong:

Bách bộ đã sơ chế	1,0 kg
Mật ong	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Bách bộ đã sơ chế; đảo đều, ủ qua đêm (khoảng 12 giờ), cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi các phiến có màu nâu nhạt. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền có màu nâu nhạt, mùi thơm, vị đắng, ngọt.

9. BÁCH BỘ CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bách bộ chích rượu:

Bách bộ đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	200 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Dùng rượu trộn với Bách bộ đã sơ chế, đảo đều, ủ qua đêm, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền có màu nâu nhạt, mùi thơm, vị đắng, ngọt.

10. BẠCH GIỚI TỬ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Bạch giới tử đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi có màu vàng sẫm có mùi thơm, vị cay, đặc trưng của mùi cải. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền là hạt nhỏ, khô giòn, màu hơi vàng.

11. BẠCH GIỚI TỬ SAO ĐEN

1. Phương pháp chế biến

Cho Bạch giới tử đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 180 - 240°C, đảo đều và chậm đến khi ngoài vỏ có màu hơi đen. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu hơi đen có mùi thơm đặc trưng, nhấm có vị hơi cay.

12. BÁCH HỢP TÂM MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bách hợp tâm mật:

Bách hợp đã sơ chế 1,0 kg

Mật ong 100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Bách hợp đã sơ chế, để khoảng 1 giờ cho ngấm, sau đó cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi không dính tay. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là vẩy hình bầu dục, dài 2 - 5 cm, rộng 1 - 2 cm, phần giữa dày 3 - 4 mm, mặt ngoài màu vàng nâu, hơi bóng. Chất cứng và dai, mặt gãy phẳng, trơn bóng như sừng. Không mùi, vị hơi đắng.

13. BẠCH CƯƠNG TÂM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bạch cương tâm:

Bạch cương tâm 1,0 kg

Cám gạo 100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Bạch cương tâm loại bỏ những con không đạt chất lượng (mình cong queo, ruột ướt đen), rửa sạch, sấy khô, loại bỏ tạp chất, cho cám gạo vào thiết bị sao, đun cho đến khi có khói bốc lên, bỏ Bạch cương tâm vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao cho đến khi bề ngoài tằm vôi biến thành màu vàng, lấy ra, sàng loại bỏ cám gạo, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu trắng đều, gần hình trụ, thường cong và co lại, dài 2 - 5 cm, đường kính 0,5 - 0,7 cm.

14. BẠCH MAO CĂN SAO ĐEN

1. Phương pháp chế biến

Lấy Bạch mao căn đã cắt đoạn cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 180 - 240°C, đảo đều, sao tới khi có khói trắng bốc lên, dược liệu trở thành màu nâu đen hoặc đen, phun một ít nước sạch, sao thêm khoảng 2 - 3 phút. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những đoạn thân rễ hình trụ, dài 1 - 3 cm. Mặt ngoài nâu đen hoặc đen, bên trong có màu nâu vàng hoặc nâu sẫm. Mùi thơm, không vị.

15. BẠCH TẬT LÊ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Lấy Bạch tật lê đã sơ chế cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, sao cho đến khi màu hơi vàng cháy xém hết các cạnh trông như gai nhọn. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là quả có 5 cạnh, đường kính 12 - 15 mm, vỏ quả màu xém vàng, không còn các gai nhọn, hai mặt bên thô ráp, có vân mạng lưới, màu xám. Chất cứng, không mùi. Vị đắng, cay.

16. BẠCH THỰC SAO

1. Phương pháp chế biến

Dùng Bạch thực đã thái, chặt cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi bề mặt dược liệu có màu vàng nhạt, lấy ra, để nguội. Không dùng dụng cụ bằng gang, sắt vì Bạch thực dễ bị biến màu đen.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng nhạt, mùi thơm.

17. BẠCH THỰC CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bạch thực chích rượu:

Bạch thực đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,3 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Cho rượu vào Bạch thực đã được thái, chặt, ủ 30 phút cho thấm đều, sau đó cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao cho đến khi bề mặt dược liệu có màu hơi vàng, mùi thơm. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng nhạt, mùi thơm.

18. BẠCH TRUẬT SAO CÁM MẬT ONG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bạch truật sao cám mật ong:

Bạch truật đã sơ chế	1,0 kg
Cám gạo	100 g
Mật ong	5,0 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cám gạo được trộn đều với mật ong, sao đến khi bốc khói, cho Bạch truyệt đã thái, chặt vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều đến khi vị thuốc cổ truyền có màu vàng xém cạnh, có mùi thơm. Lấy ra, rây loại bỏ cám gạo, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu vàng thẫm, cạnh hơi xém, thể chất cứng, vị đắng, hơi ngọt, mùi thơm đặc trưng của Bạch truyệt.

19. BẠCH TRUỆT CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bạch truyệt chích rượu:

Bạch truyệt đã sơ chế 1,0 kg

Rượu 100 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Bạch truyệt đã sơ chế được trộn đều với rượu, đậy kín, ủ (khoảng 1 - 2 giờ) cho thấm đều rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu vàng thẫm, cạnh hơi xém, thể chất cứng, vị đắng, mùi thơm đặc trưng của Bạch truyệt.

20. BAN MIÊU CHẾ GẠO

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ban miêu chế gạo:

Ban miêu đã sơ chế 1,0 kg

Gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Ban miêu sau khi làm sạch, rang cùng với gạo cho đến khi gạo có màu nâu vàng, lấy ra, loại bỏ đầu, cánh và chân, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu sắc đen đậm và bóng, mặt cắt sau khi loại bỏ phần đầu không đều, mép đen, ở giữa màu xám vàng. Dễ vỡ và giòn, mùi thơm hơi cháy.

21. BÁN HẠ TÂM PHÈN CHUA

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ tâm phèn chua:

Bán hạ đã sơ chế 1,0 kg

Phèn chua	200 g
Nước sạch	vừa đủ

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan phèn chua trong 2,5 lít nước sạch được dung dịch phèn chua 8%. Lấy Bán hạ đã được làm sạch, phân loại to nhỏ, lấy loại có cùng kích thước, ngâm Bán hạ trong dung dịch phèn chua cho đến khi không còn lõi trắng và vị thuốc gây cảm giác tê nhẹ. Vớt ra, rửa sạch, cắt thành lát mỏng và phơi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là các miếng nhỏ hình elip, hình hơi tròn hoặc hình chữ nhật, trên bề mặt có màu nâu hoặc nâu nhạt, có một số đốm nhỏ màu trắng và có những đường vạch ngắn, có những vân đỏ tía dưới lớp bần còn lại. Bề mặt nhẵn, chất cứng, dễ gãy. Màu nhạt, vị hơi mặn, se và tê.

22. BÁN HẠ TÂM GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ tâm gừng:

Bán hạ đã sơ chế	1,0 kg
Phèn chua (bột)	125 g
Gừng tươi	250 g
Nước	vừa đủ

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Bán hạ đã sơ chế, phân loại to nhỏ, lấy loại có cùng kích thước, ngâm trong nước đến khi không còn lõi trắng.

Gừng tươi đã thái lát, sắc lấy nước đặc, thêm phèn chua và Bán hạ, đun sôi kỹ, lấy ra, để ngoài không khí đến khi khô được một nửa thì đem cắt thành những lát mỏng và phơi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những miếng nhỏ hình chữ nhật hoặc hơi tròn. Bên ngoài màu nâu đến nâu đen. Bề mặt cứng, nhẵn và bóng láng, bên trong màu nâu vàng nhạt. Mùi thơm nhẹ, có vị tê nhẹ, có chất nhầy khi nhai.

23. PHÁP BÁN HẠ

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Pháp bán hạ:

Bán hạ đã sơ chế	1,0 kg
Cam thảo	150 g
Vôi sống	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Bán hạ đã sơ chế, phân loại to nhỏ, lấy loại có cùng kích thước, ngâm trong nước đến khi không còn lõi trắng, bỏ nước.

Lấy Cam thảo, thêm nước thích hợp, sắc 2 lần lấy dịch chiết.

Lấy vôi sống, thêm nước thích hợp, khuấy đều, gạn lấy nước vôi.

Trộn đều dịch chiết Cam thảo và nước vôi.

Thêm Bán hạ vào hỗn hợp dịch chiết Cam thảo và nước vôi, ngâm tẩm, mỗi ngày khuấy 1 - 2 lần và duy trì pH của dung dịch ngâm ở pH >12 đến khi nếm vị thuốc gây cảm giác hơi tê lưỡi, mặt cắt có màu vàng đều. Lấy ra rửa sạch, phơi âm can hoặc sao khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền gần hình cầu hoặc bị vỡ thành các khối không đều. Bên ngoài có màu vàng nhạt, vàng hoặc vàng nâu. Bề mặt nhẵn cứng, bên trong có màu vàng đến vàng xám, vị hơi ngọt, hơi se.

24. BÁN HẠ NAM CHẾ GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ nam chế gừng:

Bán hạ nam đã sơ chế	1,0 kg
Phèn chua (bột)	100 g
Gừng tươi	100 g
Nước vo gạo	vừa đủ

1.2. Quy trình chế biến:

Bán hạ nam đã sơ chế được ngâm trong dịch nước vo gạo 2 ngày, mỗi ngày thay nước một lần. Gạn bỏ dịch ngâm, rửa nhẹ bằng nước sạch đến khi hết nước đục trắng.

Hòa tan phèn chua trong 3 lít nước sạch. Ngâm tiếp Bán hạ nam 2 ngày đêm đến khi không còn đốm trắng (nhân trắng đục). Vớt ra, phơi khô.

Gừng tươi giã nát, thêm 100 ml nước sạch, nghiền kỹ, ép lấy dịch, lặt lại 2 lần.

Bán hạ nam đã phơi khô được tẩm với dịch nước gừng tươi. Ủ 2 - 3 giờ, thỉnh thoảng đảo cho dịch nước gừng thấm đều. Sao đến khi phiến có màu vàng đậm. Để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là các phiến tròn hoặc mảnh vụn có đường kính không nhỏ hơn 0,2 cm. Thê chất khô giòn, màu vàng đậm đến nâu, cạnh phiến cháy, có mùi thơm của gừng. Vị cay, hơi tê, không ngứa.

25. BÁN HẠ NAM CHẾ NƯỚC VÔI TRONG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ nam chế nước vôi trong:

Bán hạ nam đã sơ chế	1,0 kg
----------------------	--------

Cam thảo	150 g
Nước sôi trong	vừa đủ.

1.2. Quy trình chế biến:

Cam thảo nấu với 3 lít nước trong 2 giờ. Gạn lấy dịch. Ngâm Bán hạ nam đã sơ chế trong dịch Cam thảo trong 2 ngày. Vớt ra, ngâm tiếp với nước sôi trong khoảng 3 ngày. Ném thấy hết vị ngứa thì vớt ra, rửa nhiều lần bằng nước sạch, phơi hoặc sấy đến khô. Để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là các phiến hoặc mảnh vụn có đường kính không nhỏ hơn 0,2 cm. Thể chất khô giòn, màu vàng, mép phiến có lẫn màu đen cháy hoặc nâu, có mùi nồng của vôi. Vị cay, hơi tê, không ngứa.

26. BINH LANG SAO

1. Phương pháp chế biến

Lấy Bình lang đã sơ chế cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi bên ngoài có màu nâu tím, mùi thơm.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu nâu tím, chất thịt, mặt ngoài có gân hình mạng. Mùi đặc trưng của Bình lang, vị đắng, chát.

27. BỔ CỐT CHỈ CHẾ MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bổ cốt chỉ chế muối:

Bổ cốt chỉ đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	10 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan hoàn toàn 10 g muối ăn vào 100 ml nước; Bổ cốt chỉ loại bỏ tạp chất, rửa sạch, phơi khô; phun dịch muối vừa pha vào Bổ cốt chỉ, trộn đều, ủ 30 - 45 phút cho ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi hạt hơi phồng lên, lấy ra, để nguội. Có thể sao Bổ cốt chỉ hơi phồng sau đó phun nước muối vào dần, sao đến khô là được.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có mặt ngoài hạt màu nâu đen, phồng đều, có vết nhăn và rạn nứt rõ. Thể chất hạt cứng, mùi thơm đặc trưng, vị hơi cay, đắng.

28. BÒ HOÀNG THÁN SAO

1. Phương pháp chế biến

Cho Bò hoàng đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 200 - 240°C, đảo đều, sao đến khi có màu vàng nâu đen, phun nước sạch, sao tiếp cho khô, lấy ra rãi cho nguội, rây lấy phần mịn nhỏ.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có bột màu nâu đất. Nổi trên mặt nước. Khi xoa trên 2 ngón tay cảm giác mịn, dính.

29. CAM THẢO CHÍCH MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Cam thảo chích mật:

Cam thảo đã sơ chế 1,0 kg

Mật ong 200 g

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Cam thảo đã sơ chế, ủ trong 1 - 2 giờ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi bề mặt Cam thảo có màu vàng đậm, viền ngoài nâu, sờ không dính tay.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu vàng đậm. Vị ngọt đậm, đặc trưng của Cam thảo.

30. CAM TOẠI CHÍCH GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Cam toại chích giấm:

Cam toại đã sơ chế 1,0 kg

Giấm 300 g

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Cam toại đã sơ chế, được trộn đều với giấm, ủ 30 phút, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi có màu vàng đậm, không còn mùi giấm bốc lên, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc hình bầu dục, hình trụ dài hoặc hình chuỗi hạt, dài từ 1 - 5 cm, đường kính từ 0,5 - 2,5cm bề mặt có màu từ vàng đến vàng nâu, có thể thấy vết cháy. Có mùi thơm nhẹ của giấm, vị hơi chua và cay.

31. CAN KHƯƠNG SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Làm nóng thiết bị, cho Can khương đã thái, chặt vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100° - 150°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ mặt ngoài của phiến có màu vàng. Đổ ra, rãi mỏng cho nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng có kích thước dài 3 - 5 cm, dày 3 - 5 mm, mặt ngoài phiến có màu hơi vàng, nhám có vị cay, thơm mùi gừng.

32. CAN KHƯƠNG SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Làm nóng thiết bị, cho Can khương đã thái, chặt vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ mặt ngoài của phiến có màu đen, có mùi cháy, bên trong có màu nâu. Đổ ra, tải mỏng để tránh bị cháy.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng có kích thước dài 3 - 5 cm, dày 3 - 5 mm, mặt ngoài phiến có màu đen, nhám có vị cay, thơm mùi gừng.

33. CÁT CĂN SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Lấy Cát căn đã cắt, thái cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi mặt ngoài của phiến có màu vàng hoặc hơi vàng.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền phía mặt ngoài phiến có màu vàng hoặc hơi vàng, bên trong không bị đổi màu so với trước khi sao.

34. CÁT CÁNH CHÍCH MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Cát cánh chích mật:

Cát cánh đã sơ chế 1,0 kg

Mật ong 100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi. Tẩm dịch mật vào Cát cánh đã thái phiến, ủ cho thấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi các miếng dược liệu rời nhau, sờ không dính tay là được.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu vàng nhạt, vị ngọt nhẹ sau hơi đắng và hơi nhót trong miệng, dễ hút ẩm.

35. CẦU TÍCH SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cầu tích đã thái, cắt cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi miếng Cầu tích khô, hơi phồng lên. Đổ ra, chà xát hết lông.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền phồng đều, giòn, mùi thơm.

36. CẦU TÍCH CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Cầu tích chích rượu:

Cầu tích đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Cầu tích đã thái, cắt được trộn đều với rượu, ủ 30 phút đến 1 giờ cho ngấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là các phiến phòng đều, giòn, màu vàng thẫm, mùi thơm.

37. CẦU TÍCH SAO CÁCH CÁT

1. Phương pháp chế biến

Cát sạch được sao nóng già tới nhiệt độ khoảng 250°C, cho Cầu tích đã thái, cắt vào, đảo đều tới khi các miếng Cầu tích phòng đều. Lấy ra sàng sạch cát, xát bỏ lông.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền phòng đều, giòn, màu vàng thẫm, mùi thơm.

38. CẦU TÍCH CHÍCH MUỐI ĂN

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Cầu tích chích muối ăn:

Cầu tích đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	10 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan muối ăn vào khoảng 150 ml nước, trộn đều vào Cầu tích đã thái, cắt, ủ 3 giờ cho ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi các miếng Cầu tích phòng đều. Lấy ra, sàng sảy cho sạch lông.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền phòng đều, giòn, màu nâu xám, vị hơi mặn, mùi thơm.

39. CHỈ THỰC SAO

1. Phương pháp chế biến

Chỉ thực đã thái, cắt, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi bề mặt phiến có màu vàng tối, cạnh phiến có màu đen, mùi thơm cháy. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến cắt ngang quả, hình tròn không đều, đường kính 1 - 3 cm, dày 0,2-0,3 cm. Thở chất khô cứng. Bề mặt màu trắng ngà đến vàng tối, một số phiến có màu đen cháy, xung quanh phiến có màu lục tối hay đen cháy. Mùi đặc trưng. Vị chát, cay, chua.

40. CHI TỬ SAO QUA

1. Phương pháp chế biến

Chi tử đã sơ chế cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô, lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng cam hoặc nâu đỏ, thể chất khô giòn, vị đắng.

41. CHI TỬ SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Chi tử đã sơ chế cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi bên ngoài có màu đen, bên trong có màu nâu, có mùi thơm cháy, khô giòn, lấy ra để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu đen, mùi cháy, thể chất khô giòn, vị đắng.

42. CHỈ XÁC SAO CÁM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Chỉ xác sao cám:

Chỉ xác đã sơ chế	1,0 kg
Cám gạo	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cho cám gạo vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi bốc khói, tiếp tục cho Chỉ xác đã thái, cắt vào sao đến khi có màu vàng thẫm lấy ra, sàng bỏ cám, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc Chỉ xác sao cám có các phiến hình dải hay hình vòng cung không đều, hơi thẫm màu, đôi khi có vết cháy, mùi thơm nhẹ, vị đắng.

43. CHU SA (THẦN SA)

1. Phương pháp chế biến

Lấy Chu sa, sử dụng nam châm để loại bỏ các tạp chất, cho nguyên liệu vào cối sứ hoặc dụng cụ nghiền khác (không dùng dụng cụ bằng kim loại), thêm một lượng nước vừa đủ, khuấy nhẹ, để lắng một lúc, thấy có màng nổi lên thì vớt bỏ đi, nghiền nhẹ, đồng thời gạn hỗn dịch màu đỏ ra dụng cụ phù hợp. Tiếp tục lặp lại nhiều lần với phần cặn cho đến khi nước không còn đỏ thì dừng lại. Cặn còn lại màu đen thì bỏ đi, gộp các hỗn dịch, để lắng, gạn bỏ nước trong, lấy phần kết tủa, lấy vải thưa bịt lại, phơi âm can hoặc sấy cho đến khô hoặc sấy dưới 40°C.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là bột mịn màu đỏ tươi, nhẹ, khi dùng ngón tay bóp không có hạt, có mùi nhẹ, vị nhạt. Dùng nam châm hút không có tạp chất.

44. CỎ NHỌ NỒI THÁN SAO

1. Phương pháp chế biến

Cho Cỏ nhọ nòi cắt đoạn vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi bề mặt có màu đen thẫm, hơi có khói trắng bốc lên, phun một ít nước sạch vào để trừ hỏa độc (khoảng 100 - 200 ml cho 1 kg dược liệu), dùng lửa nhỏ sao tiếp cho khô, tắt ngay cho nguội tránh bốc thành lửa.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền có màu đen thẫm nếu bóp sẽ vụn nát (không phải cháy thành than). Mùi thơm.

45. CỎ XƯỚC CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức 1,0 kg Cỏ xước chích rượu:

Cỏ xước đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,15 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Tắm rượu trắng vào Cỏ xước đã thái, chặt, trộn đều, đậy kín, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có mùi thơm của rượu bốc lên, vị thuốc có màu nâu nhạt. Lấy ra, để nguội.

Có thể sao trực tiếp Cỏ xước đã thái, chặt, phun rượu vào, sao nhiệt độ vừa đến khi vị thuốc có màu nâu nhạt. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền có màu nâu nhạt, mùi thơm đặc trưng của Cỏ xước và của rượu.

46. CỎ XƯỚC CHÍCH MUỐI ĂN

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Cỏ xước chích muối ăn:

Cỏ xước đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	10 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan muối vào khoảng 150 ml nước. Tắm nước muối vào Cỏ xước đã thái, chặt, trộn đều, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết nước muối, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi bắt đầu có muối kết tinh ở đáy thiết bị. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền có màu nâu nhạt, mùi thơm đặc trưng của Cỏ xước.

47. CỐT TOÁI BỒ SAO

1. Phương pháp chế biến

Cho Cốt toái bỏ phiến vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khi phiến thuốc có màu vàng đậm đến nâu đậm, lấy ra, để nguội. Loại hết vỏ bản và lông nhỏ.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có thể chất giòn, màu vàng đậm đến nâu đậm.

48. CỐT TOÁI BỎ CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Cốt toái bỏ chích rượu:

Cốt toái bỏ đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	200 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy rượu phun đều vào Cốt toái bỏ phiến, trộn đều. Ủ 30 phút đến 1 giờ cho ngấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi mặt phiến có màu nâu hoặc màu vàng. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có thể chất giòn, màu nâu đậm hoặc vàng đậm.

49. ĐẠI HOÀNG CHÍCH GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Đại hoàng chích giấm:

Đại hoàng đã sơ chế	1,0 kg
Giấm gạo	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Đại hoàng đã thái, chặt được trộn đều với giấm, ủ 30 phút, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có màu vàng đậm, không còn mùi giấm bốc lên. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền xốp, giòn dễ gãy, màu nâu, mùi đặc trưng, vị đắng và hơi chát.

50. ĐẠI HOÀNG CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Đại hoàng chích rượu:

Đại hoàng đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	300 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Đại hoàng đã thái, chặt được trộn đều với rượu, ủ 24 - 32 giờ, đến khi chuyển màu đen, lấy ra, phơi âm can, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền xốp, giòn dễ gãy, màu vàng nâu, mùi đặc trưng, vị đắng và hơi chát.

51. ĐAN SÂM CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Đan sâm chích rượu:

Đan sâm đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	100 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Đan sâm đã thái, chặt trộn đều với rượu, ủ 1 giờ cho ngấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền khô, mặt ngoài màu đỏ nâu tối, trong màu trắng ngà, có vân. Chất cứng và giòn. Mùi đặc trưng, vị đắng hơi ngọt.

52. ĐĂNG SÂM CHÍCH GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Đăng sâm chích gừng:

Đăng sâm đã sơ chế	1,0 kg
Gừng tươi	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Tẩm dịch nước gừng tươi với Đăng sâm đã sơ chế, ủ trong 30 phút cho thấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu trắng ngà, nhuận, mùi thơm, vị hơi ngọt.

53. ĐÀO NHÂN SAO VÀNG GIỮ VỎ

1. Phương pháp chế biến

Cho Đào nhân đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ phía ngoài vỏ có màu vàng đều. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài nháp, hơi nhăn nheo, có màu hơi vàng, mùi thơm đặc trưng của Đào nhân, nhám có vị đắng nhẹ, ngậy bùi.

54. ĐÀO NHÂN SAO VÀNG BỎ VỎ

1. Phương pháp chế biến

Ngâm Đào nhân đã sơ chế trong nước sạch cho trương nở (1 - 2 giờ), sau đó trần qua nước 90 - 100°C trong 3 - 5 phút, loại bỏ cây mầm, xát bỏ vỏ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài nhẵn, có màu hơi vàng, nhám có vị đắng nhẹ, ngậy bùi.

55. ĐÀO NHÂN ÉP LOẠI DẦU

1. Phương pháp chế biến

Lấy Đào nhân đã sơ chế giã dập, bọc trong giấy bản hoặc trong vải xô ép bỏ dầu. Lấy ra, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh nhỏ có thể chất dính, mùi thơm đặc trưng của Đào nhân, nhám có vị đắng nhẹ, ngậy bùi.

56. ĐỊA DU THÁN SAO

1. Phương pháp chế biến

Lấy Địa du đã sơ chế cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi mặt ngoài có màu đen xém và bên trong có màu vàng hay màu nâu. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có chất cứng, mặt phiến thuốc hình tròn hay hình bầu dục không đều, dày 0,2 - 0,5 cm, bên ngoài màu nâu đen, bên trong màu nâu đậm, không cháy khét. Thơm mùi dược liệu, vị hơi đắng, sần.

57. ĐỊA LONG TẨM RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Địa long tẩm rượu:

Địa long đã sơ chế 1,0 kg

Rượu 0,1 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Địa long đã sơ chế tẩm rượu trắng. Ủ trong 1 giờ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có màu nâu sẫm, còn ít mùi tanh. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những lát mỏng có màu nâu vàng nhạt, khô, có vết cổ trắng, mùi tanh đặc biệt.

58. ĐỊA LONG TẨM RƯỢU GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Địa long tằm rượu gừng:

Địa long đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,2 lít
Gừng tươi	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Gừng tươi rửa sạch, cạo bỏ vỏ, giã nát, vắt lấy nước cốt, bã gừng lại tằm với rượu và vắt lấy nước gừng. Gộp dịch chiết nước gừng tằm vào Địa long đã sơ chế, ủ trong 30 - 60 phút cho thấm dịch rượu gừng, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những lát mỏng có màu nâu vàng nhạt, khô, có vết cổ trắng, mùi tanh đặc biệt và có mùi thơm của gừng, vị mặn.

59. ĐỒ TRỌNG CHÍCH MUỐI ĂN

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Đồ trọng chích muối ăn:

Đồ trọng đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	10 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan 10 g muối vào 150 ml nước, gạn bỏ cặn. Tẩm nước muối vào Đồ trọng đã thái, cắt, ủ trong 1 giờ cho thấm hết dịch nước muối, thỉnh thoảng đảo cho thấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi đứt tơ là được (bề gãy không còn sợi tơ). Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những miếng vỏ phẳng, to nhỏ không đều, dày 0,2 - 0,5 cm, màu xám đen, bề gãy không còn sợi tơ.

60. ĐỒ TRỌNG CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Đồ trọng chích rượu:

Đồ trọng đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Tẩm rượu vào Đồ trọng đã thái, cắt, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết rượu, thỉnh thoảng đảo cho thấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi đứt tơ là được (bề gãy không còn sợi tơ). Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những miếng vỏ phẳng, to nhỏ không đều, dày 0,2 - 0,5 cm, màu xám tro sẫm, bẻ gãy không còn sợi tơ.

61. ĐỔ TRỌNG SAO ĐEN

1. Phương pháp chế biến

Cho Đổ trọng đã thái, cắt vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 180 - 240°C, đảo đều cho đến khi thấy có khói trắng, các phiến Đổ trọng đứt hết tơ, phun một ít nước sạch, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, đảo đều trong khoảng 2 - 3 phút, lấy ra để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những miếng nhỏ, phẳng, tương đối đều nhau. Màu đen, bóp gãy vụn.

62. ĐƯƠNG QUY CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Đương quy chích rượu:

Đương quy đã sơ chế 1,0 kg

Rượu 100 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Đương quy đã sơ chế được trộn đều với rượu, ủ trong 30 phút, thỉnh thoảng đảo cho ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến mỏng không đều, màu vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng, vị đắng ngọt, hơi cay.

63. HÀ THỦ Ô ĐỎ CHẾ ĐẬU ĐEN

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hà thủ ô đỏ chế Đậu đen:

Hà thủ ô đỏ đã sơ chế 1,0 kg

Đậu đen 100 g

Nước vo gạo vừa đủ

1.2. Quy trình chế biến:

Chế dịch Đậu đen: 100 g Đậu đen rửa sạch thêm 4 lít nước, nấu đến khi hạt đậu chín, gạn lấy dịch.

Chế Hà thủ ô đỏ: loại tạp, rửa sạch, ngâm trong dịch nước vo gạo trong 2 ngày đêm (nếu là mùa hè sau mỗi 4 - 6 tiếng phải thay nước), vớt ra, rửa sạch. Thêm dịch Đậu đen cho ngập Hà thủ ô đỏ. Nấu 4 - 6 giờ, trong quá trình nấu thỉnh thoảng đảo đều (nếu cạn bổ sung nước cho ngập).

Để nguội, lấy ra, thái phiến 2 - 4 mm. Phơi hoặc sấy se Hà thủ ô ở nhiệt độ 60 - 70°C, tẩm tiếp dịch nấu, làm lạnh lại đến hết dịch nấu. Phơi hoặc sấy đến khô kiệt. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến mỏng, khô cứng, có màu nâu thẫm đồng nhất. Vị hơi ngọt.

64. HẬU PHÁC TÂM GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hậu phác tâm gừng:

Hậu phác đã sơ chế 1,0 kg

Gừng tươi 100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Gừng tươi rửa sạch, giã nát, vắt lấy nước cốt; giã tiếp, thêm nước sạch, làm vài lần rồi thêm nước sạch cho đủ 150 ml. Đem nước gừng trộn đều vào Hậu phác đã thái, chặt, ủ 30 phút cho ngấm đều, sau đó phơi âm can tới khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng có kích thước dài 5 - 7 cm, dày 2 - 3 mm, màu hơi xám, vị hơi đắng, mùi thơm của gừng.

65. HẬU PHÁC CHÍCH GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hậu phác chích gừng:

Hậu phác đã sơ chế 1,0 kg

Gừng tươi 100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Gừng tươi rửa sạch, giã nát, vắt lấy nước cốt; giã tiếp, thêm nước sạch, làm vài lần rồi thêm nước sạch cho đủ 150 ml. Đem nước gừng trộn đều vào Hậu phác đã thái, chặt, ủ 30 phút cho ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng có kích thước dài 5 - 7 cm, dày 2 - 3 mm, màu hơi xám, vị hơi đắng, mùi thơm của gừng.

66. HẬU PHÁC CHỪNG (NẤU) GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hậu phác chưng (nấu) với gừng:

Hậu phác đã sơ chế 1,0 kg

Gừng tươi 200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Gừng tươi đem giã nát, vắt lấy nước cốt, làm nhiều lần, thêm nước để được khoảng 200 ml. Dem nước gừng tẩm đều vào Hậu phác đã thái, chặt, cạo bỏ lớp bên ngoài. Chung (nấu) tới khi Hậu phác đủ mềm, lấy ra thái phiến dọc, dày 2 - 3 mm. Phơi khô hoặc sấy khô ở nhiệt độ 50 - 60°C.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng có kích thước dài 5 - 7 cm, dày 2 - 3 mm, màu hơi xám, vị hơi đắng, mùi thơm của gừng.

67. HOÀI SƠN SAO CÁM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg vị thuốc Hoài sơn sao cám:

Hoài sơn đã sơ chế	1,0 kg
--------------------	--------

Cám gạo	200 g
---------	-------

1.2. Quy trình chế biến:

Cho cám gạo vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới lúc bốc khói trắng, cho Hoài sơn đã thái, cắt vào sao đã đến khi có màu vàng hay vàng nâu có chấm đen, rây bỏ cám gạo. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến thuốc bên ngoài có màu vàng hay vàng nâu có chấm đen, bề mặt trong có màu trắng, mùi thơm.

68. HOÀNG BÁ CHÍCH MUỐI ĂN

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng bá chích muối ăn:

Hoàng bá đã sơ chế	1,0 kg
--------------------	--------

Muối ăn	10 g
---------	------

1.2. Quy trình chế biến:

Pha 10g muối ăn trong 200 ml nước. Tẩm Hoàng bá đã thái, cắt với dung dịch muối ăn, trộn đều, ủ cho thấm hết nước muối, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khô. Lấy ra, tải mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có mặt ngoài màu vàng nâu, mặt trong màu nâu nhạt, có nhiều các vết nhăn dọc nhỏ, dài. Hơi xém cạnh. Vết bề lõm chòm, thể chất rắn, nhẹ, màu vàng rơm. Mùi thơm đắng.

69. HOÀNG CẨM SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Lấy Hoàng cầm đã sơ chế cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao cho đến khi mặt ngoài của phiến có màu vàng đậm, bên trong có màu vàng tươi. Lấy ra, rãi mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng đậm, nhám có vị đắng.

70. HOÀNG CÀM SAO ĐEN

1. Phương pháp chế biến

Lấy Hoàng cầm đã sơ chế cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 180 - 240°C, đảo đều, sao cho đến khi mặt ngoài của phiến có màu đen, bên trong có màu nâu vàng. Đổ ra, rãi mỏng, tránh cháy; đôi khi có thể phun ít nước sạch vào được liệu.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền bề ngoài toàn bộ có màu đen, bề ra bên trong có màu nâu hơi vàng, nhám có vị đắng.

71. HOÀNG CÀM CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng cầm chích rượu:

Hoàng cầm đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,15 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn đều Hoàng cầm đã sơ chế với rượu trắng. Ủ 30 phút cho ngấm hết rượu, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi mặt ngoài phiến có màu vàng thẫm. Lấy ra, rãi mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Phiến có màu vàng đậm, nhám có vị đắng.

72. HOÀNG CÀM CHÍCH MẬT ONG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng cầm chích mật ong:

Hoàng cầm đã sơ chế	1,0 kg
Mật ong	200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi. Trộn đều Hoàng cầm đã sơ chế với mật ong. Ủ 30 phút cho ngấm đều, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi sờ không dính tay, Hoàng cầm có màu vàng đậm, mùi thơm mật ong. Lấy ra, rãi mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài phiến có màu vàng đậm, nhám có vị đắng, thơm mùi mật ong.

73. HOÀNG KỲ CHÍCH MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng kỳ chích mật:

Hoàng kỳ đã sơ chế	1,0 kg
Mật ong	150 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Hoàng kỳ đã sơ chế, ủ cho tới khi thấm đều, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi mặt ngoài có màu vàng nâu, sờ không dính tay, lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền bề ngoài có màu vàng nâu, hơi bóng, có mùi thơm và vị ngọt.

74. HOÀNG LIÊN CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng liên chích rượu:

Hoàng liên đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy rượu trộn đều với Hoàng liên đã thái, chặt, ủ 1 giờ cho ngấm rượu, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi khô, lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng đậm, vị đắng.

75. HOÀNG LIÊN CHÍCH GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng liên chích gừng:

Hoàng liên đã sơ chế	1,0 kg
Gừng tươi	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Gừng tươi rửa sạch, giã nát, vắt lấy nước cốt; giã tiếp, thêm nước sạch, làm vài lần và thêm nước sạch cho đủ 150 ml. Dem nước gừng trộn đều vào Hoàng liên đã thái, chặt, ủ 1 giờ cho ngấm, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng đậm, vị đắng, có mùi thơm của gừng.

76. HOÀNG LIÊN CHÍCH GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng liên chích giấm:

Hoàng liên đã sơ chế 1,0 kg

Giấm ăn 100 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy giấm trộn đều với Hoàng liên đã thái, chặt, ủ 30 phút đến 1 giờ cho ngấm đều, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng đậm, vị đắng.

77. HOÀNG NÀN CHẾ

1. Phương pháp chế biến

Ngâm Hoàng nàn sơ chế trong nước hoặc nước vo gạo từ 12 - 24 giờ. Vớt ra, rửa sạch, cạo bỏ lớp vỏ vàng bên ngoài và vỏ đen bên trong. Tiếp tục ngâm nước vo gạo 3 ngày 3 đêm, mỗi ngày thay nước một lần. Rửa sạch, phơi hoặc sấy khô. Thái phiến nhỏ, tẩm phiến với dầu vừng hoặc dầu lạc, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền giòn, dễ bẻ gãy, vết bẻ không phẳng, vị đắng.

78. HOÀNG TINH CHẾ RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hoàng tinh chế rượu:

Hoàng tinh đã sơ chế 1,0 kg

Rượu 0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Rửa sạch Hoàng tinh củ, gọt bỏ vỏ ngoài và rễ con trộn với rượu, cho vào thùng đậy nắp, đun cách thủy để dược liệu hút hết rượu trong khoảng 24 giờ đến khi có màu đen bóng, lấy ra, phơi âm can hoặc sấy se, thái phiến dày 2 - 3 mm, phơi hoặc sấy khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến dày 2 - 3 mm. Mặt ngoài màu nâu đến nâu đen. Chất dẻo, dai dính, khó bẻ, mặt bẻ trông như sừng, bên trong màu đen. Mùi thơm nhẹ, vị ngọt.

79. HÒE HOA SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Sau khi làm nóng dụng cụ, cho Hòe hoa đã sơ chế vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi mặt ngoài vàng đậm. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu vàng đậm, mùi thơm, bên trong vàng sáng.

80. HÒE HOA SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Sau khi làm nóng dụng cụ, cho Hòe hoa đã sơ chế vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi toàn bộ phía ngoài bị đen, bên trong có màu nâu hơi vàng, có mùi thơm. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền phía ngoài màu đen đều, bên trong có màu nâu, mùi thơm cháy.

81. HÙNG HOÀNG PHÁN

1. Phương pháp chế biến

Cho Hùng hoàng vào cối sứ hoặc dụng cụ nghiền khác (không dùng dụng cụ bằng kim loại), thêm một lượng nước vừa đủ, nghiền thành dạng hồ, tiếp tục thêm nước, khuấy đều và đổ hỗn dịch ra dụng cụ phù hợp. Tiếp tục lặp lại nhiều lần với phần cặn, gộp các hỗn dịch, để lắng, gạn lấy phần kết tủa, phơi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Bột mịn màu cam đỏ hoặc cam vàng, dễ dính tay, có mùi đặc biệt.

82. HƯƠNG PHỤ TỨ CHẾ

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hương phụ tứ chế:

Hương phụ đã sơ chế	1,0 kg
Dung dịch muối ăn 5%	150 ml
Nước gừng 5%	150 ml
Giấm	150 ml
Rượu	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Chia Hương phụ đã sơ chế thành 4 phần đều nhau, mỗi phần 250 g, từng phần sẽ được tẩm riêng với mỗi loại phụ liệu trên. Để một đêm, cho Hương phụ tẩm muối, gừng, giấm vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi có mùi thơm là được (riêng phần tẩm với rượu, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô). Trộn đều 4 phần Hương phụ đã chế được Hương phụ tứ chế.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh nhỏ hoặc lát mỏng, bên ngoài vỏ có màu nâu hoặc nâu sẫm, mặt lát có màu nâu nhạt hơi hồng. Mùi thơm, có vị cay, hơi đắng ngọt.

83. HY THIÊM TÂM RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hy thiêm tâm rượu:

Hy thiêm đã sơ chế 1,0 kg

Rượu 0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến

Dùng Hy thiêm đã cắt đoạn, cho vào dụng cụ, thêm rượu trộn đều, đậy kín, ủ khoảng 30 phút - 1 giờ cho tới khi rượu ngấm hoàn toàn. Lấy ra phơi hoặc sấy khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu xám, vị đắng.

84. KÊ NỘI KIM RANG CÁT

1. Phương pháp chế biến

Cho cát sạch vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, cho Kê nội kim đã sơ chế, đảo đều đến khi phồng lên. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu nâu vàng sậm tới màu vàng xém đen, bề mặt có những nốt phồng nhỏ, bị vỡ khi bóp nhẹ, mảnh vỡ bóng láng.

85. KHIÊM THỰC SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Khiêm thực đã sơ chế vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ bên ngoài có màu vàng hoặc hơi vàng. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền vỏ ngoài có màu nâu thẫm, phía trong hạt có màu vàng hoặc hơi vàng, mùi thơm, nhám có vị hơi ngậy, hơi chát.

86. KHIÊM THỰC SAO CẨM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Khiêm thực sao cẩm:

Khiêm thực đã sơ chế 1,0 kg

Cám gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cho cám gạo vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới lúc bốc khói trắng, cho Khiếm thực đã sơ chế, đảo đều tới khi toàn bộ bên ngoài có màu hơi vàng. Lấy ra,攤 mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền vỏ ngoài có màu nâu thẫm, phía trong hạt có màu vàng hoặc hơi vàng, mùi thơm, nhấm có vị hơi ngậy, hơi chát.

87. KHINH PHẦN

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Khinh phần:

Thủy ngân	1,0 kg
Đảm phàn ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$)	560 g
Muối ăn (NaCl)	480 g
Đất đỏ	vừa đủ

1.2. Quy trình chế biến (mô tả cho 1 lô sản xuất 3,750 kg Thủy ngân):

Chuẩn bị hỗn hợp bao gồm: 2,100 kg Đảm phàn ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$); 1,800 kg Muối ăn (NaCl), thêm 1,8kg nước trộn đều, sau đó thêm 3,750 kg Thủy ngân, trộn đều như cháo và 10 bát đất đỏ, trộn đều một lần nữa thành một khối ẩm, chia thành 10 phần, nặn thành 10 cục hình cầu. Lấy 10 nồi bằng đất, trong mỗi nồi xếp một lớp cát và các cục hình cầu. Đậy vung và dùng đất mềm sạch trát thật kín.

Sử dụng than củi để đun 10 nồi trên, khi than đã đỏ và cháy đều nhưng không có ngọn lửa, vùi kín lại và ủ trong vòng 22 giờ, lấy ra, để nguội, mở nồi sẽ thấy những tinh thể Khinh phần bám quanh nồi, tiến hành thu Khinh phần bám quanh nồi bằng chổi lông sạch.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền dạng bột, mùi nhẹ.

88. KHOẢN ĐÔNG HOA CHÍCH MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Khoản đông hoa chích mật:

Khoản đông hoa đã sơ chế	1,0 kg
Mật ong	200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy mật ong hòa loãng với nước sôi được khoảng 180 ml, trộn đều dịch mật với Khoản đông hoa đã sơ chế, ủ khoảng 30 - 60 phút cho mật thấm đều, cho vào thiết bị, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi vị thuốc có màu vàng nâu, bề mặt có các chấm đậm màu, sò không dính tay. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là các cụm hoa đơn độc, dài 2 - 2,5 cm, phần trên rộng hơn và phần dưới thon dần. Màu nâu nhạt nhưng không đều, bề mặt có các chấm đậm màu, mùi thơm đặc trưng, vị hơi đắng và cay, hơi ngọt.

89. KHỔ HẠNH NHÂN SAO VÀNG GIỮ VỎ

1. Phương pháp chế biến

Cho Khổ hạnh nhân đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ phía ngoài vỏ có màu vàng đều. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có vỏ hơi nhăn nheo, màu vàng đậm, vị đắng đặc trưng của Khổ hạnh nhân.

90. KHỔ HẠNH NHÂN SAO VÀNG BỎ VỎ

1. Phương pháp chế biến

Ngâm Khổ hạnh nhân đã sơ chế trong nước sạch cho trương nở (1 - 2 giờ), sau đó trần qua nước 90 - 100°C trong 3-5 phút, loại bỏ cây mầm, xát bỏ vỏ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Bên ngoài hạt nhăn có màu hơi vàng. Nhấm có vị đắng nhẹ đặc trưng của Khổ hạnh nhân.

91. KHỔ HẠNH NHÂN ÉP LOẠI DẦU

1. Phương pháp chế biến

Lấy Khổ hạnh nhân đã sơ chế giã dập, bọc trong giấy bản hoặc trong vải xô ép bỏ dầu. Lấy ra, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh to nhỏ không đều, vị đắng đặc trưng của Khổ hạnh nhân.

92. KIM ANH SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Kim anh đã sơ chế (bỏ hạt) cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao khi toàn bộ phía ngoài vỏ quả có màu vàng nâu. Lấy ra, chà xát, sàng bỏ hết các gai trên vỏ quả.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh của một nửa vỏ quả, có dạng lòng máng, màu vàng nâu.

93. KIM ANH CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Kim anh chích muối:

Kim anh đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	8 g

1.2. Quy trình chế biến:

Muối ăn hòa trong 180 ml nước. Trộn đều dịch muối ăn với Kim anh đã bỏ hạt. Ủ 30 phút cho ngấm đều. Lấy ra đồ chín khoảng 1 giờ. Phơi hoặc sấy khô, rồi chà xát, sàng bỏ hết các gai trên vỏ quả.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh của một nửa vỏ quả, có dạng lòng máng, vị chua, chát se, hơi ngọt hoặc hơi mặn.

94. KINH GIỚI SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Sàng toàn bộ phần Kinh giới đã được cắt thành đoạn dài 2 - 3 cm, lấy phần trên sàng, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi vị thuốc ngả màu nâu sẫm, cho nốt phần dược liệu dưới sàng vào thiết bị sao, tiếp tục sao theo nhiệt độ đã cài đặt cho bên ngoài phiến thuốc trở thành màu đen, bên trong màu nâu đen, giảm bớt nhiệt độ sao, phun một ít nước, đảo đều đến khi có khói trắng bốc lên, đổ toàn bộ dược liệu ra thiết bị sạch, đậy kín. Sau khoảng 15 - 20 phút, mở ra, tãi đều, để nguội.

Chú ý: Khi đổ dược liệu ra cần đậy kín ngay tránh bốc lửa gây hỏa hoạn, vị thuốc bị đốt thành tro mất tác dụng.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu đen nhưng không được cháy thành tro. Các cạnh bên ngoài có màu đen, bên trong có màu nâu đen, lá và hoa thường bị vụn nát, màu đen. Mùi thơm đặc trưng. Không lẫn tạp chất khác.

95. LIÊN NHỤC SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Liên nhục đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi có màu thâm lại, có chấm đen. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là hạt hình trái xoan. Mặt ngoài còn màng mỏng màu nâu thâm, có chấm đen, mùi thơm, vị hơi chát. Không còn tâm sen.

96. LIÊN TÂM SAO QUA

1. Phương pháp chế biến

Cho Liên tâm đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có mùi thơm bốc lên. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền dài khoảng 1 cm, phần trên là chồi mầm màu lục sẫm có đốm vàng hoặc hơi xém, thân mầm hình trụ màu vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng.

97. LƯU HOÀNG CHÉ

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Lưu hoàng chế:

Lưu hoàng	1,0 kg
Đậu phụ	2,0 kg

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Lưu hoàng sạch đun cùng đậu phụ cho đến khi đậu phụ chuyển sang màu xanh đen, lấy ra, rửa sạch và phơi âm can.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền dạng bột, màu vàng, không mùi, không vị.

98. MA HOÀNG CHÍCH MẬT ONG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ma hoàng chích mật ong:

Ma hoàng đã sơ chế	1,0 kg
Mật ong	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Ma hoàng đã sơ chế, ủ khoảng 30 - 60 phút đến khi ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi khô, sờ không dính tay. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu hơi vàng nâu, vị đắng, hơi ngọt.

99. MÃ TIỀN RANG CÁT

1. Phương pháp chế biến

Lấy cát vàng rửa sạch bằng nước sạch, phơi khô. Ngâm Mã tiền đã sơ chế bằng nước vo gạo hoặc nước sạch trong 24 giờ (8 tiếng thay nước một lần), luộc sôi hạt Mã tiền cho mềm, lấy ra cạo sạch vỏ hạt, bỏ mầm, thái lát. Sấy và phơi đến gần khô. Lấy cát sạch đun nóng, đổ các lát Mã tiền vào tiếp tục rang, đảo đều cho các mảnh hạt phồng lên và có màu nâu hoặc màu nâu đậm (rang khoảng 5 giờ), lấy ra để nguội, sàng loại bỏ hết cát, tán bột.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những lát có màu nâu hoặc nâu đậm, vị đắng.

100. MÃ TIỀN RÁN DẦU VỪNG

1. Phương pháp chế biến

Ngâm Mã tiền đã sơ chế vào nước vo gạo, đổ ngập 2 - 3 cm, ngâm trong 3 ngày đêm, hàng ngày thay nước vo gạo 1 lần. Lấy ra, rửa sạch nước vo gạo, nếu hạt chưa mềm có thể đun sôi cho hạt mềm, cạo bỏ lớp vỏ hạt, bỏ mầm, rửa sạch, sấy khô ở nhiệt độ dưới 60°C. Đun sôi dầu vừng, cho Mã tiền vào, tiếp tục đun cho đến khi hạt Mã tiền nổi lên thì vớt ra ngay, dùng giấy bản thấm sạch dầu vừng. Thái nhỏ, sấy khô, bảo quản kín.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những lát nhỏ có màu nâu hoặc nâu đậm, vị đắng.

101. MÃ TIỀN NGÂM RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

Mã tiền đã sơ chế được thái lát hoặc giã nát, ngâm với rượu 40° sau một tuần dùng để xoa bóp (không được uống).

2. Yêu cầu cảm quan

Dịch ngâm có màu nâu hoặc nâu đậm.

102. MẠN KINH TỬ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Lấy Mạn kinh tử đã sơ chế, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi khô, có mùi thơm. Chà xát, loại cho hết màng trắng và đài hoa còn sót lại.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài màu xám đen hoặc nâu đen. Thê chất nhẹ và cứng. Mùi thơm đặc trưng, vị nhạt, hơi cay.

103. MẪU ĐƠN BÌ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Lấy Mẫu đơn bì bỏ lõi, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ phía ngoài có màu vàng hoặc hơi vàng, có mùi thơm đặc trưng của Mẫu đơn bì. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những đoạn nhỏ hoặc mảnh vỏ rễ có kích thước, dài khoảng 3 - 5 cm, có màu vàng, có mùi thơm đặc trưng của Mẫu đơn bì.

104. MẪU ĐƠN BÌ CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Mẫu đơn bì chích rượu:

Mẫu đơn bì bỏ lõi	1,0 kg
Rượu	180 ml

1.2. Quy trình chế biến

Mẫu đơn bì đã bỏ lõi được trộn với rượu trắng, ủ 30 phút - 1 giờ cho ngấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khô, có mùi thơm đặc trưng của Mẫu đơn bì. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những đoạn nhỏ hoặc mảnh vỏ rễ có kích thước, dài khoảng 3 - 5 cm, có màu vàng, có mùi thơm đặc trưng của Mẫu đơn bì.

105. MẪU LỆ NUNG

1. Phương pháp chế biến

Xếp Mẫu lệ đã sơ chế trực tiếp lên lò nung, nung cho đến khi mảnh Mẫu lệ nóng hồng đều, có màu trắng xám, lấy ra tãi, nguội, tán thành bột mịn.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là bột mịn, có vị mặn.

106. MIẾT GIÁP CHẾ GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Miết giáp chế giấm:

Miết giáp đã sơ chế 1,0 kg

Giấm trắng 0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy cát sạch, cho vào thiết bị rang, rang cho tới khi cát toí rời, cho Miết giáp đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao cho tới khi mặt ngoài hơi vàng, lấy ra ngay, sàng bỏ cát, đổ Miết giáp ngay vào trong thiết bị chứa giấm trắng để sẵn. Vớt ra, phơi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh rời, màu hơi vàng, một số miếng có mép ngoài hơi cháy sém. Mùi hơi chua, vị chua mặn.

107. MỘC MIẾT TỬ SƯƠNG

1. Phương pháp chế biến

Lấy hạt gấc, tách bỏ áo hạt và phần vỏ hạch cứng, lấy nhân, rửa sạch, sấy khô, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khô, lấy ra, để nguội, nghiền nát, bọc vào giấy bản và ép để loại hết chất dầu được bột trắng như sương.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là bột trắng, không còn chất dầu.

108. NGA TRUẬT CHÍCH GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Nga truật chích giấm:

Nga truật đã sơ chế 1,0 kg

Giấm 150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn đều Nga truật đã sơ chế với giấm. Ủ 3 - 6 giờ cho ngấm hết giấm, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khô, mặt ngoài của phiến hơi vàng. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu hơi vàng, thể chất giòn, vị đắng, hơi cay, hơi chua.

109. NGA TRUẬT CHẾ GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Nga truật chế giấm:

Nga truật đã sơ chế	1,0 kg
Giấm	150 ml
Nước sạch	300 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Cho Nga truật đã sơ chế vào giấm và nước sạch, đun sôi nhỏ lửa cho đến cạn. Đổ ra để nguội, thái phiến dày 3 - 5 mm. Phơi khô hoặc sấy khô ở nhiệt độ 60°C tới khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến dày 2 - 3 mm, thể chất giòn, vị đắng, hơi cay, hơi chua.

110. NGẢI CỨU CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngải cứu chích rượu:

Ngải cứu đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	200 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn đều Ngải cứu đã thái, cắt đoạn với rượu. Ủ 30 phút đến 1 giờ cho ngấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi phía ngoài có màu hơi vàng. Lấy ra, tải mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những đoạn ngọn thân hoặc những mảnh lá xốp, màu hơi vàng, có mùi thơm đặc trưng của Ngải cứu.

111. NGẢI CỨU CHÍCH GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngải cứu chích giấm:

Ngải cứu đã sơ chế	1,0 kg
Giấm ăn	200 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn đều Ngải cứu đã thái, cắt đoạn với giấm. Ủ 30 phút đến 1 giờ, cho ngấm hết giấm, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi phía ngoài có màu hơi đen (khoảng 7 phần 10). Lấy ra, rãi mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những đoạn ngọn thân hoặc những mảnh lá xốp, màu hơi đen, có mùi thơm đặc trưng của Ngải cứu.

112. NGẢI CỨU SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Cho Ngải cứu đã thái, cắt đoạn vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi toàn bộ phía ngoài, có màu đen, có mùi cháy. Lấy ra, rãi mỏng, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những đoạn ngọn thân hoặc những mảnh lá xốp, màu đen, có mùi thơm đặc trưng của Ngải cứu.

113. NGÔ CÔNG CHẾ

1. Phương pháp chế biến

a) *Phương pháp chế biến Ngô công để dùng ngoài*: Rét được làm sạch và ngâm nguyên cả con trong bình kín với cồn 90° (5 con/100 ml). Ngâm ít nhất sau một tháng mới dùng được.

b) *Phương pháp chế biến Ngô công để dùng trong (đường uống)*: Rửa sạch, bỏ đầu đuôi, chân, rút ruột, phun hoặc tắm với rượu 35° (tỷ lệ 10:1) để khử hết mùi tanh, tắm với 5% dịch ép gừng tươi, sấy nhẹ đến khô.

2. Yêu cầu cảm quan

a) *Ngô công để dùng ngoài*: Dịch ngâm có màu nâu hoặc nâu đậm.

b) *Ngô công để dùng ngoài*: Vị thuốc cổ truyền có màu xám, thể chất giòn, dễ gãy, mùi hơi cay.

114. NGÔ THÙ DU CHÍCH CAM THẢO

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngô thù du chích Cam thảo:

Ngô thù du đã sơ chế 1,0 kg

Cam thảo 60 g

1.2. Quy trình chế biến:

Chế biến dịch Cam thảo: lấy Cam thảo phiến sắc 2 lần với nước, mỗi lần khoảng 300 ml nước, đun sôi 1 giờ. Gộp dịch sắc Cam thảo, cô còn khoảng 160 ml.

Chích Cam thảo: trộn đều dịch Cam thảo với Ngô thù du đã giã hơi đập. Ủ 1 giờ cho ngấm hết dịch Cam thảo. Lấy ra, để khô se, phơi khô hoặc cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khô cho mùi thơm đặc trưng.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu xám hơi vàng, có mùi thơm đặc trưng của Ngô thù du, nhâm có vị cay.

115. NGÔ THÙ DU CHÍCH GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngô thù du chích giấm:

Ngô thù du đã sơ chế 1,0 kg

Giấm ăn 160 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Ngô thù du giã hơi dập, trộn đều với giấm. Ủ 6 - 12 giờ cho ngấm hết. Lấy ra phơi khô hoặc cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khô cho mùi thơm đặc trưng.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu hơi xám, có mùi đặc trưng của Ngô thù du.

116. NGÔ THÙ DU CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngô thù du chích muối:

Ngô thù du đã sơ chế 1,0 kg

Dung dịch muối ăn 5 % 160 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Đem nước muối trộn đều vào Ngô thù du đã giã hơi dập. Ủ 1 giờ cho ngấm hết. Lấy ra phơi khô hoặc cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao tới khô cho mùi thơm đặc trưng của Ngô thù du.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu hơi xám, có mùi đặc trưng của Ngô thù du.

117. NGŨ VỊ TỬ CHÍCH MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngũ vị tử chích mật:

Ngũ vị tử đã sơ chế 1,0 kg

Mật ong 100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Ngũ vị tử đã sơ chế, ủ 1 - 2 giờ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi khô, không dính tay và phòng rộp.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có vỏ quả màu tím, đỏ tối. Cùi quả phồng rộp bám vào hạt. Cùi có mùi đặc biệt, vị chua, ngọt. Đập vỡ hạt ngửi thấy mùi thơm, vị cay và hơi đắng.

118. NGŨ VỊ TỬ TÂM GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngũ vị tử tâm giấm:

Ngũ vị tử đã sơ chế 1,0 kg

Giấm trắng 200 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Ngũ vị tử đã sơ chế, trộn với giấm cho thấm đều, đậy kín, để yên 1 - 2 giờ. Cho vào thiết bị đồ, đồ đến khi có màu đen, đem ra phơi hoặc sấy khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có vỏ quả màu đỏ tím, đỏ tối. Cùi quả mềm nhuyễn. Cùi có mùi đặc biệt, vị chua. Đập vỡ hạt ngửi thấy mùi thơm, vị cay và hơi đắng.

119. NGƯU BÀNG TỬ SAO

1. Phương pháp chế biến

Cho Ngưu bàng tử đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi thấy hạt hơi phồng, có mùi thơm. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài màu xám vàng, có đốm màu đen, hơi phồng. Mùi thơm nhẹ, vị đắng, hơi cay.

120. NGƯU TẮT CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngưu tất chích rượu:

Ngưu tất đã sơ chế 1,0 kg

Rượu 0,15 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Ngưu tất đã sơ chế tẩm rượu trắng, trộn đều, đậy kín, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có mùi thơm của rượu bốc lên, phiến thuốc có màu nâu nhạt. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu nâu nhạt, mùi thơm đặc trưng của Ngưu tất và của rượu.

121. NGƯU TẮT CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Nguru tất chích muối:

Nguru tất đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	10 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan muối ăn trong 150 ml nước, tẩm vào Nguru tất đã sơ chế, trộn đều, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết nước muối, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi bắt đầu có muối kết tinh ở đáy thiết bị, phiến thuốc có màu nâu nhạt. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu nâu nhạt, mùi thơm đặc trưng của Nguru tất.

122. NHỤC THUNG DUNG CHUNG RƯỢU**1. Phương pháp chế biến****1.1. Công thức chế biến:**

Công thức chế biến 1,0 kg Nhục thung dung chung rượu:

Nhục thung dung đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	300 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Nhục thung dung đã thái, chặt, thêm rượu, trộn đều, cho vào trong dụng cụ bằng inox thích hợp, đậy kín, nấu cách thủy (chung) trong 24 - 48 giờ đến màu đen hoặc nâu vàng, lấy ra, phơi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền hình tròn hoặc tròn vát. Mặt ngoài và phiến thuốc màu nâu đen có những đốm nâu nhạt, chất thịt hơi dẻo. Mùi thơm nhẹ.

123. PHÒNG ĐĂNG SÂM CHUNG**1. Phương pháp chế biến**

Rễ Phòng đẳng sâm rửa sạch, tẩm nước, ủ trong 1 - 2 giờ (tùy vào kích thước rễ và nhiệt độ môi trường ủ), trong quá trình ủ đảo đều và phun thêm nước cho thấm đều, cho rễ to xuống dưới, rễ nhỏ phía trên vào một dụng cụ chung (nếu có nồi nấu bằng hơi thì cho trực tiếp vào nồi). Chung cách thủy trong 2 giờ. Lấy ra, để nguội. Rễ to thái phiến dài 2 - 3 cm, dày 2 - 3 mm, rễ nhỏ cắt thành đoạn 2 - 3 cm, phơi hoặc sấy ở 45°C cho se, tẩm nốt nước chung (nếu có). Phơi hoặc sấy đến khô kiệt ở nhiệt độ dưới 70°C.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu nâu đen thể chất thịt, giữa có lõi gỗ. Mùi thơm, vị ngọt.

124. PHỤ BÌNH SAO QUA**1. Phương pháp chế biến**

Cho Phù bình đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có mùi thơm bốc lên, vị thuốc ngả màu sẫm là được.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có phiến lá nhăn nheo hơi cháy xém. Thê chất khô giòn, dễ bóp vụn. Mùi thơm nhẹ, vị hơi mặn, cay.

125. HẮC PHỤ TỬ

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến Hắc phụ tử từ 1,0 kg Phụ tử:

Phụ tử đã sơ chế	1,0 kg
Magnesi clorid ($MgCl_2 \cdot 6H_2O$)	400 g
Đường đỏ	30 g
Dầu hạt cải	15 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan Magnesi clorid trong nước. Ngâm Phụ tử đã sơ chế 3 - 5 ngày đêm trong dung dịch này. Đun sôi với dịch ngâm đến khi chín mềm tới lõi (khoảng 30 phút). Rửa sạch, để cả vỏ, thái dọc củ thành phiến dày 0,3 - 0,5 cm. Ngâm tiếp với 2 lít nước trong 12 - 14 giờ. Rửa lại bằng nước (3 lần) đến khi còn vị tê nhẹ. Để ráo nước, sấy ở 55 - 60°C đến khi khô se. Tẩm dịch đường đỏ (30 g đường đỏ hòa tan trong 20 ml nước sôi), 15 g dầu hạt cải. Trộn đều, ủ 12 - 14 giờ. Đò khoảng 20 phút. Lấy ra, sấy đến khô. Để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến nhăn bóng, màu nâu xám. Xung quanh phiến có màu nâu đen của vỏ củ. Vị mặn đặc trưng của muối Magnesi clorid, vị tê nhẹ hoặc không tê.

126. BẠCH PHỤ TỬ

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến Bạch phụ tử từ 1,0 kg Phụ tử:

Phụ tử	1,0 kg
Magnesi clorid ($MgCl_2 \cdot 6H_2O$)	400 g
Nước	200 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan Magnesi clorid trong nước. Ngâm Phụ tử đã sơ chế trong 3 - 5 ngày. Đun sôi với dịch ngâm đến khi chín mềm tới lõi (khoảng 30 phút). Vớt ra, bóc bỏ vỏ, thái dọc củ thành phiến dày 0,2 - 0,3 cm. Rửa bằng nước đến khi còn vị tê nhẹ hoặc không tê. Hấp chín, phơi hoặc sấy ở 60°C đến khô. Để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến màu trắng vàng, trong mờ, không có vỏ ngoài. Vị mặn đặc trưng của muối Magnesi clorid, vị tê nhẹ hoặc không tê.

127. QUA LÂU NHÂN SAO

1. Phương pháp chế biến

Cho Qua lâu nhân đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi hơi phồng rộp lên. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có hình bầu dục, hai mặt bên hơi phồng lên. Vỏ ngoài kém sáng bóng; thỉnh thoảng có hạt nhỏ vỡ làm hai, thay hai mảnh nhân màu vàng nhạt, cong cuộn dính với vỏ cứng ở ngoài hay đã rời ra.

128. SƠN THÙ CHỪNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Sơn thù nhục đã sơ chế vào thiết bị hấp, hấp khoảng 3 giờ đến khi có màu đen, lấy ra phơi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài màu cánh gián, nhẵn nheo, bóng láng. Không mùi, vị chua chát và hơi đắng.

129. SƠN THÙ TÂM RƯỢU CHỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Sơn thù tâm rượu chưng:

Sơn thù nhục	1,0 kg
Rượu	0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn đều Sơn thù nhục với rượu, cho vào dụng cụ thích hợp, đậy kín; cho vào nồi nước đun cách thủy, đun đến khi nào hút hết rượu. Lấy ra, phơi hay sấy nhẹ đến khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài màu cánh gián, nhẵn nheo, bóng láng. Mùi hơi thơm, vị chua chát và hơi đắng.

130. SƠN TRA SAO QUA

1. Phương pháp chế biến

Cho Sơn tra đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có mùi thơm bốc lên. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng nâu, chất thịt, vỏ ngoài bong nhẵn nheo, màu nâu, có những vân lốm đốm. Mùi đặc trưng của Sơn tra, vị chua. Lấy ra, để nguội.

131. SƠN TRA SAO ĐEN

1. Phương pháp chế biến

Cho Sơn tra đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 180 - 240°C, đảo đều, sao đến khi bên ngoài có màu xám đen bên trong màu vàng nâu. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu xám đen, bên trong có màu vàng nâu, chất thịt. Mùi cháy, vị đắng chua.

132. TANG PHIÊU TIÊU CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Tang phiêu tiêu chích muối:

Tang phiêu tiêu đã sơ chế	1,0 kg
Dung dịch muối ăn 5%	100 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn dung dịch nước muối vào Tang phiêu tiêu đã sơ chế, ủ 30 phút, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi khô, có mùi thơm.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền màu nâu vàng hoặc nâu hơi xám, mùi thơm, vị hơi chát.

133. TÁO NHÂN SAO ĐEN

1. Phương pháp chế biến

Cho Táo nhân đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 180 - 240°C, đảo đều, sao đến khi mặt ngoài có màu đen, bên trong có màu vàng hơi nâu. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là hạt hình đĩa, một đầu hơi nhọn, một mặt khum hình thấu kính, có mặt ngoài đen, bên trong có màu vàng hơi nâu, mùi thơm, vị đắng nhẹ.

134. THẠCH QUYẾT MINH NUNG HỒ

1. Phương pháp chế biến

Xếp Thạch quyết minh đã sơ chế vào lò nung không khói hoặc dụng cụ thích hợp, nung trực tiếp trên ngọn lửa đến khi khối Thạch quyết minh hồng rực, lấy ra, để nguội, tán thành bột mịn.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là bột mịn, vị hơi mặn.

135. THẠCH QUYẾT MINH NUNG KÍN

1. Phương pháp chế biến

Thùng để nung là những thùng có lỗ thoáng ở hai đầu, xếp than hoa đã đượm hồng dưới đáy thùng cùng với một lượt dày trấu. Thạch quyết minh đã sơ chế được xếp vào thùng thành các lớp cách lượt với trấu từ dưới lên (trấu nhiều hơn Thạch quyết minh). Thường được đặt cách mặt đất để không khí được lưu thông. Thời gian nung khoảng 10 giờ cho đến khi trấu hóa thành tro. Để nguội, sàng bỏ tro, tán thành bột mịn.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là bột mịn, vị hơi mặn.

136. THẠCH XƯƠNG BÒ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Thạch xương bò đã thái, cất vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ bề mặt phiến có màu vàng hoặc hơi vàng, có mùi thơm đặc trưng của Thạch xương bò. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng, cong queo, màu vàng đậm, có vị cay hơi đắng, mùi thơm đặc trưng.

137. THẠCH XƯƠNG BÒ SAO CẨM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thạch xương bò sao cẩm:

Thạch xương bò đã sơ chế	1,0 kg
Cám gạo	200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cho cám gạo vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi bốc khói trắng, tiếp tục cho Thạch xương bò đã thái, cất vào sao đến khi toàn bộ mặt phiến vị thuốc có màu vàng, lấy ra, sàng bỏ cám, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc Thạch xương bò là những phiến mỏng, cong queo, màu vàng đậm, có vị cay hơi đắng, mùi thơm đặc trưng.

138. THĂNG MA CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thăng ma chích rượu:

Thăng ma đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Thăng ma đã sơ chế cho vào thiết bị, cho rượu vào, đảo đều, ủ trong 1 giờ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, sao đến khi khô, bốc mùi rượu. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến dày không quá 4 mm, hơi cong queo. Xung quanh màu tím nhạt, phía trong màu trắng vàng nhạt. Có mùi thơm của rượu.

139. THẢO QUYẾT MINH SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Thảo quyết minh đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi vị thuốc nở đều, mùi thơm rõ rệt. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có mùi thơm đặc trưng, màu nâu sẫm.

140. THẢO QUYẾT MINH SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Cho Thảo quyết minh đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao tới khi khói màu vàng bay lên, bên ngoài có màu đen, bên trong màu nâu đen; mùi thơm cháy. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài màu đen, bên trong màu nâu đen, mùi thơm cháy đặc trưng.

141. THIÊM TÔ NGHIÊN BỘT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thiêm tô nghiền bột:

Thiêm tô đã sơ chế	1,0 kg
Rượu trắng	2,0 kg

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Thiêm tô đã sơ chế, đập nhỏ, ngâm trong rượu trắng, thường xuyên khuấy đều cho đến khi hỗn hợp đặc lại thành hỗn hợp sệt, phơi khô/sấy, nghiền thành bột.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là bột màu nâu vàng đến nâu đỏ. Có mùi nhẹ hơi tanh, vị ban đầu ngọt sau đó có cảm giác cay tê kéo dài, ngứa mùi dễ kích ứng (hắt hơi).

142. THIÊN NAM TINH CHẾ

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thiên nam tinh:

Thiên nam tinh đã sơ chế	1,0 kg
Gừng tươi	125 g
Phèn chua	125 g

1.2. Quy trình chế biến:

Thiên nam tinh đã sơ chế, phân loại theo kích thước, ngâm trong nước sạch, thay nước mỗi ngày 2 - 3 lần. Nếu xuất hiện bột trắng, sau khi thay nước, thêm Phèn chua (1,0 kg Thiên nam tinh sử dụng 20 g Phèn chua), sau khi ngâm một ngày tiếp tục thay nước đến khi cất ra nếm thử thấy có cảm giác tê nhẹ ở lưỡi thì lấy ra. Đặt Gừng tươi thái lát và Phèn chua vào nồi nấu, thêm

lượng nước thích hợp đun sôi, sau đó cho Thiên nam tinh vào nấu đến khi lõi mềm thì lấy ra, bỏ gừng, để ráo nước đến khi khô từ 4 đến 6 phần, cắt thành lát mỏng và phơi khô hoặc sấy.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là các lát mỏng gần tròn hoặc không đều, màu vàng hoặc nâu nhạt, chất giòn dễ gãy, mặt cắt có dạng chất sừng. Mùi nhẹ, vị chát, hơi tê.

143. THỎ TY TỬ CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thỏ ty tử chích muối:

Thỏ ty tử đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	10 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan muối vào khoảng 150 ml nước, trộn đều nước muối vào Thỏ ty tử đã sơ chế, để khoảng 30 phút cho hạt ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi hạt hơi phồng lên, màu vàng nâu, mùi thơm nhẹ. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có mặt ngoài màu vàng nâu, có vết nứt, mùi thơm nhẹ.

144. THỎ HUYỀN HỒ

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Huyền hồ đã sơ chế	1,0 kg
Giấm	0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Huyền hồ loại tạp, rửa sạch, phơi hoặc sấy đến se, trộn với giấm ăn, ủ 1 - 2 giờ cho ngấm hết giấm, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao cho tới khô, hoặc cho vào nồi đun sôi cách thủy đến khi giấm thấm hết vào bên trong, lấy ra phơi hoặc sấy khô, thái lát mỏng hoặc đập dập trước khi dùng.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có vỏ ngoài màu nâu xám, mặt cắt có màu vàng nhạt, nhấm có vị cay chua.

145. THỰC ĐỊA

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thực địa:

Sinh địa đã sơ chế	1,0 kg
Sa nhân	15g
Gừng tươi	100 g

Rượu trắng (hàm lượng ethanol 22% đến 25%) 450 ml

1.2. Quy trình chế biến (mô tả cho 1 lô sản xuất 100kg Sinh địa):

Lấy Sinh địa, loại bỏ đất, cát, rửa sạch, để ráo nước.

Lấy Gừng tươi, rửa sạch, thái nhỏ hoặc xay ướt.

Lấy Sa nhân, loại bỏ tạp chất, rửa sạch, đập, giã hoặc xay nhỏ. Cho Gừng tươi và Sa nhân vào nồi nấu hai vỏ. Thêm nước, đun sôi, điều chỉnh nhiệt độ để sôi âm ỉ trong 1 giờ, rút dịch chiết Sa nhân - Gừng để được khoảng 50 lít.

Cho Sinh địa đã ráo nước vào nồi nấu 2 vỏ. Tắm Sinh địa với 22,5 lít rượu cùng với dịch chiết Sa nhân - Gừng, ủ trong 2 giờ, trường hợp dịch ngâm chưa đủ ngập Sinh địa thì bổ sung thêm nước sạch (cao hơn bề mặt 2 cm đến 3cm). Tiến hành nấu trong 3 ngày, mỗi ngày đun âm ỉ trong 6 giờ. Đêm ngừng nấu. Sau mỗi ngày bổ sung thêm nước sôi cho đủ ngập bề mặt. Đến ngày thứ 4 thì rút dịch nấu, gộp cùng 22,5 lít rượu còn lại.

Đào đều Sinh địa trong nồi nấu. Đổ lượng dịch nấu gộp với rượu ở trên vào nồi và ngâm ủ trong 2 giờ. Bổ sung nước cho ngập rồi đun âm ỉ tiếp trong 6 giờ. Đêm ngừng nấu. Ngày thứ 5 tiếp tục nấu và điều chỉnh lượng nước sao cho lượng dịch nấu rút ra ngày hôm sau chỉ còn khoảng 9 lít đến 10 lít. Sản phẩm được nấu có màu đen nhánh, mùi thơm, vị ngọt. Để nguyên hoặc thái lát dày 3 mm đến 4 mm, sấy hoặc phơi. Tắm với dịch còn lại trong quá trình sấy (phơi). Quá trình tắm - sấy (hoặc phơi nắng) được thực hiện liên tục đến khi hết dịch. Sấy (phơi) tiếp đến đạt yêu cầu, cầm không dính tay.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu đen, láng bóng, thể chất nhuận dẻo, cầm không thấy dính tay, mùi thơm, ngọt đặc trưng.

146. THƯƠNG LỤC CHÍCH GIẤM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thương lục chích giấm:

Thương lục đã sơ chế 1,0 kg

Giấm 300 g

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Thương lục đã sơ chế, trộn đều với giấm, ủ 30 phút, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khô khi có màu nâu vàng, không còn mùi giấm bốc lên. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là phiến hoặc khối không đều. Bề mặt màu nâu vàng, có mùi thơm nhẹ của giấm, vị hơi ngọt, khi nhai lâu sẽ gây tê lưỡi.

147. THƯƠNG NHĨ TỬ SAO CHÁY GAI

1. Phương pháp chế biến

Lấy Thương nhĩ tử đã sơ chế cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 150 - 200°C, đảo đều, sao đến khi các gai bên ngoài cháy đen và bốc mùi thơm. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những quả hình trứng, hai đầu nhọn, có màu xám đen; phần lớn cháy hết gai, một số quả còn ít gai hoặc gai cháy chưa hết, dài 1,2 - 1,5 cm, rộng 0,5 - 0,7 cm.

148. THƯƠNG NHĨ TỬ TẨM RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thương nhĩ tử tẩm rượu:

Thương nhĩ tử đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến:

Cho Thương nhĩ tử đã rửa sạch, phơi khô vào thiết bị, đổ rượu vào, trộn đều, ủ trong 2 giờ, cho vào đồ chín trong 1 giờ. Lấy ra, sấy khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những quả hình trứng, hai đầu nhọn và có gai, dài 1,2cm - 1,5cm, rộng 0,5cm - 0,7 cm. Nhám nhân hạt thơm ngậy, không tanh.

149. THƯƠNG TRUẬT SAO QUA

1. Phương pháp chế biến

Cho Thương truật đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi khô, mùi thơm đặc trưng. Lấy ra, để nguội, loại bỏ mảnh vụn.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền dày 1 - 3 mm, khô giòn, mùi thơm đặc trưng. Bề mặt phiến có màu trắng đục hay vàng nhạt, rải rác có nhiều chấm màu vàng đậm hay nâu nhạt của túi tiết tinh dầu.

150. THƯƠNG TRUẬT SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Thương truật đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi phiến thuốc có màu vàng đậm rõ rệt, mùi thơm đặc trưng, khô giòn. Lấy ra, để nguội, loại bỏ mảnh vụn.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền dày 1 - 3 mm, khô giòn, mùi thơm đặc trưng. Bề ngoài mặt phiến có màu vàng tối hay vàng nhạt, rải rác có nhiều chấm màu vàng đậm hay nâu nhạt của túi tiết tinh dầu.

151. THƯƠNG TRUẬT SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Cho Thương truật đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi bề mặt phiến thuốc có màu đen nâu; bên trong màu nâu, mùi thơm cháy, lấy ra, để nguội, loại bỏ mảnh vụn.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền dày 1 - 3 mm, khô giòn, mùi thơm cháy bề mặt phiến thuốc có màu đen nâu, bên trong màu nâu.

152. THỦY XƯƠNG BÒ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Thủy xương bò đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi toàn bộ bên ngoài mặt phiến có màu vàng hoặc hơi vàng, mùi thơm đặc trưng của Thủy xương bò. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng, cong queo, màu hơi vàng, vị đắng, cay, mùi thơm nhẹ đặc trưng của Thủy xương bò.

153. THỦY XƯƠNG BÒ SAO CÁM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thủy xương bò sao cám:

Thủy xương bò đã sơ chế 1,0 kg

Cám gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cho cám gạo vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi bốc khói trắng, tiếp tục cho Thủy xương bò đã sơ chế vào, đảo đều tới khi toàn bộ bên ngoài mặt phiến có màu vàng đậm. Lấy ra, để nguội, sàng loại bỏ cám gạo.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng, cong queo, màu vàng đậm, vị đắng, cay, mùi thơm nhẹ đặc trưng của Thủy xương bò.

154. THỦY XƯƠNG BÒ CHÍCH GỪNG

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thủy xương bò chích gừng:

Thủy xương bò đã sơ chế 1,0 kg

Gừng tươi 300 g

1.2. Quy trình chế biến:

Gừng tươi rửa sạch, thái phiến, giã nát, vắt lấy nước cốt, thêm nước sạch, làm vài lần, vắt đủ 200 ml. Trộn đều dịch gừng với Thủy xương bò đã sơ chế. Ủ 24 giờ (6 giờ đảo một lần), lấy ra, để khô se, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi khô.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những phiến mỏng, cong queo, màu vàng, vị đắng, cay, mùi thơm nhẹ đặc trưng của Thủy xương bò và mùi thơm của gừng.

155. TIỀN HỒ CHÍCH MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Tiền hồ chích mật:

Tiền hồ đã sơ chế	1,0 kg
-------------------	--------

Mật ong	200 g
---------	-------

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Tiền hồ đã sơ chế, ủ trong 30 phút cho mật ong thấm đều hết, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi sờ không dính tay. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có mặt ngoài màu vàng xám, thể chất nhuận, khó bẻ gãy. Mùi thơm, vị hơi đắng và cay.

156. TOÀN YẾT CHẾ MUỐI

1. Phương pháp chế biến

Bọ cạp tươi được làm sạch, ngâm với nước muối 25% trong khoảng 6 - 8 giờ, nấu với nước muối 25% để trong vòng khoảng 1 giờ cho đến khi bọ cạp bị cứng. Lấy ra, để nguội, đặt nơi thoáng khí, làm khô âm can.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có phần đầu ngực và phần bụng trước dẹt, dài. Phần bụng sau có hình giống cái đuôi, teo lại và uốn cong. Chiều dài khoảng 6 cm. Phần đầu ngực có màu nâu hơi xanh lục, phần trước phát triển nhô ra 1 đôi chân kim nhỏ, ngắn và 1 đôi chân xúc giác dạng càng của lớn dài, rộng, phần lưng được che phủ bởi mai giống hình chiếc thang, phần bụng có 4 đôi chân đi mỗi chân có 7 đốt kèm 2 vuốt ở phần cuối. Phần bụng trước bao gồm 7 đốt. Đốt thứ 7 thấm màu với 5 rãnh xương sống gồ lên ở trên đốt lưng. Mặt lưng có màu nâu hơi xanh lục. Phần bụng sau có màu vàng hơi nâu, có 6 đốt, với các nếp nhăn dọc trên các đốt. Đuôi mang một ngòi châm dạng vuốt sắc và không có cựa gai ở dưới ngòi châm. Mùi hơi hắc, có vị mặn.

157. TRẮC BÁCH DIỆP SAO QUA

1. Phương pháp chế biến

Cho Trắc bách diệp đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi khô, mùi thơm nhẹ. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền lá hình kim, dài 0,5 - 3 cm, màu xanh lục tối, khô, mùi thơm đặc trưng.

158. TRẮC BÁCH DIỆP SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Cho Trắc bách diệp đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi vị thuốc có màu đen nâu; mùi thơm cháy. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là mảnh vụn hình kim màu đen, nâu đen, lẫn một lượng nhỏ lá màu lục tối; mùi thơm cháy.

159. TRẠCH TẢ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Trạch tả đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, sao đến khi bề mặt có màu hơi vàng hoặc vàng, mùi thơm nhẹ. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng đậm, mùi thơm nhẹ, vị mặn, hơi ngọt.

160. TRẠCH TẢ CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Trạch tả chích muối:

Trạch tả đã sơ chế	1,0 kg
Dung dịch muối ăn 5 %	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Trạch tả đã sơ chế cho vào dụng cụ sạch, trộn đều với dung dịch muối ăn. Ủ 1 - 2 giờ cho ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi bề mặt có màu hơi vàng, cạnh hơi xém. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng đậm, mùi thơm nhẹ, vị mặn, hơi ngọt.

161. TRẦN BÌ SAO VÀNG

1. Phương pháp chế biến

Cho Trần bì thái chỉ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi vị thuốc có màu vàng đều, mùi thơm đặc trưng. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền có màu vàng hoặc vàng nâu, mùi thơm đặc trưng.

162. TRẦN BÌ SAO CHÁY

1. Phương pháp chế biến

Cho Trần bì thái chỉ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 220 - 300°C, đảo đều, sao đến khi mặt ngoài có màu đen, bên trong có màu nâu đen. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là các sợi quăn queo, màu đen, mùi thơm cháy đặc trưng, vị hơi đắng.

163. TRI MẪU CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Tri mẫu chích muối:

Tri mẫu đã sơ chế	1,0 kg
Dung dịch muối ăn 5%	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Tắm dung dịch nước muối với Tri mẫu đã sơ chế, ủ khoảng 1 giờ, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài màu nâu vàng, mặt trong màu vàng ngà nâu, không còn lông tơ. Thề chất hơi dẻo. Vị hơi đắng, mùi thơm đặc trưng.

164. TRI MẪU CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Tri mẫu chích rượu:

Tri mẫu đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	100 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn đều rượu vào Tri mẫu đã sơ chế, ủ trong khoảng 30 phút cho ngấm hết rượu, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có màu hơi vàng nâu, khô, thơm mùi đặc trưng. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài màu nâu vàng, mặt trong màu vàng ngà nâu, không còn lông tơ. Thề chất hơi dẻo. Vị hơi đắng, mùi thơm đặc trưng.

165. TỬ UYỄN CHẾ MẬT

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Tử uyễn chế mật:

Tử uyễn đã sơ chế	1,0 kg
Mật ong	250 g

1.2. Quy trình chế biến:

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi, trộn đều với Tử uyễn đã sơ chế, ủ đến khi mật ong thấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi không dính tay. Lấy ra và để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền mặt ngoài màu đỏ tía sẫm. Thê chất dai, khi nắm hơi dính vào nhau nhưng khi thả tay các phiến thuốc không được dính vào nhau. Mùi thơm đặc trưng của Tử uyển và mật ong, vị hơi ngọt.

166. TỤC ĐOẠN CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Tục đoạn chích muối:

Tục đoạn đã sơ chế	1,0 kg
Dung dịch muối ăn 5%	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Tục đoạn đã thái, chặt trộn với nước muối cho đều, ủ 1 - 2 giờ cho ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi khô. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền là những đoạn ngắn không quá 2 cm. Mặt cắt có hai lớp, xung quanh màu nâu, lõi giữa màu lục đen hay hoa văn vàng sẫm. Vị mặn đắng và chát.

167. TỤC ĐOẠN CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Tục đoạn chích rượu:

Tục đoạn đã sơ chế	1,0 kg
Rượu trắng	150 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Tục đoạn đã thái, chặt trộn với rượu cho đều, ủ 1 - 2 giờ cho ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi khô, có mùi thơm của rượu. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cỏ truyền là những đoạn ngắn không quá 2 cm. Mặt cắt có hai lớp, xung quanh màu nâu, lõi giữa màu lục đen hay hoa văn vàng sẫm. Có mùi thơm của rượu, vị đắng và chát.

168. VIỄN CHÍ SAO CÁM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Viễn chí sao cám:

Viễn chí đã sơ chế	1,0 kg
Cám gạo	200 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cho cám gạo vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, sao đến khi bốc khói, tiếp tục cho Viễ chí đã sơ chế vào, đảo đều, sao tới khi mặt ngoài có màu vàng đậm. Sàng loại bỏ cám gạo. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh hoặc đoạn vỏ rỗng có màu vàng đậm, có những nếp nhăn và đường nứt ngang. Vị đắng nhẹ, hơi cay.

169. VIỄ CHÍ CHÍCH CAM THẢO

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Viễ chí chích cam thảo:

Viễ chí đã sơ chế	1,0 kg
Cam thảo	50 g

1.2. Quy trình chế biến:

Chế biến dịch Cam thảo: lấy Cam thảo phiến sắc 2 lần với nước, mỗi lần khoảng 200 ml nước, đun sôi 1 giờ. Gộp dịch sắc Cam thảo, cô còn khoảng 150 ml.

Chích Cam thảo: Trộn đều dịch Cam thảo với Viễ chí đã rút bỏ lõi. Ủ 1 giờ cho ngấm hết dịch Cam thảo. Lấy ra để khô se, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao đến khi mặt ngoài có màu vàng đậm. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là những mảnh hoặc đoạn vỏ rỗng có màu vàng đậm, có những nếp nhăn và đường nứt ngang. Vị đắng nhẹ, hơi cay, hơi ngọt.

170. XA TIỀN TỬ CHÍCH MUỐI

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Xa tiền tử chích muối:

Xa tiền tử đã sơ chế	1,0 kg
Muối ăn	10 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cho Xa tiền tử đã sơ chế vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi dược liệu phồng lên, phun nước muối vào sao đến khi khô, có mùi thơm. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là hạt rất nhỏ, hình bầu dục, hơi dẹt, dài rộng khoảng 1 mm. Mặt ngoài màu nâu thẫm hoặc vàng nâu. Nhìn qua kính lúp thấy những vết rạn nứt trên bề mặt hạt. Mùi thơm nhẹ, vị hơi mặn.

171. XUYÊN KHUNG CHÍCH RƯỢU

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Xuyên khung chích rượu:

Xuyên khung đã sơ chế	1,0 kg
Rượu	100 ml

1.2. Quy trình chế biến:

Trộn rượu trắng vào Xuyên khung đã sơ chế, ủ khoảng 30 phút - 1 giờ cho rượu ngấm đều, cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 50 - 100°C, đảo đều, sao đến khi có màu nâu vàng, mùi thơm đặc trưng. Lấy ra, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền đã chế biến có màu nâu hoặc nâu vàng, thể chất cứng chắc, có mùi thơm đặc trưng, vị cay.

172. Ý DĨ SAO CÁM

1. Phương pháp chế biến

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ý dĩ sao vàng với cám:

Ý dĩ đã sơ chế	1,0 kg
Cám gạo	100 g

1.2. Quy trình chế biến:

Cho cám gạo vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, sao đến khi bốc khói, tiếp tục cho Ý dĩ (đã được phun trước với nước cho hơi ẩm) vào, đảo đều đến khi bề mặt thuốc chuyển màu vàng thỏ và có các chấm đen, lấy ra, sàng loại bỏ cám, để nguội.

2. Yêu cầu cảm quan

Vị thuốc cổ truyền là hạt hình trứng ngắn hay hơi tròn, dài 0,5 - 0,8 cm, đường kính 0,2 - 0,5 cm. Mặt ngoài màu vàng nhạt, bên trong màu trắng hay trắng ngà. Mùi thơm.