**PHỤ LỤC II**

PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN CỤ THỂ CỦA MỘT SỐ VỊ THUỐC CỔ TRUYỀN  
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 14/2024/TT-BYT ngày 06 tháng 9 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 phồng | Sao phồng | *Colla Corii Asini praeparata* |
| 2 | Ba đậu sương | Chế tinh bột | *Semen Crotonis pulveratum* |
| 3 | Ba kích chích rượu | Chích rượu | *Radix Morindae officinalis praeparata* |
| 4 | Ba kích chích muối | Chích muối | *Radix Morindae officinalis praeparata* |
| 5 | Ba kích chích cam thảo | Chích cam thảo | *Radix Morindae officinalis praeparata* |
| 6 | Bá tử nhân sao vàng | Sao vàng | *Semen Platycladi orientalis praeparatum* |
| 7 | Bạch biển đậu sao vàng | Sao vàng | *Semen Lablab praeparatum* |
| 8 | Bách bộ chích mật ong | Chích mật ong | *Radix Stemonae tuberosae praeparata* |
| 9 | Bách bộ chích rượu | Chích rượu | *Radix Stemonae tuberosae praeparata* |
| 10 | Bạch giới tử sao vàng | Sao vàng | *Semen Sinapis albae praeparatum* |
| 11 | Bạch giới tử sao đen | Sao đen | *Semen Sinapis albae praeparatum* |
| 12 | Bách hợp tẩm mật | Chích mật ong | *Bulbus Lilli praeparatus* |
| 13 | Bạch cương tàm | Sao cám gạo hoặc ngâm nước vo gạo | *Bombyx Botryticatus mori praeparatus* |
| 14 | Bạch mao căn sao đen | Sao đen | *Rhizoma Imperratae cylindricae praeparatum* |
| 15 | Bạch tật lê sao vàng | Sao vàng | *Fructus Tribuli terrestris praeparatus* |
| 16 | Bạch thược sao | Sao | *Radix Paeoniae lactiflorae praeparata* |
| 17 | Bạch thược chích rượu | Chích rượu | *Radix Paeoniae lactiflorae praeparata* |
| 18 | Bạch truật sao cám mật ong | Sao cám mật ong | *Rhizoma Atractylodis macrocephalae praeparatum* |
| 19 | Bạch truật chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Atractylodis macrocephalae praeparatum* |
| 20 | Ban miêu chế gạo | Chế gạo | *Mylabris praeparata* |
| 21 | Bán hạ tẩm phèn chua | Tẩm phèn chua | *Rhizoma Pinelliae praeparatum* |
| 22 | Bán hạ tẩm gừng | Tẩm gừng | *Rhizoma Pinelliae praeparatum* |
| 23 | Pháp bán hạ | Tẩm cam thảo, nước vôi trong | *Rhizoma Pinelliae praeparatum* |
| 24 | Bán hạ nam chế gừng | Chế gừng | *Rhizoma Typhonii trilobati praeparatum* |
| 25 | Bán hạ nam chế nước vôi trong | Chế nước vôi trong | *Rhizoma Typhonii trilobati praeparatum* |
| 26 | Binh lang sao | Sao | *Semen Arecae Catechi praeparatum* |
| 27 | Bổ cốt chỉ chế muối | Chế muối | *Fructus Psoraleae corylifoliae praeparatus* |
| 28 | Bồ hoàng thán sao | Thán sao | *Pollen Typhae praeparatum* |
| 29 | Cam thảo chích mật | Chích mật ong | *Radix et Rhizoma Glycyrrhizae praeparata* |
| 30 | Cam toại chích giấm | Chích giấm | *Radix Kansui praeparata* |
| 31 | Can khương sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Zingiberis praeparatum* |
| 32 | Can khương sao cháy | Sao cháy | *Rhizoma Zingiberis praeparatum* |
| 33 | Cát căn sao vàng | Sao vàng | *Radix Puerariae thomsonii praeparata* |
| 34 | Cát cánh chích mật | Chích mật ong | *Radix Platycodi grandiflori praeparata* |
| 35 | Cẩu tích sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Cibotii praeparatum* |
| 36 | Cẩu tích chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Cibotii praeparatum* |
| 37 | Cẩu tích sao cách cát | Sao cách cát | *Rhizoma Cibotii praeparatum* |
| 38 | Cẩu tích chích muối ăn | Chích muối | *Rhizoma Cibotii praeparatum* |
| 39 | Chỉ thực sao | Sao | *Fructus Aurantii immaturus praeparatus* |
| 40 | Chi tử sao qua | Sao qua | *Fructus Gardeniae praeparatus* |
| 41 | Chi tử sao cháy | Sao cháy | *Fructus Gardeniae praeparatus* |
| 42 | Chỉ xác sao cám | Sao cám | *Fructus Aurantii praeparatus* |
| 43 | Chu sa (Thần sa) | Thủy phi | *Cinnabaris praeparata* |
| 44 | Cỏ nhọ nồi thán sao | Thán sao | *Herba Ecliptae praeparata* |
| 45 | Cỏ xước chích rượu | Chích rượu | *Radix Achyranthis asperae praeparata* |
| 46 | Cỏ xước chích muối ăn | Chích muối ăn | *Radix Achyranthis asperae praeparata* |
| 47 | Cốt toái bổ sao | Sao | *Rhizoma Drynariae praeparatum* |
| 48 | Cốt toái bổ chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Drynariae praeparatum* |
| 49 | Đại hoàng chích giấm | Chích giấm | *Rhizoma Rhei praeparatum* |
| 50 | Đại hoàng chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Rhei praeparatum* |
| 51 | Đan sâm chích rượu | Chích rượu | *Radix Salviae miltiorrhizae praeparata* |
| 52 | Đảng sâm chích gừng | Chích gừng | *Radix Codonopsis praeparata* |
| 53 | Đào nhân sao vàng giữ vỏ | Sao vàng giữ vỏ | *Semen Pruni praeparatum* |
| 54 | Đào nhân sao vàng bỏ vỏ | Sao vàng bỏ vỏ | *Semen Pruni praeparatum* |
| 55 | Đào nhân ép loại dầu | Ép loại dầu | *Semen Pruni praeparatum* |
| 56 | Địa du thán sao | Sao | *Radix Sanguisorbae praeparata* |
| 57 | Địa long tẩm rượu | Tẩm rượu | *Pheretima praeparata* |
| 58 | Địa long tẩm rượu gừng | Tẩm rượu gừng | *Pheretima praeparata* |
| 59 | Đỗ trọng chích muối ăn | Chích muối | *Cortex Eucommiae praeparatus* |
| 60 | Đỗ trọng chích rượu | Chích rượu | *Cortex Eucommiae praeparatus* |
| 61 | Đỗ trọng sao đen | Sao đen | *Cortex Eucommiae praeparatus* |
| 62 | Đương quy chích rượu | Chích rượu | *Radix Angelicae sinensis praeparata* |
| 63 | Hà thủ ô đỏ chế đậu đen | Chế đậu đen | *Radix Fallopiae multiflorae praeparata* |
| 64 | Hậu phác tẩm gừng | Tẩm gừng | *Cortex Magnoliae officinalis praeparatus* |
| 65 | Hậu phác chích gừng | Chích gừng | *Cortex Magnoliae officinalis praeparatus* |
| 66 | Hậu phác chưng (nấu) gừng | Nấu gừng | *Cortex Magnoliae officinalis praeparatus* |
| 67 | Hoài sơn sao cám | Sao cám | *Tuber Dioscoreae persimilis praeparatum* |
| 68 | Hoàng bá chích muối ăn | Chích muối | *Cortex Phellodendri praeparatus* |
| 69 | Hoàng cầm sao vàng | Sao vàng | *Radix Scutellariae praeparata* |
| 70 | Hoàng cầm sao đen | Sao đen | *Radix Scutellariae praeparata* |
| 71 | Hoàng cầm chích rượu | Chích rượu | *Radix Scutellariae praeparata* |
| 72 | Hoàng cầm chích mật ong | Chích mật ong | *Radix Scutellariae praeparata* |
| 73 | Hoàng kỳ chích mật | Chích mật ong | *Radix Astragali membranacei praeparata* |
| 74 | Hoàng liên chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Coptidis praeparatum* |
| 75 | Hoàng liên chích gừng | Chích gừng | *Rhizoma Coptidis praeparatum* |
| 76 | Hoàng liên chích giấm | Chích giấm | *Rhizoma Coptidis praeparatum* |
| 77 | Hoàng nàn chế | Chế nước vo gạo, dầu | *Cortex Strychni wallichianae praeparatus* |
| 78 | Hoàng tinh chế rượu | Chế rượu | *Rhizoma Polygonati praeparatum* |
| 79 | Hòe hoa sao vàng | Sao vàng | *Flos Styphnolobii japonici praeparatus* |
| 80 | Hòe hoa sao cháy | Sao cháy | *Flos Styphnolobii japonici praeparatus* |
| 81 | Hùng hoàng phấn | Thủy phi | *Realgar praeparata* |
| 82 | Hương phụ tứ chế | Tứ chế | *Rhizoma Cyperi praeparatum* |
| 83 | Hy thiêm tẩm rượu | Tẩm rượu | *Herba Siegesbeckiae praeparata* |
| 84 | Kê nội kim rang cát | Rang cát | *Endothelium Corneum Gigeriae Gain praeparatum* |
| 85 | Khiếm thực sao vàng | Sao vàng | *Semen Euryales praeparatum* |
| 86 | Khiếm thực sao cám | Sao cám | *Semen Euryales praeparatum* |
| 87 | Khinh phấn | Thăng hoa | *Calomelas praeparata* |
| 88 | Khoản đông hoa chích mật | Chích mật ong | *Flos Tussilaginis farfarae praeparatus* |
| 89 | Khổ hạnh nhân sao vàng giữ vỏ | Sao vàng giữ vỏ | *Semen Armeniacae amarum praeparatum* |
| 90 | Khổ hạnh nhân sao vàng bỏ vỏ | Sao vàng bỏ vỏ | *Semen Armeniacae amarum praeparatum* |
| 91 | Khổ hạnh nhân ép loại dầu | Ép loại dầu | *Semen Armeniacae amarum praeparatum* |
| 92 | Kim anh sao vàng | Sao vàng | *Fructus Rosae laevigatae praeparatus* |
| 93 | Kim anh chích muối | Chích muối | *Fructus Rosae laevigatae praeparatus* |
| 94 | Kinh giới sao cháy | Sao cháy | *Herba Elsholtziae ciliatae praeparata* |
| 95 | Liên nhục sao vàng | Sao vàng | *Semen Nelumbinis praeparatum* |
| 96 | Liên tâm sao qua | Sao qua | *Embryo Nelumbinis nuciferae praeparatus* |
| 97 | Lưu hoàng chế | Chế đậu phụ | *Sulfur praeparata* |
| 98 | Ma hoàng chích mật ong | Chích mật ong | *Herba Ephedrae praeparata* |
| 99 | Mã tiền rang cát | Rang cát | *Semen Strychni praeparatum* |
| 100 | Mã tiền rán dầu vừng | Rán dầu vừng | *Semen Strychni praeparatum* |
| 101 | Mã tiền ngâm rượu | Ngâm rượu | *Semen Strychni praeparatum* |
| 102 | Mạn kinh tử sao vàng | Sao vàng | *Fructus Viticis trifoliae praeparatus* |
| 103 | Mẫu đơn bì sao vàng | Sao vàng | *Cortex Radicis Paeoniae suffruticosae radicis praeparatus* |
| 104 | Mẫu đơn bì chích rượu | Chích rượu | *Cortex Radicis Paeoniae suffruticosae radicis praeparatus* |
| 105 | Mẫu lệ nung | Nung | *Concha Ostreae praeparata* |
| 106 | Miết giáp chế giấm | Chế giấm | *Carapax Trionycis Praeparata* |
| 107 | Mộc miết tử sương | Sao, ép loại dầu | *Semen Momordicae cochinchinensis praeparatum* |
| 108 | Nga truật chích giấm | Chích giấm | *Rhizoma Curcumae zedoariae praeparatum* |
| 109 | Nga truật chế giấm | Chế giấm | *Rhizoma Curcumae zedoariae praeparatum* |
| 110 | Ngải cứu chích rượu | Chích rượu | *Herba Artemisiae vulgaris praeparata* |
| 111 | Ngải cứu chích giấm | Chích giấm | *Herba Artemisiae vulgaris praeparata* |
| 112 | Ngải cứu sao cháy | Sao cháy | *Herba Artemisiae vulgaris praeparata* |
| 113 | Ngô công chế | Ngâm rượu | *Scolopendra praeparata* |
| 114 | Ngô thù du chích cam thảo | Chích cam thảo | *Fructus Evodiae rutaecarpae praeparatus* |
| 115 | Ngô thù du chích giấm | Chích giấm | *Fructus Evodiae rutaecarpae praeparatus* |
| 116 | Ngô thù du chích muối | Chích muối | *Fructus Evodiae rutaecarpae praeparatus* |
| 117 | Ngũ vị tử chích mật | Tẩm mật | *Fructus Schisandrae chinensis praeparatus* |
| 118 | Ngũ vị tử tẩm giấm | Tẩm giấm | *Fructus Schisandrae chinensis praeparatus* |
| 119 | Ngưu bàng tử sao | Sao | *Fructus Arctii lappae praeparatus* |
| 120 | Ngưu tất chích rượu | Chích rượu | *Radix Achyranthis bidentatae praeparata* |
| 121 | Nguu tất chích muối | Chích muối | *Radix Achyranthis bidentatae praeparata* |
| 122 | Nhục thung dung chưng rượu | Chưng rượu | *Herba Cistanches praeparata* |
| 123 | Phòng đảng sâm chưng | Chưng rượu | *Radix Codonopsis javanicae praeparata* |
| 124 | Phù bình sao qua | Sao qua | *Herba Pistiae praeparata* |
| 125 | Hắc phụ tử | Chế magnesi clorid | *Radix Aconiti lateralis praeparata* |
| 126 | Bạch phụ tử | Chế muối ăn | *Radix Aconiti lateralis praeparata* |
| 127 | Qua lâu nhân sao | Sao | *Semen Trichosanthis praeparatum* |
| 128 | Sơn thù chưng | Chưng | *Fructus Corni officinalis praeparatus* |
| 129 | Sơn thù tẩm rượu chưng | Tẩm rượu chưng | *Fructus Corni officinalis praeparatus* |
| 130 | Sơn tra sao qua | Sao qua | *Fructus Mali praeparatus/ Fructus Crataegi praeparatus* |
| 131 | Sơn tra sao đen | Sao đen | *Fructus Mali praeparatus/ Fructus Crataegi praeparatus* |
| 132 | Tang phiêu tiêu chích muối | Chích muối | *Cotheca Mantidis praeparata* |
| 133 | Táo nhân sao đen | Sao đen | *Semen Ziziphi mauritianae praeparatum* |
| 134 | Thạch quyết minh nung hở | Nung hở | *Concha Haliotidis praeparata* |
| 135 | Thạch quyết minh nung kín | Nung kín | *Concha Haliotidis praeparata* |
| 136 | Thạch xương bồ sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Acori graminei praeparatum* |
| 137 | Thạch xương bồ sao cám | Sao cám | *Rhizoma Acori graminei praeparatum* |
| 138 | Thăng ma chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Cimicifugae praeparatum* |
| 139 | Thảo quyết minh sao vàng | Sao vàng | *Semen Cassiae torae praeparatum* |
| 140 | Thảo quyết minh sao cháy | Sao cháy | *Semen Cassiae torae praeparatum* |
| 141 | Thiềm tô nghiền bột | Nghiền | *Bufonis venenum praeparata* |
| 142 | Thiên nam tinh chế | Chế gừng, phèn chua | *Rhizoma Arisaematis praeparatum* |
| 143 | Thỏ ty tử chích muối | Chích muối | *Semen Cuscutae praeparatum* |
| 144 | Thố huyền hồ | Chích giấm | *Tuber Corydalis praeparatum* |
| 145 | Thục địa | Chế gừng, sa nhân | *Radix Rehmanniae glutinosae praeparata* |
| 146 | Thương lục chích giấm | Chích giấm | *Radix Phytolaccae praeparata* |
| 147 | Thương nhĩ tử sao cháy gai | Sao cháy gai | *Fructus Xanthii strumarii praeparatus* |
| 148 | Thương nhĩ tử tẩm rượu | Tẩm rượu | *Fructus Xanthii strumarii praeparatus* |
| 149 | Thương truật sao qua | Sao qua | *Rhizoma Atractylodis praeparatum* |
| 150 | Thương truật sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Atractylodis praeparatum* |
| 151 | Thương truật sao cháy | Sao cháy | *Rhizoma Atractylodis praeparatum* |
| 152 | Thủy xương bồ sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Acori calami praeparatum* |
| 153 | Thủy xương bồ sao cám | Sao cám | *Rhizoma Acori calami praeparatum* |
| 154 | Thủy xương bồ chích gừng | Chích gừng | *Rhizoma Acori calami praeparatum* |
| 155 | Tiền hồ chích mật | Chích mật | *Radix Peucedani praeparata* |
| 156 | Toàn yết chế muối | Chế muối | *Scorpio praeparatus* |
| 157 | Trắc bách diệp sao qua | Sao qua | *Cacumen Platycladi praeparatus* |
| 158 | Trắc bách diệp sao cháy | Sao cháy | *Cacumen Platycladi praeparatus* |
| 159 | Trạch tả sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Alismatis praeparatum* |
| 160 | Trạch tả chích muối | Chích muối | *Rhizoma Alismatis praeparatum* |
| 161 | Trần bì sao vàng | Sao vàng | *Pericarpium Citri reticulatae perenne praeparatum* |
| 162 | Trần bì sao cháy | Sao cháy | *Pericarpium Citri reticulatae perenne praeparatum* |
| 163 | Tri mẫu chích muối | Chích muối | *Rhizoma Anemarrhenae praeparatum* |
| 164 | Tri mẫu chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Anemarrhenae praeparatum* |
| 165 | Tử uyển chế mật | Chế mật | *Radix Asteris praeparata* |
| 166 | Tục đoạn chích muối | Chích muối | *Radix Dipsaci praeparata* |
| 167 | Tục đoạn chích rượu | Chích rượu | *Radix Dipsaci praeparata* |
| 168 | Viễn chí sao cám | Sao cám | *Radix Polygalae praeparata* |
| 169 | Viễn chí chích cam thảo | Chích cam thảo | *Radix Polygalae praeparata* |
| 170 | Xa tiền tử chích muối | Chích muối | *Semen Plantaginis praeparata* |
| 171 | Xuyên khung chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Ligustici wallichii praeparatnm* |
| 172 | Ý dĩ sao cám | Sao cám | *Semen Coicis praeparata* |

**1. A GIAO SAO PHỒNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| A giao đã sơ chế | 1,0 kg |
| Cáp phấn hoặc bột mẫu lệ | 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 dễ dính vào nhau), thái nhỏ mỗi miếng có kích thước khoảng 0,5 x 0,5 cm. Cho cáp phấn 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 phấn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc cổ truyền phồng 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 cơ sở 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 cổ 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 cổ truyền là những mảnh nhỏ, có dạng quăn queo, vỏ ngoài vàng nhạt hay hơi xám. Thể 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 quăn 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 quăn 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, tãi 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 cổ 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. Thể 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 cổ 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 cổ 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 cổ 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 TẨM MẬT**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bách hợp tẩm 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 TÀM**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Bạch cương tàm | 1,0 kg |
| Cám gạo | 100 g |

1.2. Quy trình chế biến:

Bạch cương tàm 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 tàm 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, bẻ ra 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 THƯỢC SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

Dùng Bạch thược 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 thược dễ bị biến màu đen.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**17. BẠCH THƯỢC CHÍCH RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Bạch thược đã sơ chế | 1,0 kg |
| Rượu | 0,3 lít |

1.2. Quy trình chế biến:

Cho rượu vào Bạch thược 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 truật 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 truật.

**19. BẠCH TRUẬT CHÍCH RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Bạch truật đã sơ chế | 1,0 kg |
| Rượu | 100 ml |

1.2. Quy trình chế biến:

Bạch truật 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 truật.

**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 TẨM PHÈN CHUA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ tẩm 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 TẨM GỪNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ tẩm 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 nhày 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, lặp 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. Thể 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 vôi 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 vôi trong khoảng 3 ngày. Nếm 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 Binh 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 Binh 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. BỒ HOÀNG THÁN SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

Cho Bồ 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 tãi 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, tãi 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, nhấm 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, tãi 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, nhấm 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 nhớt trong miệng, dễ hút ẩm.

**35. CẨU TÍCH SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

Cẩu tích đã thái, cắt cho vào thiết bị sao, điều chỉnh nhiệt độ từ 100 - 150°C, đảo đều, sao tới khi miếng cẩu 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. CẨU TÍCH CHÍCH RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Cẩu tích đã sơ chế | 1,0 kg |
| Rượu | 0,2 lít |

1.2. Quy trình chế biến:

Cẩu 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 phồng đều, giòn, màu vàng thẫm, mùi thơm.

**37. CẨU TÍCH SAO CÁCH CÁT**

**1. Phương pháp chế biến**

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

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**38. CẨU TÍCH CHÍCH MUỐI ĂN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Cẩu 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 Cẩu 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 Cẩu tích phồng đều. Lấy ra, sàng sẩy cho sạch lông.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc cổ truyền phồng 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. Thể 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 mạt sắt, 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 cắn 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 mạt sắt.

**44. CỎ NHỌ NỒI THÁN SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

Cho Cỏ nhọ nồi 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, tãi ngay cho nguội tránh bốc thành lửa.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc cổ 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:

Tẩm 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 cổ 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. Tẩm 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 cổ truyền có màu nâu nhạt, mùi thơm đặc trưng của Cỏ xước.

**47. CỐT TOÁI BỔ SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

Cho Cốt toái bổ 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 bẩn 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 BỔ CHÍCH RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Cốt toái bổ đã sơ chế | 1,0 kg |
| Rượu | 200 ml |

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy rượu phun đều vào Cốt toái bổ 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. ĐẢNG SÂM CHÍCH GỪNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Đảng sâm đã sơ chế | 1,0 kg |
| Gừng tươi | 100 g |

1.2. Quy trình chế biến:

Tẩm dịch nước gừng tươi với Đảng 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, nhấm 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, nhấm 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, nhấm 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, bẻ bên trong màu nâu đậm, không cháy khét. Thơm mùi dược liệu, vị hơi đắng, săn.

**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 tẩm 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 tẩm với rượu và vắt lấy nước gừng. Gộp dịch chiết nước gừng tẩm 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. ĐỖ TRỌNG CHÍCH MUỐI ĂN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Đỗ 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 Đỗ 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 (bẻ 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, bẻ gãy không còn sợi tơ.

**60. ĐỖ TRỌNG CHÍCH RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Đỗ trọng đã sơ chế | 1,0 kg |
| Rượu | 0,2 lít |

1.2. Quy trình chế biến:

Tẩm rượu vào Đỗ 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 (bẻ 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. ĐỖ TRỌNG SAO ĐEN**

**1. Phương pháp chế biến**

Cho Đỗ 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 Đỗ 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, thẳng, 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 lặp 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 TẨM GỪNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hậu phác tẩm 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 CHƯNG (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. Đem nước gừng tẩm đều vào Hậu phác đã thái, chặt, cạo bỏ lớp bẩn bên ngoài. Chưng (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, bẻ ra bên 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, tãi 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 bẻ lởm chởm, thể chất rắn, nhẹ, màu vàng rơm. Mùi thơm đắng.

**69. HOÀNG CẦM 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, tãi mỏng, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**70. HOÀNG CẦM 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, tãi mỏng, tránh cháy; đôi khi có thể phun ít nước sạch vào dược liệu.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**71. HOÀNG CẦM 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, tãi mỏng, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến có màu vàng đậm, nhấm có vị đắng.

**72. HOÀNG CẦM 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, tãi mỏng, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc cổ truyền mặt ngoài phiến có màu vàng đậm, nhấm 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, sở 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. Đem 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 PHẤN**

**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 cắn, 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 TẨM RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Hy thiêm tẩm 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. KHIẾM THỰC SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

Cho Khiếm 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, nhấm có vị hơi ngậy, hơi chát.

**86. KHIẾM THỰC SAO CÁM**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Khiếm thực sao cám:

|  |  |
| --- | --- |
| Khiếm 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, tãi 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 PHẤN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Khinh phấn:

|  |  |
| --- | --- |
| Thủy ngân | 1,0 kg |
| Đảm phàn (CuSO4. 5H2O | 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 (CuSO4. 5H2O); 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 đáy, 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 phấn bám quanh nồi, tiến hành thu Khinh phấn 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, sờ 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 nhẵn 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 cành 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 thẫm 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 thẫm, 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 CHẾ**

**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. Thể 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 tơi 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, tãi 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, tãi 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, tãi 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:*Rết 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 tẩm với rượu 35° (tỷ lệ 10:1) để khử hết mùi tanh, tẩm 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 dập. 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, nhấm 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 phồng 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 TẨM GIẤM**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Ngũ vị tử tẩm 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 TẤT 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 TẤT CHÍCH MUỐI**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Ngưu 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 Ngưu 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 Ngưu tất.

**122. NHỤC THUNG DUNG CHƯNG RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Nhục thung dung chưng 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 (chưng) 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 ĐẢNG SÂM CHƯNG**

**1. Phương pháp chế biến**

Rễ Phòng đảng 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 chưng (nếu có nồi nấu bằng hơi thì cho trực tiếp vào nồi). Chưng 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 chưng (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. PHÙ 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. Thể 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 (MgCl2.6H2O) | 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. Đồ khoảng 20 phút. Lấy ra, sấy đến khô. Để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc cổ truyền là phiến nhẵn 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 (MgCl2.6H2O) | 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 nổ 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 CHƯNG**

**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, nhăn nheo, bóng láng. Không mùi, vị chua chát và hơi đắng.

**129. SƠN THÙ TẨM RƯỢU CHƯNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Sơn thù tẩm 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, nhăn 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 nhăn 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 HỞ**

**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 BỒ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

Cho Thạch xương bồ đã thái, cắt 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 bồ. 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 BỒ SAO CÁM**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thạch xương bồ sao cám:

|  |  |
| --- | --- |
| Thạch xương bồ 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 bồ đã thái, cắt 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 bồ 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 nổ 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. THIỀM TÔ NGHIỀN BỘT**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Thiềm tô đã sơ chế | 1,0 kg |
| Rượu trắng | 2,0 kg |

1.2. Quy trình chế biến:

Lấy Thiềm 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, ngửi 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 bọt 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 cắt 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. THỐ 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. THỤC ĐỊA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

Công thức chế biến 1,0 kg Thục 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. Tẩm 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.

Đảo 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. Tẩm với dịch còn lại trong quá trình sấy (phơi). Quá trình tẩm - 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. Nhấm 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 BỒ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

Cho Thủy xương bồ 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 bồ. 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 bồ.

**153. THỦY XƯƠNG BỒ SAO CÁM**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Thủy xương bồ 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 bồ đã sơ chế vào, đảo đều tới khi toàn bộ bên mặt ngoài 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 bồ.

**154. THỦY XƯƠNG BỒ CHÍCH GỪNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Thủy xương bồ 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 bồ 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 bồ 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 kìm 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 thẫm 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:

Tẩm 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. Thể 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. Thể chất hơi dẻo. Vị hơi đắng, mùi thơm đặc trưng.

**165. TỬ UYỂN CHẾ MẬT**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Tử uyển 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 uyển 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 cổ truyền mặt ngoài màu đỏ tía sẫm. Thể 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 cổ 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 cổ 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 Viễn 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. VIỄN CHÍ CHÍCH CAM THẢO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Viễn 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 Viễn 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 thổ 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.