|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ Y TẾ** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |
| Số: /2023/TT-BYT  | *Hà Nội, ngày tháng năm 2023* |

**THÔNG TƯ**

**Hướng dẫn phương pháp chế biến dược liệu**

*Căn cứ Luật dược số 105/2016/QH13 ngày 06 tháng 4 năm 2016;*

*Căn cứ Nghị định số 54/2017/NĐ-CP ngày 08 tháng 5 năm 2017 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật dược;*

*Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;*

*Căn cứ Nghị định số 95/2022/NĐ-CP ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;*

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Y, dược cổ truyền,*

*Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành “Thông tư hướng dẫn phương pháp chế biến dược liệu”.*

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng**

1. Thông tư này hướng dẫn phương pháp chế biến dược liệu và ban hành danh mục dược liệu sơ chế, vị thuốc cổ truyền.

2. Thông tư này áp dụng đối với các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh và cơ sở sản xuất, kinh doanh dược liệu, thuốc cổ truyền, thuốc dược liệu có hoạt động chế biến các dược liệu (sau đây viết tắt là cơ sở) và tổ chức, cá nhân có liên quan.

**Điều 2. Giải thích từ ngữ**

Trong Thông tư này, những từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Chế biến dược liệu* là quá trình sơ chế hoặc phức chế.

2. *Sơ chế dược liệu* là quá trình thực hiện một hoặc nhiều thao tác sau: loại tạp, ngâm, rửa, ủ, cắt đoạn, thái phiến, phơi, sấy để tạo thành dược liệu sơ chế.

3. *Phức chế dược liệu* là quá trình chế biến theo lý luận của y học cổ truyền hoặc kinh nghiệm dân gian làm thay đổi về chất, lượng và bản chất của dược liệu để tạo thành vị thuốc cổ truyền.

4. *Phụ liệu dùng trong chế biến dược liệu* là những nguyên liệu được dùng trong các giai đoạn của quá trình chế biến nhằm tăng thêm tác dụng điều trị hoặc hạn chế tác dụng không mong muốn hoặc thay đổi mùi, vị của dược liệu.

**Điều 3. Ban hành phương pháp chế biến dược liệu và danh mục dược liệu sơ chế, vị thuốc cổ truyền**

1. Phương pháp chế biến dược liệu quy định tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Danh mục dược liệu sơ chế quy định tại Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Danh mục vị thuốc cổ truyền quy định tại Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

**Điều 4. Hướng dẫn sử dụng**

1. Phương pháp chế biến dược liệu ban hành kèm theo Thông tư này để làm cơ sở xây dựng quy trình chế biến dược liệu.

2. Trường hợp cơ sở sử dụng phương pháp chế biến khác chưa được quy định tại Phụ lục II và Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này phải áp dụng phương pháp chế biến có trong Dược điển các nước, tài liệu do nhà xuất bản Y học phát hành chính thức hoặc công trình khoa học, bài báo quốc tế.

**Điều 5. Hiệu lực thi hành**

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày tháng năm 2023.

2. Thông tư số 30/2017/TT-BYT ngày 11/07/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn phương pháp chế biến các vị thuốc cổ truyền hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực.

**Điều 6. Điều khoản chuyển tiếp**

1. Các thuốc đã được cấp giấy đăng ký lưu hành trước ngày Thông tư này có hiệu lực thì cơ sở sản xuất phải thực hiện chỉnh sửa, bổ sung công thức, quy trình sản xuất và các thông tin liên quan đến thuốc trước ngày 31 tháng 12 năm 2025.

2. Trường hợp thuốc đã nộp hồ sơ đăng ký lưu hành và chưa được cấp giấy đăng ký lưu hành trước ngày Thông tư này có hiệu lực, cơ sở sản xuất phải thực hiện chỉnh sửa, bổ sung công thức quy trình sản xuất và các thông tin liên quan đến việc chế biến dược liệu theo quy định tại Thông tư này.

**Điều 7. Điều khoản tham chiếu**

Trong trường hợp các văn bản quy phạm pháp luật và các quy định được viện dẫn trong Thông tư này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản quy phạm pháp luật mới.

**Điều 8. Trách nhiệm thi hành**

Chánh Văn phòng Bộ, Chánh Thanh tra Bộ, Các Vụ trưởng, Cục trưởng Cục Quản lý Y, dược cổ truyền, Cục trưởng, Thủ trưởng các đơn vị thuộc và trực thuộc Bộ Y tế, Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, các cơ sở kinh doanh dược và các cơ quan, tổ chức, cá nhân khác có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc, cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Cục Quản lý Y, dược cổ truyền, Bộ Y tế để xem xét giải quyết./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:*** - Ủy ban các vấn đề xã hội của Quốc hội (để báo cáo);**-** Văn phòng Chính phủ (Công báo; Cổng TTĐTCP);- Bộ trưởng (để báo cáo);- Các Thứ trưởng BYT (để biết);- Các Bộ, Cơ quan ngang Bộ, Cơ quan thuộc CP; - Bộ Tư pháp (Cục kiểm tra VBQPPL);- HĐND, UBND tỉnh, TP trực thuộc Trung ương;- Sở Y tế tỉnh, TP trực thuộc Trung ương;- Y tế các Bộ, Ngành;- Tổng công ty Dược Việt Nam;- Hiệp hội các doanh nghiệp dược VN;- Hội Dược học Việt Nam;- Hiệp hội dược liệu; - Các DN SX, KD thuốc trong nước và nước ngoài; - Cổng thông tin điện tử BYT; - Lưu: VT, PC, YDCT (03). | **BỘ TRƯỞNG** **Đào Hồng Lan** |

**PHỤ LỤC I**

PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN DƯỢC LIỆU
*(Ban hành kèm theo Thông tư số /2023/TT-BYT ngày tháng năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

**Chương I**

**PHƯƠNG PHÁP SƠ CHẾ**

**Điều 1. Phương pháp loại tạp**

1. Mục đích

a) Loại bỏ những bộ phận không dùng, không đủ tiêu chuẩn làm thuốc;

b) Loại những bộ phận gây ra những tác dụng không mong muốn;

c) Tạo ra sự đồng đều về mặt kích thước.

2. Các bước thực hiện

Tiến hành loại bỏ các bộ phận không dùng làm thuốc (rễ phụ, đầu rễ, lõi rễ, lông, lớp bần…)

**Điều 2. Phương pháp ngâm**

1. Mục đích

Làm mềm dược liệu, giảm tác dụng không mong muốn.

2. Các bước thực hiện

Tiến hành rửa sạch dược liệu sau đó ngâm dược liệu ngập trong nước (thường để nước ngấm vào khoảng 3/10 dược liệu). Thời gian ngâm tùy thuộc vào tính chất, mục đích riêng của từng dược liệu.

**Điều 3. Phương pháp rửa**

1. Mục đích

Làm sạch, làm mềm dược liệu, giảm tác dụng bất lợi.

2. Các bước thực hiện

Tiến hành rửa bằng nước sinh hoạt để loại bỏ tạp cơ học (đất, cát, sỏi…). Có thể rửa 1-3 lần tùy từng loại dược liệu. Để ráo nước, phơi, sấy đến khi khô.

**Điều 4. Phương pháp ủ**

1. Mục đích

Làm mềm dược liệu.

2. Các bước thực hiện

Dược liệu đã được rửa sạch, vào ủ trong thiết bị kín, trong quá trình ủ đảo đều hoặc phun nước, phụ liệu đến khi đạt yêu cầu. Lấy ra, để ráo nước.

**Điều 5. Phương pháp thái phiến, cắt đoạn**

1. Mục đích

Phân chia dược liệu đến kích thước thích hợp.

2. Các bước thực hiện

Tiến hành rửa, ngâm, ủ hoặc làm mềm trước khi thái phiến, cắt đoạn.

Tùy theo đặc tính của dược liệu và yêu cầu riêng, tiến hành thái phiến hoặc cắt đoạn dược liệu trên thiết bị đến kích thước thích hợp.

**Điều 6. Phương pháp phơi**

1. Mục đích

Làm khô dược liệu, bảo quản dược liệu.

2. Các bước thực hiện

a) Phơi âm can (không trực tiếp dưới nắng): thường áp dụng đối với các dược liệu chứa tinh dầu

Dược liệu sau khi thái phiến được tãi đều ra khay, tiến hành phơi trong bóng mát nơi thoáng gió đến khi đạt độ ẩm thích hợp.

b) Phơi trực tiếp dưới nắng: thường áp dụng đối với tất cả các dược liệu, trừ dược liệu chứa tinh dầu

Dược liệu sau khi thái phiến được tãi đều ra khay, tiến hành phơi ngoài trời nắng đến khi đạt độ ẩm thích hợp.

**Mục 7. Phương pháp sấy**

1. Mục đích

Làm khô dược liệu, bảo quản dược liệu.

2. Các bước thực hiện

Cho dược liệu vào các khay sấy, cài đặt nhiệt độ, thời gian cho phù hợp từng loại dược liệu. Sấy đến khi đạt độ ẩm thích hợp.

**CHƯƠNG II**

**PHƯƠNG PHÁP PHỨC CHẾ VÀ PHỤ LIỆU CHẾ BIẾN**

**Mục I. Phương pháp phức chế**

**Điều 8. Phương pháp sao qua**

1. Mục đích

- Tạo mùi thơm cho vị thuốc cổ truyền;

- Làm khô hạn chế mốc, mọt nhằm bảo quản vị thuốc cổ truyền.

2. Các bước thực hiện

Đun nhỏ lửa khoảng 60-80°C, cho dược liệu vào, đảo đều, nhanh đến khi dược liệu khô, mùi thơm, lấy ra, để nguội, đóng gói. chứa tinh dầu, phải sao ở nhiệt độ thấp hơn 60°C.

**Điều 9. Phương pháp sao vàng**

1. Mục đích

- Tăng tác dụng dẫn thuốc vào kinh: tỳ, vị; giảm tính hàn vị thuốc;

- Làm khô dược liệu;

- Tạo mùi thơm vị thuốc;

- Giảm một số tác dụng không mong muốn.

2. Các bước thực hiện

- Đun lửa nhỏ chảo nóng khoảng 100-160°C, cho dược liệu vào, đảo đều, nhanh đến khi mặt ngoài dược liệu có màu vàng hoặc màu sẫm hơn so với dược liệu chưa sao, bẻ phiến dược liệu, bên trong vẫn giữ nguyên màu. Lấy ra, để nguội, đóng gói.

- Sao lửa tăng từ từ, đều lửa không quá mạnh gây cháy xém. Những dược liệu có màu tối hơn màu vàng (như: màu nâu, xanh, lục, vàng cam, đỏ...), quá trình sao phải không có khói do cháy; vị thuốc phải có màu khác rõ rệt so với màu dược liệu khi chưa sao, nhưng không được có màu đen do cháy.

**Điều 10. Phương pháp sao vàng cháy cạnh**

1. Mục đích

- Tăng tác dụng dẫn thuốc vào kinh tỳ, vị;

- Giảm mùi vị khó chịu của vị thuốc.

2. Các bước thực hiện

Đun lửa to khoảng 170-200°C, cho dược liệu vào, đảo đều và chậm đến khi có khói nhẹ, mặt ngoài vị thuốc có màu vàng, cạnh vị thuốc có màu nâu đen, mùi thơm cháy, lấy ra, để nguội, đóng gói.

**Điều 11. Phương pháp sao vàng hạ thổ**

1. Mục đích

Tạo sự cân bằng âm - dương cho vị thuốc

2. Các bước thực hiện

Chuẩn bị hố đất, mỗi chiều dài khoảng 25 - 30 cm, trải lớp vải thô, cho vị thuốc được sao vàng vào hố, phủ lớp vải lên trên. Để yên khoảng 30 phút. Lấy thuốc ra, tãi mỏng đến khô. Đóng gói.

**Điều 12. Phương pháp sao đen**

1. Mục đích

- Tăng tác dụng tiêu thực, kiện tỳ;

- Giảm tính hàn của vị thuốc.

2. Các bước thực hiện

Đun lửa cho nhiệt độ đạt khoảng 180-240°C, cho dược liệu vào, đảo đều, chậm đến khi có khói bay lên; mặt ngoài vị thuốc có màu đen; bên trong có màu vàng nâu; mùi thơm cháy. Có thể phun ít nước vào để làm nguội, đảo thêm chừng 10 phút. Lấy ra để nguội. Khi sao đen, giai đoạn đầu đun lửa vừa và sao như sao vàng, giai đoạn sau đun lửa to.

**Điều 13. Phương pháp sao cháy**

1. Mục đích

- Tăng tác dụng cầm máu hoặc tạo ra tác dụng mới cho vị thuốc;

- Giảm tác dụng không mong muốn (độc tính, gây ngứa...).

2. Các bước thực hiện

Đun lửa cho nhiệt độ đạt khoảng 220 - 300°C, cho dược liệu vào, đảo đều như sao vàng sau đó đun lửa to, đảo nhanh đến khi có khói vàng bay lên, phun nước sạch vào, đảo thêm vài phút, đổ ra khay, tãi đều. Để nguội.

**Điều 14. Phương pháp chích rượu**

1. Mục đích

Tăng hướng tác dụng của vị thuốc

2. Các bước thực hiện

Phun hoặc trộn đều rượu với dược liệu, ủ khoảng 1 - 2 giờ cho thấm hết rượu, thỉnh thoảng đảo cho thấm đều, cho toàn bộ dược liệu đã thấm rượu vào chảo (hoặc nồi, máy sao) sao nhỏ lửa khoảng 15-20 phút, đảo đều cho tới khi nhận thấy mùi thơm và dược liệu có màu vàng hoặc sẫm hơn. Lấy ra, tãi cho nguội.

**Điều 15. Phương pháp chích gừng**

1. Mục đích

Tăng hướng tác dụng của vị thuốc

2. Các bước thực hiện

Phun hoặc trộn đều nước gừng vào dược liệu, ủ khoản 60 phút cho thấm hết nước gừng, thỉnh thoảng đảo cho thấm đều, sao với lửa vừa, đến khi nhận thấy mùi thơm, dược liệu có màu vàng hoặc sẫm hơn, lấy ra, tãi cho nguội

**Điều 16. Phương pháp chích muối**

1. Mục đích

- Tăng khả năng dần thuốc tới thận, tăng cường tác dụng ích can thận, tăng tác dụng tư âm giáng hỏa;

- Giúp dược liệu có độ ổn định lâu dài.

2. Các bước thực hiện

Phun hoặc trộn đều nước muối với dược liệu, ủ khoảng 1 - 2 giờ cho thấm hết nước muối, đảo cho thấm đều, cho dược liệu vào dụng cụ sao (chảo, nồi, máy), sao nhỏ lửa khoảng 15-20 phút, đảo đều cho đến khi nhận thấy có mùi thơm, dược liệu có màu vàng hoặc sẫm hơn, lấy ra, tãi cho nguội. Có thể sao dược liệu đến hơi vàng rồi mới phun dịch muối và tiếp tục sao đến khô.

**Điều 17. Phương pháp chích giấm**

1. Mục đích

- Tăng dẫn thuốc vào kinh can đởm, tăng tác dụng hành khí, hoạt huyết, khử ứ, chỉ thống;

- Hòa hoãn tính dược (hòa hoãn tác dụng tả hạ để giảm độc của thuốc trục thủy).

2. Các bước thực hiện

Phun hoặc trộn đều giấm với dược liệu theo tỷ lệ quy định, ủ khoảng 1 - 2 giờ cho thấm hết, đảo cho thấm đều, sao cho tới khi dược liệu có mùi thơm, bề mặt trở nên vàng hoặc sẫm màu hơn; lấy ra tãi cho nguội.

**Điều 18. Phương pháp chích mật ong**

1. Mục đích

- Tăng tác dụng kiện tỳ, ích khí, nhuận bổ của vị thuốc và hòa hoãn tính dược để giảm bớt độc tính;

- Giảm vị đắng chát, tăng tác dụng nhuận phế, chỉ ho của vị thuốc.

2. Các bước thực hiện

Tẩm hoặc trộn đều mật ong luyện vào dược liệu, ủ khoảng 1 giờ cho thấm hết, thỉnh thoảng đảo cho thấm đều, sao nhỏ lửa và đảo đều liên tục cho đến khi dược liệu có mùi thơm, bề mặt có màu, sờ không dính tay, lấy ra tãi mỏng cho nguội.

**Điều 19. Phương pháp sao cám**

1. Mục đích

- Tăng tác dụng kiện tỳ hòa vị;

- Giảm tính chất khô táo của vị thuốc;

- Khử mùi hôi của một số dược liệu là côn trùng (Bạch cương tàm).

2. Các bước thực hiện

Đun chảo nóng khoảng 140-160°C, cho cám gạo vào chảo, đảo đều đến khi có mùi thơm cám, có khói trắng bay lên thì cho vị thuốc vào sao cùng, đảo nhanh, đều đến khi vị thuốc màu vàng hoặc màu thẫm lại. Đổ toàn bộ xuống rây sắt, rây bỏ cám, tãi cho nguội, đóng gói.

**Điều 19. Phương pháp sao cách gạo**

1. Mục đích

Tăng tác dụng kiện tỳ, vị

2. Các bước thực hiện

Đun lửa vừa, cho gạo và dược liệu vào chảo, đảo đều đến khi dược liệu có màu vàng, mùi thơm, đổ ra rây sắt, rây bỏ gạo, để nguội.

**Điều 20. Phương pháp sao cách bột văn cáp**

1. Mục đích

Làm chín một số vị thuốc dễ bị kết dính khi sao.

2. Các bước thực hiện

Cho bột văn cáp vào thiết bị, đun và đảo đều đến khi bột văn cáp nóng khoảng 200 - 250°C (thường khi đảo thấy bột chuyển động linh hoạt), cho vị thuốc vào đảo đến khi đạt tiêu chuẩn riêng của vị thuốc.

**Điều 21. Phương pháp sao cách cát**

1. Mục đích

- Nâng cao nhiệt độ sao;

- Truyền nhiệt đều vào các dược liệu có góc cạnh.

2. Các bước thực hiện

Cho cát vào thiết bị vừa đun nóng khoảng 250 - 300°C, đảo đều đến khi thấy cát chuyển động linh hoạt, cho vị thuốc vào, đảo đều và nhanh đến khi đạt tiêu chuẩn riêng, sàng bỏ cát, để nguội.

**Điều 21. Phương pháp sao cách đất**

1. Mục đích

Tăng tác dụng kiện tỳ, an vị, chống nôn.

2. Các bước thực hiện

Đất sét màu vàng (hoàng thổ) sao đến khi nóng đều (khoảng 60 - 100°C), cho vị thuốc vào, đảo đều tay đến khi vị thuốc được bám một lớp bột đất màu vàng trên bề mặt vị thuốc, mùi thơm, đổ ra, rây bỏ đất, xoa đến khi hết bột đất.

**Điều 22. Phương pháp nung kín**

1. Mục đích

Là thay đổi thể chất của vị thuốc, vị thuốc giòn, xốp tạo thuận lợi cho việc nghiền, tán.

2. Các bước thực hiện

Cho dược liệu vào dụng cụ nung, đậy nắp kín, cấp nhiệt đến 300-500°C, giữ nhiệt độ nung đến khi đạt tiêu chuẩn riêng đối với từng vị thuốc. Lấy ra, để nguội, tán, rây lấy bột mịn.

**Điều 23. Phương pháp nung hở**

1. Mục đích

Là thay đổi thể chất của vị thuốc, vị thuốc giòn, xốp tạo thuận lợi cho việc nghiền, tán.

2. Các bước thực hiện

Rải các lớp xen kẽ nhau theo thứ tự sau: nhiên liệu (cấp nhiệt) - dược liệu - nhiên liệu. Đốt nhiên liệu cho cháy âm ỉ đến khi nóng đỏ đều dược liệu. Phủ lên trên cùng một lớp tro dầy khoảng 5 cm. Để khoảng 4-10 giờ đến khi nguội. Lấy dược liệu, làm sạch tro, tán, rây lấy bột. Nhiên liệu thường dùng là: vỏ trấu lúa, mạt gỗ. Có thể rải thêm một lớp than gỗ xen kẽ để tăng thời gian lưu nhiệt.

**Điều 24. Phương pháp hỏa phi**

1. Mục đích

- Làm thay đổi cấu trúc, tính chất của một số vị thuốc là khoáng vật.

- Loại nước dưới dạng liên kết hóa học trong vị thuốc.

2. Các bước thực hiện

Nhiệt độ hỏa phi đạt khoảng 200 - 2500 C, cho vị thuốc vào đảo đều hoặc không đảo (phèn phi), đến khi đạt tiêu chuẩn riêng. Để nguội, tán, rây lấy bột mịn.

**Điều 25. Phương pháp nướng**

1. Mục đích

Tăng tính ấm, tăng dẫn thuốc vào kinh tỳ, vị.

2. Các bước thực hiện

Hơ dược liệu trên bếp, than hoặc vùi trong tro nóng đến khi đạt yêu cầu riêng. Có thể bọc bên ngoài dược liệu một lớp cám mỏng hoặc giấy bản (đã được thấm ẩm),... trước khi hơ lửa.

**Điều 26. Phương pháp ngâm**

1. Mục đích

- Tăng dẫn thuốc vào kinh vị;

- Giảm tác dụng không mong muốn.

2. Các bước thực hiện

Ngâm dược liệu thô trong dịch phụ liệu, cho dịch phụ liệu ngấm sâu vào trong dược liệu.

**Điều 27. Phương pháp ủ**

1. Mục đích

- Ủ với rượu để làm sạch mùi vị khó chịu của vị thuốc.

- Ủ đến khi đạt tiêu chuẩn riêng.

2. Các bước thực hiện

Tẩm vị thuốc cổ truyền bằng rượu, ủ khoảng 10-20 phút, phơi hoặc sao qua đến khi có mùi thơm.

**Điều 27. Phương pháp thủy phi**

1. Mục đích

- Giảm độc tính của dược liệu.

2. Các bước thực hiện

Cho nước hoặc dịch phụ liệu vào cối sành (hoặc sứ), cho dược liệu vào. Nghiền dược liệu đến khi dịch nước đục, gạn nhanh lấy dịch đục, để lắng, vớt hết bọt nổi, gạn bỏ nước trong, lấy bột dược liệu, cắn được nghiền tiếp. Nghiền nhiều lần đến khi dược liệu được phân tán hoàn toàn. Phơi âm can. Đóng gói.

**Điều 28. Phương pháp chưng**

1. Mục đích

- Chuyển hóa tác dụng, thay đổi tính vị của vị thuốc theo mục tiêu điều trị;

- Tạo mùi vị thơm, giảm vị đắng chát, dễ hấp thu, đạt hiệu quả điều trị cao.

2. Các bước thực hiện

Dược liệu được phun hoặc trộn đều với dịch phụ liệu (hoặc hỗn dịch) theo tỷ lệ quy định. Đảo đều, ủ cho mềm, sau đó cho vào dụng cụ bằng lnox hoặc nhôm, đặt vào nồi có sẵn nước, đậy kín và đun cách thủy trong nhiều giờ và có thể nhiều ngày (tùy yêu cầu của vị thuốc). Thường xuyên duy trì nhiệt độ sôi âm ỉ, dược liệu được tiếp xúc đủ với dịch phụ liệu để dịch phụ liệu thấm đều vào dược liệu, thỉnh thoảng đảo đều. Khi cần có thể bổ sung nước cách thủy tránh cạn. Sau khi chưng, lấy dược liệu ra, để nguội, thái phiến, tẩm và sấy cho tới hết dịch chưng rồi sấy khô.

**Điều 29. Phương pháp đồ**

1. Mục đích

- Làm mềm dược liệu;

- Diệt các enzym giúp ổn định hoạt chất;

- Giúp thuốc dễ được hấp thu, dễ chuyển hóa và phát huy tác dụng tốt hơn.

2. Các bước thực hiện

Dược liệu được xếp lên vỉ (nhôm, thép không rỉ, gỗ, tre...), loại to xếp dưới, nhỏ ở trên. Nếu có phụ liệu thì xếp xen kẽ từng lớp. Giữa vỉ và nước trong nồi (chõ) có khoảng cách để dược liệu không tiếp xúc với nước. Đồ cho tới khi dược liệu được chín đều. Lấy ra thái hoặc bào lát và sấy khô. Thời gian đồ tùy thuộc vào tính chất, độ dày dược liệu nhưng phải đảm bảo đủ mềm tới bên trong.

**Điều 30. Phương pháp nấu**

1. Mục đích

Tạo tính năng tác dụng của vị thuốc

2. Các bước thực hiện

Dược liệu được làm mềm, cho vào nồi loại to xếp dưới loại nhỏ xếp ở trên. Đổ ngập nước hoặc dịch phụ liệu (trên mức dược liệu 5 cm). Sau khi đun sôi thì duy trì nấu ở nhiệt độ sôi âm ỉ cho tới khi dược liệu chín kỹ. Thường xuyên đảo và bổ sung nước để dịch phụ liệu được tiếp xúc đều tới từng dược liệu. Khi dược liệu đã chín đun cho cạn còn khoảng 1/3 dịch, lấy dịch nấu để riêng, dược liệu để nguội, thái lát (dày 1 - 2mm). Tẩm dịch nấu (nếu có) và sấy cho tới khô.

**Mục II. Phụ liệu chế biến**

**Điều 31. Phụ liệu dùng trong chế biến**

1. Cám gạo

a) Đặc điểm của phụ liệu

Cám gạo (nếp hoặc tẻ) mới xay, màu hơi vàng nhạt, mịn, thơm..

b) Mục đích:

- Tăng tác dụng kiện tỳ;

- Làm giảm tính khô táo của vị thuốc cổ truyền;

- Làm giảm tác dụng không mong muốn;

- Làm cho vị thuốc cổ truyền khô đều, vàng đều, và có mùi thơm.

c) Ứng dụng:

Chế biến Bạch truật, Thương truật, Xương bồ...

2. Gạo

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Sử dụng gạo nếp hoặc gạo tẻ, thường dùng gạo nếp.

b) Mục đích:

- Làm khô dược liệu;

- Làm thơm và vàng đều vị thuốc cổ truyền.

c) Ứng dụng:

Chế biến Nhung hươu, Nhân sâm...

3. Nước vo gạo

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Nước gạo mới vo của gạo tẻ hoặc gạo nếp; nước có màu trắng, đặc, không có mùi chua, hoặc mùi lạ.

b) Mục đích:

- Loại bớt vị chát có trong dược liệu;

- Làm cho vị thuốc dễ uống hơn.

c) Ứng dụng:

Chế biến Hà thủ ô đỏ, Hà thủ ô trắng, Thạch xương bồ, Xạ can...

4. Giấm

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Giấm có thể chất trong, không màu, hoặc hơi vàng, có vị chua, mùi giấm, nồng độ acid acetic từ 3,6-5,0 %, không được có các chất độc hại.

b) Mục đích:

- Dẫn thuốc vào kinh can;

- Tăng cường hoạt huyết, khứ ứ;

- Hành khí, giảm đau “thố chế trú can chi nhiệm thống”;

- Hòa hoãn tính dược, giảm tác dụng phụ;

- Làm giòn các dược liệu có thể chất cứng rắn, khử mùi hôi, tanh như xương động vật.

c) Ứng dụng:

Chế biến Diên hồ sách, Tam lăng, Nga truật, Hương phụ, Miết giáp...

5. Rượu hoặc ethanol dược dụng

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Sử dụng rượu trắng hoặc ethanol dược dụng có hàm lượng ethanol 30-40%.

b) Mục đích:

- Dẫn thuốc lên thượng tiêu (làm thăng dương khí);

- Giảm tính hàn;

- Tăng cường hoạt huyết thông kinh hoạt lạc.

c) Ứng dụng:

Chế biến Hoàng liên, Hoàng bá, Đại hoàng, Sơn thù du, Thục địa, Hà thủ ô đỏ, Ngưu tất, Xuyên khung, Đan sâm...

6. Dầu vừng

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Chất lỏng, sánh, mùi thơm đặc trưng.

b) Mục đích:

- Giảm độc (khi rán dầu);

- Làm cho vị thuốc cổ truyền trở nên giòn, xốp, dễ nghiền tán.

c) Ứng dụng:

Chế biến Mã tiền, Tam thất...

7. Dịch gừng tươi (Sinh khương)

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Gừng tươi, già (chắc, thơm) rửa sạch, thái mỏng, giã nát, vắt lấy nước cốt, giã tiếp, thêm nước vài lần, vắt, để có đủ dịch tẩm.

b) Mục đích:

- Tăng tính ấm cho vị thuốc cổ truyền (tăng tính dương);

- Tăng tác dụng chỉ ho, hóa đờm;

- Làm giảm tính ngứa, tính kích thích cổ họng của vị thuốc cổ truyền;

- Làm sạch và thơm vị thuốc cổ truyền (xương động vật).

c) Ứng dụng:

Chế biến Bán hạ, Thục địa, Đảng sâm…

8. Mật ong

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Mật đã được luyện (nấu sôi, vớt bỏ tạp, sáp, xác ong, lọc). Mật luyện có vị thơm ngọt, màu hơi vàng, sánh.

b) Mục đích:

- Kiện tỳ;

- Tăng tác dụng nhuận phế, chỉ ho, hóa đờm;

- Tăng tác dụng bổ dưỡng;

- Hòa hoãn dược tính.

c) Ứng dụng:

Chế biến Tang bạch bì, Tử uyển, Khoản đông hoa, Tiền hồ, Bách hợp, Tỳ bà diệp, Cam thảo, Hoàng kỳ, Ma hoàng...

9. Văn cáp (bột vỏ hàu, hến) hoặc hoạt thạch

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Vỏ hàu, hến ngâm, rửa sạch, phơi, nung ở nhiệt độ cao, tán lấy bột mịn.

b) Mục đích:

- Để sao khô các vị thuốc cổ truyền là cao chế từ động vật tránh dính vào nhau hoặc chạm đáy chảo;

- Hạn chế mùi hôi, tanh của các vị thuốc cổ truyền;

- Làm cho vị thuốc cổ truyền trở nên giòn, dễ tán thành bột, khi bào chế.

c) Ứng dụng:

Chế biến A giao, cao Ban long...

10. Muối ăn

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Sử dụng muối ăn sạch thành phần chủ yếu là natri clorid (NaCl), tiến hành pha với nước sinh hoạt theo tỷ lệ thích hợp.

b) Mục đích:

- Giảm tính độc của vị thuốc;

- Dẫn thuốc vào kinh thận, tăng cường tác dụng bổ can thận;

- Tăng tác dụng nhuận hạ, lợi tiểu;

- Tăng tác dụng tư âm, giáng hỏa.

c) Ứng dụng:

Chế Phụ tử, Ba kích, Trạch tả, Hoàng bá...

11. Phèn chua

Tiến hành

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Sử dụng phèn chua sạch, tiến hành pha với nước sinh hoạt theo tỷ lệ thích hợp.

b) Mục đích:

- Tẩy rửa các chất độc, các chất gây ngứa, kích thích họng, chất nhớt;

- Bảo quản vị thuốc cổ truyền khỏi bị hỏng, thối rữa, hạn chế ôi thiu trong chế biến;

- Giúp định hình vị thuốc cổ truyền.

c) Ứng dụng:

Chế biến Thiên nam tinh, Bán hạ, Hoài sơn...

12. Nước vôi

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Sử dụng vôi tôi sạch thành phần chủ yếu là Calci hydroxyd (Ca(OH)2), thêm nước để tôi vôi theo tỷ lệ thích hợp.

b) Mục đích:

- Loại bớt các chất ngứa, hạn chế hỏng, thối rữa (khi chế biến dược liệu có nhiều tinh bột);

- Loại hết phần thịt, tủy, mỡ...ở xương trước khi nấu cao động vật.

c) Ứng dụng:

Chế Bán hạ, Hoài sơn…

13. Cát

a) Đặc điểm của phụ liệu: Sử dụng cát sạch đã được rửa nhiều lần bằng nước sinh hoạt, loại bỏ tạp chất, phơi khô.

b) Mục đích:

- Dùng cát làm vật liệu trung gian để nâng nhiệt độ sao lên cao (220-250°C).

- Truyền nhiệt đều cho vị thuốc cổ truyền.

c) Ứng dụng:

Chế biến Mạch môn, Cẩu tích, Cốt toái bổ, Xuyên sơn giáp, Mã tiền...

14. Đất

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Sử dụng đất sét vàng sạch ở tầng sâu (những nơi ruộng sạch không có mùn, bùn, dư phẩm thuốc trừ sâu, phân hóa học...). Phơi khô, tán mịn, sấy khô; còn dùng đất lòng bếp (phục long can), hoặc đất lòng lò gạch, làm phụ liệu chế.

b) Mục đích:

Ôn trung, kiện tỳ, chỉ nôn, chỉ huyết.

c) Ứng dụng:

Chế biến Bạch truật, Hoài sơn...

15. Dịch vị thuốc

a) Đặc điểm của phụ liệu:

Sử dụng dịch của một hay nhiều dược liệu (dich Cam thảo, Sa nhân…) để chế biến các dược liệu độc hoặc phối hợp với các phụ liệu.

b) Mục đích:

- Giảm độc hoặc tác dụng không mong muốn của dược liệu...;

- Hiệp đồng tăng cường hiệu quả. Tạo thêm tác dụng (mới) cho vị thuốc cổ truyền;

- Tăng hiệu lực điều trị.

c) Ứng dụng:

Chế biến Phụ tử, Bán hạ...

**PHỤ LỤC II**

DANH MỤC DƯỢC LIỆU SƠ CHẾ
*(Ban hành kèm theo Thông tư số /2023/TT-BYT ngày tháng năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên dược liệu** | **Tên khoa học** |
|  | A giao | *Colla Corii Asini* |
|  | A ngùy | *Resina Ferulae* |
|  | Actiso | *Folium Cynarae scolymi* |
|  | An tức hương | *Benzoinum* |
|  | Ba đậu | *Fructus Crotonis* |
|  | Ba kích | *Radix Morindae officinalis* |
|  | Bá tử nhân | *Semen Platycladi orientalis* hoặc *Semen Platycladi* |
|  | Bạc hà | *Herba Menthae* hoặc *Herba Menthae haplocalycis* |
|  | Bách bệnh | *Radix Eurycomae longifoliae* |
|  | Bạch biển đậu | *Semen Lablab* hoặc *Semen Lablab album* |
|  | Bách bộ | *Radix Stemonae tuberosae* hoặc *Radix Stemonae* |
|  | Bạch cập | *Rhizoma Bletillae striatae* hoặc *Rhizoma Bletillae* |
|  | Bạch chỉ | *Radix Angelicae dahuricae* |
|  | Bạch cương tàm | *Bombyx Botryticatus* hoặc *Bombyx Batryticatus* |
|  | Bạch đậu khấu | *Fructus Amomi* hoặc *Fructus Amomi rotundus* |
|  | Bạch đầu ông | *Radix Pulsatillae* |
|  | Bạch đồng nữ | *Folium Clerodendri chinense* |
|  | Bạch giới tử | *Semen Sinapis albae* hoặc *Semen Sinapis* |
|  | Bạch hoa xà thiệt thảo | *Herba Hedyotis diffusae* |
|  | Bách hợp | *Bulbus Lilii* |
|  | Bạch liễm | *Radix Ampelopsis* |
|  | Bạch linh | *Poria* |
|  | Bạch mao căn | *Rhizoma Imperatae cylindricae* hoặc *Rhizoma Imperatae* |
|  | Bạch phàn | *Alumen* |
|  | Bạch phụ tử | *Rhizoma Typhonii* |
|  | Bạch quả (hạt) | *Semen Ginkgo* |
|  | Bạch quả (lá) | *Folium Ginkgo* |
|  | Bạch tật lê | *Fructus Tribuli terrestris* hoặc *Fructus Tribuli* |
|  | Bạch thược | *Radix Paeoniae lactiflorae* hoặc *Radix Paeoniae alba* |
|  | Bạch tiền | *Rhizoma et Radix Cynanchi stauntonii* |
|  | Bạch tiễn bì | *Cortex Dictamni* |
|  | Bạch truật | *Rhizoma Atractylodis macrocephalae* |
|  | Bạch vi | *Radix et Rhizoma Cynanchi atrati* |
|  | Bán biên liên | *Herba Lobeliae chinensis* |
|  | Bán chi liên | *Herba Scutellariae barbatae* |
|  | Bán hạ | *Rhizoma Pinelliae* |
|  | Bán hạ nam (Củ chóc) | *Rhizoma Typhonii trilobati* |
|  | Bản lam căn | *Radix Isatidis* |
|  | Bàng đại hải | *Semen Sterculiae lychnophorae* |
|  | Băng phiến thiên nhiên | *Borneolum* |
|  | Biển súc | *Herba Polygoni avicularis* |
|  | Bình bối mẫu | *Bulbus Fritillariae ussuriensis* |
|  | Binh lang | *Semen Arecae catechi* hoặc *Semen Arecae* |
|  | Bình vôi | *Tuber Stephaniae* hoặc *Radix Stephaniae tetrandrae* |
|  | Bố chính sâm | *Radix Abelmoschi sagittifolii* |
|  | Bồ công anh (Nam) | *Herba Lactucae indicae* |
|  | Bồ công anh (Bắc) | *Herba Taraxaci* |
|  | Bổ cốt chỉ (Phá cố chỉ) | *Fructus Psoraleae corylifoliae* hoặc *Fructus Psoraleae* |
|  | Bồ hoàng | *Pollen Typhae* |
|  | Bồ kết (Quả) | *Fructus Gleditsiae australis* hoặc *Fructus Gleditsiae sinensis* |
|  | Cà độc dược | *Flos Daturae metelis* hoặc *Flos Daturae* |
|  | Cà gai leo | *Herba Solani procumbensis* |
|  | Cá ngựa | *Hippocampus* |
|  | Cam thảo | *Radix et Rhizoma Glycyrrhizae* |
|  | Cam thảo đất | *Herba et Radix Scopariae* |
|  | Cam toại | *Radix Kansui* |
|  | Can khương | *Rhizoma Zingiberis* |
|  | Cảo bản | *Rhizoma et Radix Ligustici* |
|  | Cáp giới (Tắc kè) | *Gekko* hoặc *Gecko* |
|  | Cát căn | *Radix Puerariae thomsonii* |
|  | Cát cánh | *Radix Platycodi grandiflori* hoặc *Radix Platycodonis* |
|  | Cát sâm | *Radix Millettiae speciosae* |
|  | Câu đằng | *Ramulus cum Unco Uncariae* hoặc *Ramulus cum uncis Uncariae* |
|  | Câu kỷ tử | *Fructus Lycii* |
|  | Cẩu tích | *Rhizoma Cibotii* |
|  | Chè dây | *Folium Ampelopsis* |
|  | Chỉ thực | *Fructus Aurantii immaturus* |
|  | Chi tử | *Fructus Gardeniae* |
|  | Chỉ xác | *Fructus Aurantii* |
|  | Chu sa | *Cinnabaris* |
|  | Chử thực tử | *Fructus Broussonetiae* |
|  | Cỏ mần trầu | *Herba Eleusinis indicae* |
|  | Cỏ ngọt | *Folium Steviae rebaudianae* |
|  | Cỏ nhọ nồi | *Herba Ecliptae* |
|  | Cỏ roi ngựa | *Herba Verbenae* |
|  | Cỏ xước | *Radix Achyranthis asperae* |
|  | Cóc mẳn | *Herba Centipedae minimae* hoặc *Herba Centipedae*  |
|  | Cốc nha | *Fructus Setariae germinatus* |
|  | Cốc tinh thảo | *Flos Eriocauli* |
|  | Cối xay | *Herba Abutili indici* |
|  | Côn bố | *Thallus Laminariae* |
|  | Cốt khí củ | *Radix Polygoni cuspidati* hoặc *Rhizoma et Radix Polygoni cuspidati* |
|  | Cốt toái bổ | *Rhizoma Drynariae* |
|  | Cù mạch | *Herba Dianthi* |
|  | Cúc hoa vàng | *Flos Chrysanthemi indici* |
|  | Cửu lý hương | *Folium et Cacumen Murrayae* |
|  | Dạ cẩm | *Herba Hedyotidis capitellatae* |
|  | Dạ giao đằng | *Caulis Polygoni multiflori* |
|  | Dã phụ tử | *Radix Aconiti kusnezoffii* |
|  | Đại hoàng | *Rhizoma Rhei* hoặc *Radix et Rhizoma Rhei* |
|  | Đại hồi | *Fructus Illicii veri* |
|  | Đại huyết đằng | *Caulis Sargentodoxae* |
|  | Đại phúc bì | *Pericarpium Arecae catechi* hoặc *Pericarpium Arecae* |
|  | Đại táo | *Fructus Ziziphi jujubae* hoặc *Fructus Jujubae* |
|  | Đại thanh diệp | *Folium Isatidis* |
|  | Đại toán | *Bulbus Allii sativi* |
|  | Dâm dương hoắc | *Herba Epimedii* hoặc *Folium Epimedii* |
|  | Đạm trúc diệp | *Herba Lophatheri* |
|  | Đan sâm | *Radix et Rhizoma Salviae miltiorrhizae* |
|  | Đảng sâm | *Radix Codonopsis* |
|  | Đăng tâm thảo | *Medulla Junci effusi* hoặc *Medulla Junci* |
|  | Đào nhân | *Semen Pruni* hoặc *Semen Persicae* |
|  | Đậu đen | *Semen Vignae cylindricae* hoặc *Semen Sojae nigrum* |
|  | Dây đau xương | *Caulis Tinosporae sinensis* |
|  | Địa cốt bì | *Cortex Radicis Lycii* hoặc *Cortex Lycii* |
|  | Địa du | *Radix Sanguisorbae* |
|  | Địa liền | *Rhizoma Kaempferiae galangae* hoặc *Rhizoma Kaempferiae* |
|  | Địa long | *Pheretima* |
|  | Địa phu tử | *Fructus Kochiae* |
|  | Diếp cá | *Herba Houttuyniae cordatae* hoặc *Herba Houttuyniae* |
|  | Diệp hạ châu | *Herba Phyllanthi urinariae* |
|  | Diệp hạ châu đắng | *Herba Phyllanthi amari* |
|  | Đinh hương | *Flos Syzygii aromatici* hoặc *Flos Caryophylli* |
|  | Đinh lăng | *Radix Polysciacis* |
|  | Đỗ trọng | *Cortex Eucommiae* |
|  | Độc hoạt | *Radix Angelicae pubescentis* |
|  | Đơn lá đỏ | *Folium Excoecariae* |
|  | Đông quỳ tử | *Semen Malvae* |
|  | Đông trùng hạ thảo | *Cordyceps* |
|  | Dừa cạn | *Folium Catharanthi rosei* |
|  | Đương quy | *Radix Angelicae sinensis* |
|  | Đương quy di thực | *Radix Angelicae acutilobae* |
|  | Giảo cổ lam | *Herba Gynostemmae* |
|  | Hà diệp (lá sen) | *Folium Nelumbinis nuciferae* hoặc *Folium Nelumbinis* |
|  | Hạ khô thảo | *Spica Prunellae* |
|  | Hà thủ ô đỏ | *Radix Fallopiae multiflorae* hoặc *Radix Polygoni multiflori* |
|  | Hà thủ ô trắng | *Radix Streptocauli* |
|  | Hắc chi ma | *Semen Sesami nigrum* |
|  | Hải kim sa | *Spora Lygodii* |
|  | Hải phong đằng | *Caulis Piperis kadsurae* |
|  | Hải tảo | *Sargassum* |
|  | Hậu phác | *Cortex Magnoliae officinalis* |
|  | Hậu phác hoa | *Flos Magnoliae officinalis* |
|  | Hồ đào nhân | *Semen Juglandis* |
|  | Hồ hoàng liên | *Rhizoma Picrorhizae* |
|  | Hoắc hương | *Herba Pogostemonis* |
|  | Hoài sơn | *Tuber Dioscoreae persimilis* hoặc *Rhizoma Dioscoreae* |
|  | Hoàn dương thảo | *Herba Selaginellae* |
|  | Hoàng bá | *Cortex Phellodendri* hoặc *Cortex Phellodendri chinensis* |
|  | Hoàng bá nam | *Cortex Oroxyli* |
|  | Hoàng cầm | *Radix Scutellariae* |
|  | Hoàng đằng | *Caulis et Radix Fibraureae* hoặc *Caulis Fibraureae*  |
|  | Hoàng kỳ | *Radix Astragali membranacei* hoặc *Radix Astragali* |
|  | Hoàng liên | *Rhizoma Coptidis* |
|  | Hoàng nàn | *Cotex Strychni wallichianae* |
|  | Hoàng tinh | *Rhizoma Polygonati* |
|  | Hoạt thạch | *Talcum* |
|  | Hòe hoa | *Flos Styphnolobii japonici immaturus* hoặc *Flos Sophorae* |
|  | Hồng hoa | *Flos Carthami tinctorii* hoặc *Flos Carthami* |
|  | Hợp hoan bì | *Cortex Albiziae* |
|  | Hợp hoan hoa | *Flos Albiziae* |
|  | Hương gia bì | *Cortex Periplocae* |
|  | Hương nhu | *Herba Moslae* |
|  | Hương nhu tía | *Herba Ocimi tenuiflori* |
|  | Hương nhu trắng | *Herba Ocimi gratissimi* |
|  | Hương phụ | *Rhizoma Cyperi* |
|  | Huyền hồ sách | *Tuber Corydalis* hoặc *Rhizoma Corydalis* |
|  | Huyền sâm | *Radix Scrophulariae* |
|  | Huyết giác | *Lignum Dracaenae* |
|  | Huyết kiệt | *Sanguis Draconis* |
|  | Hy thiêm | *Herba Siegesbeckiae* |
|  | Ích mẫu | *Herba Leonuri japonici* hoặc *Herba Leonuri* |
|  | Ích trí nhân | *Fructus Alpiniae oxyphyllae* |
|  | Kê cốt thảo | *Herba Abri* |
|  | Kê huyết đằng | *Caulis Spatholobi suberecti* hoặc *Caulis Spatholobi* |
|  | Kê nội kim | *Endothelium Corneum Gigeriae Galli* hoặc *Endothelium Corneum Galli Gigerii* |
|  | Kê quan hoa | *Flos Celosiae cristatae* |
|  | Kha tử | *Fructus Terminaliae chebulae* hoặc *Fructus Chebulae* |
|  | Khiếm thực | *Semen Euryales* |
|  | Khiên ngưu tử | *Semen Pharbitidis* |
|  | Khổ hạnh nhân | *Semen Armeniacae amarum* |
|  | Khổ qua | *Fructus Momordicae charantiae* |
|  | Khổ sâm | *Folium et Ramulus Crotonis tonkinensis* hoặc *Radix Sophorae flavescentis* |
|  | Khoản đông hoa | *Flos Tussilaginis farfarae* hoặc *Flos Farfarae* |
|  | Khôi | *Folium Ardisiae* |
|  | Khương hoàng | *Rhizoma Curcumae longae* |
|  | Khương hoạt | *Rhizoma et Radix Notopterygii* |
|  | Kim anh tử | *Fructus Rosae laevigatae* |
|  | Kim ngân cuộng | *Caulis cum folium Lonicerae* hoặc *Caulis Lonicerae japonicae* |
|  | Kim ngân hoa | *Flos Lonicerae* hoặc *Flos Lonicerae japonicae* |
|  | Kim tiền thảo | *Herba Desmodii styracifolii* |
|  | Kinh giới | *Herba Elsholtziae ciliatae* hoặc *Herba Schizonepetae*  |
|  | Kinh giới tuệ | *Spica Schizonepetae* |
|  | La bặc tử | *Semen Raphani sativi* hoặc *Semen Raphani* |
|  | La hán | *Fructus Siraitiae* |
|  | Lá lốt | *Herba Piperis lolot* |
|  | Lá móng | *Folium Lawsoniae* |
|  | Lạc tiên | *Herba Passiflorae foetidae* |
|  | Lệ chi hạch | *Semen Litchi* |
|  | Liên kiều (Lão kiều) | *Fructus Forsythiae suspensae* hoặc *Fructus Forsythiae* |
|  | Liên kiều (Thanh kiều) | *Fructus Forsythiae suspensae* hoặc *Fructus Forsythiae* |
|  | Liên nhục | *Semen Nelumbinis nuciferae* hoặc *Semen Nelumbinis* |
|  | Liên phòng | *Receptaculum Nelumbinis* |
|  | Liên tâm | *Embryo Nelumbinis nuciferae* hoặc *Plumula Nelumbinis* |
|  | Liên tu | *Stamen Nelumbinis* |
|  | Linh chi | *Ganoderma* |
|  | Lô cam thạch | *Calamina* |
|  | Lô căn | *Rhizoma Phragmitis* |
|  | Lô hội | *Aloe* |
|  | Lộc giác | *Cornu Cervi* |
|  | Lộc nhung | *Cornu Cervi pantotrichum* |
|  | Long đởm thảo | *Radix et Rhizoma Gentianae* |
|  | Long nhãn | *Arillus Longan* |
|  | Lục phàn | *Melanteritum* |
|  | Ma hoàng | *Herba Ephedrae* |
|  | Ma hoàng | *Radix et Rhizoma Ephedrae* |
|  | Mã tiền | *Semen Strychni* |
|  | Mạch môn đông | *Radix Ophiopogonis japonici* hoặc *Radix Ophiopogonis* |
|  | Mạch nha | *Fructus Hordei germinatus* |
|  | Mai khôi hoa | *Flos Rosae rugosae* |
|  | Mạn kinh tử | *Fructus Viticis trifoliae* hoặc *Fructus Viticis* |
|  | Mang tiêu | *Natrii sulfas* |
|  | Mật mông hoa | *Flos Buddlejae* |
|  | Mật ong | *Mel* |
|  | Mẫu đơn bì | *Cortex Radicis Paeoniae suffruticosae* hoặc *Cortex Moutan* |
|  | Mẫu lệ | *Concha Ostreae* |
|  | Miết giáp | *Carapax Trionycis* |
|  | Mỏ quạ | *Folium Maclurae cochinchinensis* |
|  | Mộc hồ điệp | *Semen Oroxyli* |
|  | Mộc hương | *Radix Saussureae lappae* hoặc *Radix Aucklandiae* |
|  | Mộc qua | *Fructus Chaenomelis* |
|  | Mộc tặc | *Herba Equiseti debilis* hoặc *Herba Equiseti hiemalis* |
|  | Mộc thông | *Caulis Akebiae* |
|  | Một dược | *Myrrha* |
|  | Nga truật | *Rhizoma Curcumae zedoariae* hoặc *Rhizoma Curcumae* |
|  | Ngải cứu | *Herba Artemisiae vulgaris* hoặc *Folium Artemisiae argyi*  |
|  | Ngẫu tiết | *Rhizomatis Nodus Nelumbinis* |
|  | Ngô công | *Scolopendra* |
|  | Ngô thù du | *Fructus Evodiae rutaecarpae* hoặc *Fructus Euodiae* |
|  | Ngọc trúc | *Rhizoma Polygonati odorati* |
|  | Ngũ bội tử | *Galla chinensis* |
|  | Ngũ gia bì chân chim | *Cortex Schefflerae heptaphyllae* |
|  | Ngũ gia bì gai | *Cortex Acanthopanacis trifoliati* |
|  | Ngũ gia bì/ Ngũ gia bì hương | *Cortex Acanthopanacis gracilistyli* hoặc *Cortex Acanthopanacis* |
|  | Ngũ trảo | *Folium Viticis negundo* |
|  | Ngũ vị tử | *Fructus Schisandrae chinensis* |
|  | Ngưu bàng tử | *Fructus Arctii lappae* hoặc *Fructus Arctii* |
|  | Ngưu tất | *Radix Achyranthis bidentatae* |
|  | Nha đảm tử | *Fructus Bruceae javanicae* hoặc *Fructus Bruceae* |
|  | Nhân sâm | *Radix et Rhizoma Ginseng* |
|  | Nhân trần | *Herba Adenosmatis caerulei* hoặc *Herba Artemisiae scopariae* |
|  | Nhũ hương | *Gummi resina Olibanum* hoặc *Olibanum* |
|  | Nhục đậu khấu | *Semen Myristicae* |
|  | Nhục thung dung | *Herba Cistanches* |
|  | Nữ trinh tử | *Fructus Ligustri lucidi* |
|  | Ô đầu | *Radix Aconiti* |
|  | Ô dược | *Radix Linderae* |
|  | Ô mai | *Fructus Mume* |
|  | Ô tặc cốt | *Os Sepiae* hoặc *Sepiae Endoconcha* |
|  | Phan tả diệp | *Folium Cassiae angustifoliae* hoặc *Folium Sennae* |
|  | Phòng kỷ | *Radix Stephaniae tetrandrae* |
|  | Phòng phong | *Radix Saposhnikoviae divaricatae* hoặc *Radix Saposhnikoviae* |
|  | Phúc bồn tử | *Fructus Rubi* |
|  | Phục thần | *Poria* |
|  | Qua lâu (quả) | *Fructus Trichosanthis* |
|  | Qua lâu bì | *Pericarpium Trichosanthis* |
|  | Qua lâu tử | *Semen Trichosanthis* |
|  | Quất hạch | *Semen Citri reticulatae* |
|  | Quế (Vỏ thân, vỏ cành) | *Cortex Cinnamomi* |
|  | Quế chi | *Ramulus Cinnamomi* |
|  | Quy giáp và Quy bản | *Carapax et Plastrum Testudinis* |
|  | Rau đắng đất | *Herba Glini oppositifolii* |
|  | Rau má | *Herba Centellae asiaticae* |
|  | Râu mèo | *Herba Orthosiphonis spiralis* |
|  | Râu ngô | *Styli et Stigmata Maydis* |
|  | Rau sam | *Herba Portulacae* |
|  | Riềng | *Rhizoma Alpiniae officinari* hoặc *Rhizoma Alpiniae offtcinarum* |
|  | Sa nhân | *Fructus Amomi* |
|  | Sa sâm | *Radix Glehniae* |
|  | Sài đất | *Herba Wedeliae* |
|  | Sài hồ | *Radix Bupleuri chinensis* hoặc *Radix Bupleuri* |
|  | Sài hồ nam | *Folium Plucheae pteropodae* |
|  | Sâm cau | *Rhizoma Curculiginis* |
|  | Sinh địa | *Radix Rehmanniae glutinosae* hoặc *Radix Rehmanniae* |
|  | Sinh khương | *Rhizoma Zingiberis recens* |
|  | Sói rừng | *Herba Sarcandrae glabrae* hoặc *Herba Sarcandrae* |
|  | Sơn đậu căn | *Radix et Rhizoma Sophorae tonkinensis* |
|  | Sơn thù | *Fructus Corni officinalis* hoặc *Fructus Corni* |
|  | Sơn tra | *Fructus Mali* hoặc *Fructus Crataegi* |
|  | Sử quân tử | *Semen Quisqualis* hoặc *Fructus Quisqualis* |
|  | Tam lăng | *Rhizoma Sparganii* |
|  | Tam thất | *Radix Panasis Notoginseng* hoặc *Radix et Rhizoma Notoginseng* |
|  | Tân di | *Flos Magnoliae* |
|  | Tần giao | *Radix Gentianae* hoặc *Radix Gentianae macrophyllae* |
|  | Tang bạch bì | *Cortex Mori albae radicis* hoặc *Cortex Mori* |
|  | Tang chi | *Ramulus Mori albae* hoặc *Ramulus Mori* |
|  | Tang diệp | *Folium Mori albae* hoặc *Folium Mori* |
|  | Tang ký sinh | *Herba Loranthi paracitici* hoặc *Herba Taxilli* |
|  | Tang phiêu tiêu | *Ootheca Mantidis* |
|  | Tạo giác thích | *Spina Gleditsiae australis* hoặc *Spina Gleditsiae*  |
|  | Táo nhân | *Semen Ziziphi mauritianae* hoặc *Semen Ziziphi spinosae* |
|  | Tây dương sâm | *Radix Panacis quinquefolii* |
|  | Tế tân | *Radix et Rhizoma Asari* |
|  | Thạch cao | *Gypsum fibrosum* |
|  | Thạch hộc | *Herba Dendrobii* hoặc *Caulis Dendrobii* |
|  | Thạch quyết minh | *Concha Haliotidis* |
|  | Thạch vĩ | *Folium Pyrrosiae* |
|  | Thạch xương bồ | *Rhizoma Acori graminei* hoặc *Rhizoma Acori tatarinowii* |
|  | Thái tử sâm | *Radix Pseudostellariae* |
|  | Thăng ma | *Rhizoma Cimicifugae* |
|  | Thanh bì | *Pericarpium Citri reticulatae viride* hoặc *Pericarpium Viride Citri reticulatae* |
|  | Thanh cao | *Herba Artemisiae apiaceae* hoặc *Herba Artemisiae annuae* |
|  | Thanh phong đằng | *Caulis Sinomenii* |
|  | Thảo đậu khấu | *Semen Alpiniae katsumadai* |
|  | Thảo quả | *Fructus Amomi aromatici* hoặc *Fructus Tsaoko* |
|  | Thảo quyết minh | *Semen Sennae torae* hoặc *Semen Cassiae* |
|  | Thị đế | *Calyx Kaki* |
|  | Thiên hoa phấn | *Radix Trichosanthis* |
|  | Thiên kim tử | *Semen Euphorbiae* |
|  | Thiên ma | *Rhizoma Gastrodiae elatae* hoặc *Rhizoma Gastrodiae* |
|  | Thiên môn đông | *Radix Asparagi cochinchinensis* hoặc *Radix Asparagi* |
|  | Thiên nam tinh | *Rhizoma Arisaematis* |
|  | Thiên niên kiện | *Rhizoma Homalomenae occultae* hoặc *Rhizoma Homalomenae* |
|  | Thiên quy tử | *Radix Semiaquilegiae* |
|  | Thiên tiên tử | *Semen Hyoscyami* |
|  | Thổ bối mẫu | *Rhizoma Bolbostemmatis* |
|  | Thổ hoàng liên | *Rhizoma Thalictri foliolosi* |
|  | Thổ miết trùng | *Steleophaga Eupolyphaga* |
|  | Thổ phục linh | *Rhizoma Smilacis glabrae* |
|  | Thỏ ty tử | *Semen Cuscutae* |
|  | Thông thảo | *Medulla Tetrapanacis papyriferi* hoặc *Medulla Tetrapanacis* |
|  | Thương lục | *Radix Phytolaccae* |
|  | Thương nhĩ tử (Ké đầu ngựa) | *Fructus Xanthii strumarii* hoặc *Fructus Xanthii* |
|  | Thương truật | *Rhizoma Atractylodis* |
|  | Thủy điệt | *Hirudo* |
|  | Thủy xương bồ | *Rhizoma Acori calami* |
|  | Thuyền thoái | *Periostracum Cicadae* |
|  | Tích tuyết thảo | *Herba Centellae* |
|  | Tiên hạc thảo | *Herba Agrimoniae* |
|  | Tiền hồ | *Radix Peucedani* |
|  | Tiểu hồi | *Fructus Foeniculi* |
|  | Tiểu kế | *Herba Cirsii* |
|  | Tô diệp | *Folium Perillae frutescensis* hoặc *Folium Perillae* |
|  | Tô mộc | *Lignum Sappan* |
|  | Tô ngạnh | *Caulis Perillae frutescensis* hoặc *Caulis Perillae* |
|  | Tô tử | *Fructus Perillae frutescensis* hoặc *Fructus Perillae* |
|  | Toả dương | *Herba Cynomorii* |
|  | Toàn phúc hoa | *Flos Inulae* |
|  | Toàn yết | *Scorpio* |
|  | Trắc bách diệp | *Cacumen Platycladi* |
|  | Trạch tả | *Rhizoma Alismatis* |
|  | Tràm | *Ramulus cum Folio Melaleucae* |
|  | Trần bì | *Pericarpium Citri reticulatae perenne* hoặc *Pericarpium Citri reticulatae* |
|  | Trân châu | *Margarita* |
|  | Trân châu mẫu | *Concha Margaritifera* |
|  | Tri mẫu | *Rhizoma Anemarrhenae* |
|  | Trinh nữ hoàng cung | *Folium Crini latifolii* |
|  | Trư linh | *Polyporus* |
|  | Trữ ma căn | *Radix Boehmeriae niveae* |
|  | Trúc nhự | *Caulis In taenias Bambusae* |
|  | Tử thảo | *Radix Arnebiae* |
|  | Tử uyển | *Radix et Rhizoma Asteris tatarici* hoặc *Radix et Rhizoma Asteris* |
|  | Tục đoạn | *Radix Dipsaci* |
|  | Tỳ bà diệp | *Folium Eriobotryae* |
|  | Tỳ giải | *Rhizoma Dioscoreae* hoặc *Rhizoma Dioscoreae spongiosae* |
|  | Uất kim | *Radix Curcumae* |
|  | Uy linh tiên | *Radix et Rhizoma Clematidis* |
|  | Vàng đắng | *Caulis Coscinii fenestrati* |
|  | Viễn chí | *Radix Polygalae* |
|  | Vọng cách | *Folium Premnae corymbosae* |
|  | Vông nem | *Folium Erythrinae variegatae* |
|  | Vương bất lưu hành | *Semen Vaccariae* |
|  | Xạ can | *Rhizoma Belamcandae chinensis* hoặc *Rhizoma Belamcandae* |
|  | Xà sàng | *Fructus Cnidii* |
|  | Xa tiền thảo | *Herba Plantaginis* |
|  | Xa tiền tử | *Semen Plantaginis* |
|  | Xích đồng nam | *Radix Clerodendri japonici* |
|  | Xích thược | *Radix Paeoniae* hoặc *Radix Paeoniae rubra* |

**1. A GIAO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Đập vỡ thành mảnh nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những mảnh vỡ có hình dạng và kích thước không đồng đều, màu nâu đến nâu sẫm. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt.

**2. A NGÙY**

**1. Phương pháp sơ chế**

Lấy nhựa cây A ngùy, phơi âm can.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những khối vuông hoặc vón cục không đồng đều. Màu sắc đậm nhạt không đều, mặt ngoài màu vàng sáp đến vàng nâu. Dạng khối thể nhẹ, dạng sáp. Mặt cắt hơi xốp, mặt cắt mới cắt màu nhạt hơn, sau đậm dần. Dạng vón cục đặc dính, màu trắng xám, mùi hắc và bền, vị cay nồng, có cảm giác nóng rát khi nhai.

**3. ACTISO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá nhăn nheo, được cắt thành các đoạn nhỏ. Mặt trên lá màu nâu hoặc lục, mặt dưới màu xám trắng, lồi nhiều và những rãnh dọc rất nhỏ, song song. Lá có nhiều lông trắng vón vào nhau. Vị hơi mặn và hơi đắng.

**4. AN TỨC HƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Thu lấy nhựa cây và phơi âm can.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những khối nhỏ không đều, hơi dẹt, thường vón cục, mặt ngoài màu vàng cam, dạng sáp sáng bóng hoặc khối hình trụ, khối dẹt không đều, mặt ngoài trắng xám đến trắng vàng nhạt. Chất giòn, dễ gãy, mặt cắt phẳng, màu trắng, để một thời gian dần chuyển sang màu vàng nâu nhạt đến đỏ nâu. Mềm và chảy khi làm nóng. Mùi thơm, vị hơi cay, có cảm giác sạn khi nhai.

**5. BA ĐẬU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Bỏ vỏ, lấy nhân.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình bầu dục phẳng, dài 9-14mm, đường kính 5-8mm, màu vàng nhạt hoặc vàng nâu, nhẵn bóng, thường có màng trắng. Một đầu hơi lõm, đầu còn lại có chấm lồi nhỏ. Nội nhũ dày, màu vàng nhạt, chất dầu, 2 lá mầm nhỏ. Mùi nhẹ, vị cay.

**6. BA KÍCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, đồ kỹ hoặc luộc qua, khi còn đang nóng rút bỏ lõi gỗ, cắt thành đoạn 3-5 cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những mảnh nhỏ, cắt đoạn 3-5 cm, có dạng quăn queo, vỏ ngoài vàng nhạt hay hơi xám. Thể chất dai, mặt cắt ngang có màu tím nhạt, mùi thơm.

**7. BÁ TỬ NHÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất và vỏ quả còn sót lại, phơi sấy.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình trứng dài hoặc bầu dục hẹp, dài 4-7 mm, đường kính 1,5-3 mm. Mặt ngoài màu trắng vàng nhạt hoặc màu vàng nâu nhạt, có phủ một vỏ lụa dạng màng, đỉnh hơi nhọn, có một điểm nhỏ màu nâu thẫm, đáy tròn tù. Chất mềm, nhiều dầu. Mùi thơm nhẹ, vị nhạt.

**8. BẠC HÀ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ thân già và tạp, cắt đoạn, phơi trong bóng râm hoặc sấy nhẹ ở 30°C-40°C đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân có thiết diện vuông, xốp, màu nâu tím hoặc xanh xám. Mặt cắt ngang có màu trắng, thân già đôi khi rỗng ở giữa. Lá mọc đối, cuống lá dài từ 0,5-1,5 cm, phiến lá hình mũi mác, dài 3-7 cm, rộng 1,5-3 cm. Đầu lá thuôn nhọn hoặc hơi tù, mép có răng cưa nhọn. Lá khô dễ vụn nát. Cụm hoa mọc ở kẽ lá. mùi thơm dễ chịu, vị cay nhẹ, sau mát.

**9. BÁCH BỆNH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cạo bỏ lớp vỏ bần, thái phiến dài 3-5 cm, dày 2-3 mm, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến mỏng có kích thước dài 3-5 cm, dày 2-3 mm, màu trắng ngà, chất cứng.

**10. BẠCH BIỂN ĐẬU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Hạt già loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình bầu dục hoặc hình trứng, dẹt, dài 8-13 mm, rộng 6-9 mm, dày 4 mm. Vỏ ngoài màu trắng ngà hoặc màu vàng, đôi khi có chấm đen, hơi nhẵn bóng. Ở mép có một vòng màu trắng là mồng chiếm 1/3 đến 1/2 chiều dài hạt. Chất cứng chắc, vỏ mỏng giòn, có 2 lá mầm to màu trắng ngà. Mùi nhẹ, vị nhạt, khi nhai có mùi tanh của đậu.

**11. BÁCH BỘ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch đất cát, cắt bỏ rễ ở hai đầu, ủ mềm, thái lát dày, phơi nắng hoặc sấy ở 50°C -60°C đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến dày, màu vàng nâu, lõi giữa màu trắng ngà.

**12. BẠCH CẬP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại bỏ rễ con, luộc hoặc đồ đến khi mặt cắt ngang không còn lõi trắng, bỏ vỏ ngoài, thái phiến phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến cứng chắc, màu hơi trắng, trong như sừng. Không mùi, vị đắng, nhai dính, dẻo.

**13. BẠCH CHỈ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa nhanh, cắt bỏ rễ con, ủ trong khoảng 3h cho mềm, thái lát dày 0,2-0,4cm, phơi hoặc sấy ở nhiệt độ 40-50°C cho đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến dày gần tròn, mặt ngoài màu nâu xám hoặc nâu vàng. Mặt bẻ gẫy màu trắng hoặc trắng xám, có tinh bột, có vòng màu nâu gần tròn hoặc thuôn (của tầng phát sinh libe-gỗ), rải rác có các chấm (nốt) chứa tinh dầu. Mùi thơm, vị cay hơi đắng.

**14. BẠCH CƯƠNG TÀM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, phơi hoặc sấy khô,

**2. Yêu cầu cảm quan**

Tằm vôi hơi có hình trụ, thường cong queo, nhăn nheo, dài 2-5 cm, đường kính 5-7 mm, mặt ngoài màu vàng tro, bao phủ bởi sợi nấm ký sinh và bào tử dạng phấn trắng. Toàn thân chia đốt rõ rệt. Đầu tương đối tròn, mắt ở hai bên, hai bên lườn bụng có 8 đôi chân giả, đuôi hơi chẻ đôi. Chất cứng giòn, dễ bẻ gãy, mặt gãy bằng phẳng, sáng bóng, lớp ngoài trắng như bột, lớp giữa có 4 vòng tuyến tơ màu đen sáng hay nâu sáng. Mùi hơi tanh, vị hơi mặn.

**15. BẠCH ĐẬU KHẤU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình cầu dẹt, có 3 múi, đường kính 1 cm đến 1,5 cm. Mặt ngoài vỏ màu trắng ngà, có một số đường vân dọc, đôi khi còn sót cuống quả. Vỏ quả khô dễ tách. Mỗi quả có 20 hạt đến 30 hạt, gọi là khau mễ hoặc khẩu nhân, tập hợp thành khối hình cầu gọi là khấu cầu. Khấu cầu chia làm 3 múi có thành mỏng màu trắng ngăn cách, mỗi múi có 7 hạt đến 10 hạt. Hình dạng hạt không đồng nhất, phần nhiều là hình khối nhiều mặt không đều, đường kính khoảng 3 mm, mặt ngoài màu nâu nhạt đến nâu thẫm, có vân nhỏ, chất cứng. Mặt cắt ngang màu trắng. Hạt chứa nhiều tinh dầu. Mùi thơm, vị cay.

**16. BẠCH ĐẦU ÔNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến gần tròn. Lớp vỏ ngoài màu vàng nâu hoặc màu nâu xám, có các nếp nhăn và rãnh dọc không đều, phần gốc có lông trắng. Mặt cắt của vỏ màu vàng trắng hoặc màu vàng nâu nhạt, phần gỗ màu vàng nhạt. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**17. BẠCH ĐỒNG NỮ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa rạch, chọn lấy lá bánh tẻ, bỏ cuống, thái nhỏ, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến lá đã thái nhỏ, mặt trên nháp, màu xanh xám, mặt dưới có lông tơ và có tuyến nhỏ tròn.

**18. BẠCH GIỚI TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt nhỏ hình cầu, đường kính 1,5 mm đến 3 mm, mặt ngoài màu trắng xám hay vàng nhạt, cỏ vân hình mạng rất nhỏ, rốn hạt hình chấm nhỏ rõ. Hạt khô chắc, khi ngâm nước nở to ra. Lớp vỏ cứng mỏng, bóng. Khi cất hạt ra thấy có lá mầm gẩp, màu trắng, có chất dầu, không màu, vị hăng cay.

**19. BẠCH HOA XÀ THIỆT THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân màu nâu nhạt. Lá hình mác thuôn, dài khoảng 1,5 cm đến 3,5 cm, rộng 1 mm đến 2 mm, nhọn ờ đầu, màu xám, dai, gần như không có cuống, lá kèm khía răng cưa ở đỉnh. Hoa mọc đơn độc, hoặc từng đôi ở nách lá. Hoa nhỏ có 4 lá đài hình giáo nhọn, ống đài hình cầu. Tràng gồm 4 cánh hoa, 4 nhị dính ở họng ống trắng. Quả bé, bầu hạ, còn đài hình cầu hơi dẹt ờ 2 đầu, bên trong có chứa nhiều hạt nhỏ, có góc cạnh.

**20. BÁCH HỢP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, tách ra từng vẩy, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vẩy hình bầu dục dài, dài 2 cm đến 5 cm, rộng 1 cm đến 2 cm, phân giữa dày 1,3 mm đến 4 mm, mặt ngoài màu trắng ngà, màu vàng nâu hoặc hơi tia, có các gân dọc màu trắng (các bó mạch), đỉnh nhọn, gốc tương đối phẳng, mép mỏng, không có răng cưa, hơi cong vào phía trong. Chất cứng và dai, mặt gãy phẳng, trơn bóng như sừng. Không mùi, vị hơi đắng.

**21. BẠCH LIỄM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến dày, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến dày không đều. Vỏ ngoài mài vàng nâu, có nếp nhăn dọc, vân ngang nhỏ và các khe nứt dài nằm ngang, dễ bị rụng từng lớp, phần rơi ra có màu đỏ nâu nhạt. Lát cắt có màu trắng hoặc đỏ nâu nhạt, có thể nhìn thấy vân xuyên tâm ở trong, dày hơn ở mép, hơi vênh hoặc hơi cong. Thể nhẹ , chất cứng và giòn, dễ gãy, khi hãy có bụi bay ra. Mùi nhẹ, vị ngọt.

**22. BẠCH LINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Chọn phân loại các thể nấm, rửa sạch, ngâm hoặc ủ trong 6-8h, hơi mềm, gọt bỏ vỏ bên ngoài, thái phiến và bỏ phần lõi sau đó phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến không đồng nhất, màu trắng đục, hồng nhạt hoặc nâu nhạt. Thể chất chắc, hơi xốp

**23. BẠCH MAO CĂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, tẩm nước cho hơi mềm rồi cắt thành đoạn 3-4cm phơi khô, sàng bỏ chất vụn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn thân rễ hình trụ, dài 3-4 cm, đường kính 0,2-0,4cm. Mặt ngoài màu trắng ngà hay vàng nhạt, có nhiều nếp nhăn dọc và nhiều đốt, mỗi đốt dài 1-3,5 cm, trên các đốt còn sót lại vết tích của lá vẩy và của rễ con. Dai, dễ bẻ gãy ở đốt, mặt bẻ có sợi. Mặt cắt ngang hình gần tròn, mặt ngoài lồi lõm không đều, ở giữa thường rách nứt. Không mùi, không vị.

**24. BẠCH PHÀN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những khối hoặc hạt không đều, không màu hoặc trắng vàng nhạt, trong suốt hoặc trong mờ. Bề mặt hơi nhẵn hoặc gồ ghề không bằng phẳng, có gờ rõ, bóng như thủy tinh. Chất cứng và giòn.Mùi nhẹ, vị chua, hơi ngọt và se

**25. BẠCH PHỤ TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ngâm trong nước Magnesi clorid trong vài ngày, đun tới chín đến giữa củ, lấy ra bóc bỏ vỏ. Thái lát mỏng theo chiều dọc, dày khoảng 3 mm, rửa hết vị cay tê, hấp chín, phơi khô, xông hơi diêm sinh rồi phơi đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các lát dày khoảng 3 mm, không có vỏ ngoài, màu trắng vàng, trong mờ.

**26. BẠCH QUẢ (HẠT)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và vỏ cứng, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình trứng hoặc bầu dục, có màng tế bào còn sót lại, một đầu màu nâu nhạt, đầu kia màu vàng kim. Chất cứng chắc. Mặt cắt dạng keo, lớp ngoài màu vàng, lớp trong màu vàng nhạt, dạng bột, có khoảng trống ở giữa. Mùi nhẹ, vị ngọt, hơi đắng.

**27. BẠCH QUẢ (LÁ)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá bị nhăn hoặc gãy, hình quạt, dài 3-12 cm, rộng 5-15 cm, màu vàng lục hoặc nâu vàng nhạt. Mép trên cong không đều, có chỗ lõm ở giữa, mép có thể sâu tới 4/5 chiều dài lá. Có các gân song song dày mỏng không đều, nhẵn và không có lông, dễ xé theo chiều dọc. Cuống lá dài 2-8 cm, thể nhẹ, mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**28. BẠCH TẬT LÊ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, trừ bỏ gai cứng còn sót, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình cầu, đường kính 12 mm đến 15 mm. Vỏ quả màu lục hơi vàng, có các gờ dọc và nhiều gai nhỏ, xếp đối xứng một đôi gai dài và một đôi gai ngắn; hai mặt bên thô ráp, có vân mạng lưới, màu trắng xám. Chất cứng, không mùi. Vị đắng, cay.

**29. BẠCH THƯỢC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch rồi cho lượng nước vừa phải để thấm hết vào rễ Bạch thược. Ủ qua đêm, rửa sạch, đồ mềm rồi bào thành phiến dọc. Phơi hoặc sấy khô ở nhiệt độ 50-60°C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lát mỏng gần tròn, bên ngoài nhẵn mịn, màu trắng hoặc hơi phớt hồng. Vị hơi đắng và chua.

**30. BẠCH TIỀN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Liễu diệp bạch tiền: là dạng đoạn hình trụ mỏng có đường kính 1,5-4mm. Bề mặt có màu trắng vàng hoặc vàng nâu, có đốt rõ ràng. Chất giòn, mặt cắt rỗng. Đôi khi ngay các đốt có rễ mảnh hoặc sẹo rễ mọc thành cụm, đường kính rễ dưới 1mm. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt.

Nguyên hoa bạch tiền: là dạng một đoạn hình trụ mỏng, bề mặt màu xanh xám hoặc vàng xám. Chất tương đối cứng. Đường kính gốc khoảng 1 mm.

**31. BẠCH TIỄN BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm nhanh, thái phiến dày, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dạng phiến dày không đều. Vỏ ngoài màu trắng xám nhạt hoặc vàng xám nhạt, có nếp nhăn dọc và sẹo gốc nhỏ, thường có các chấm dạng hạt lồi lên; mặt trong màu trắng nhạt, có vân dọc mịn. Mặt cắt có màu trắng nhạt, dạng xếp lớp. Có mùi thịt cừu, vị hơi đắng.

**32. BẠCH TRUẬT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ủ cho mềm, rút bỏ lõi, thái mỏng, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến hình tròn, màu vàng đến nâu nhạt, chất cứng, mùi đặc trưng, vị hơi đắng và chua.

**33. BẠCH VI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đồng đều. Thân rễ có hình dáng không đều, có sẹo thân tròn và lõm xuống, ở các nốt sần có thể thấy nhiều rễ con mọc thành cụm. Rễ mảnh, đường kính dưới 0,2cm, bề mặt có màu vàng nâu. Da của bề mặt vết cắt có màu trắng nhạt hoặc trắng hơi vàng, lõi gỗ hẹp hơn da, màu vàng. Chất giòn. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**34. BÁN BIÊN LIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thường cuốn với nhau tạo thành khối. Thân rễ có màu vàng nâu nhạt, mặt ngoài nhẵn hoặc có nếp nhăn dọc nhỏ, đường kính 1 mm đến 2 mm. Rễ nhỏ mảnh, màu vàng, mang nhiều rễ phụ. Thân cây nhỏ, mảnh, phần nhánh nhiều, màu lục xám, có nhiều nốt sần nhỏ, đôi khi mang rễ sợi. Lá mọc so le, không cuốn, phiến lá hình ngọn giáo hẹp. Hoa nhỏ có cuống mảnh, mọc đơn độc. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt, cay.

**35. BÁN CHI LIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn 5-7 cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân vuông, mặt ngoài màu tím sẫm hoặc xanh lục hơi nâu. Lá mọc đối, có cuống ngắn, phiến lá hầu như nhàu nát. Hoa mọc đơn độc trong kẽ lá ở phần trên của cành. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**36. BÁN HẠ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, gọt bỏ lớp bần bên ngoài và rễ con, thái phiến, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có phiến hình gần tròn, đường kính 1 cm đến 1,5 cm. Mặt ngoài trắng hay vàng nhạt. Chất cứng chắc, mặt cắt trắng và có nhiều bột. Mùi nhẹ, vị hăng, tê và kích ứng.

**37. BÁN HẠ NAM (CỦ CHÓC)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, cắt bỏ rễ con, đổ thành đống, ủ 7-10 ngày đến khi vỏ ngoài mềm nát, cạo bỏ vỏ, đồ chín, thái phiến dày 2-3 mm, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến có hình tròn, hình trứng, hình bầu dục dài, đường kính 0,5-3 cm, dày 1-3 mm, màu trắng đục, trắng ngà hay vàng nhạt. Xung quanh phiến còn ít vỏ mỏng và vết tích sẹo của rễ con. Thể chất chắc, khô cứng, giòn, dễ bẻ gãy. Vị nhạt, gây tê lưỡi, ngứa.

**38. BẢN LAM CĂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến dày, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có dạng miếng dày hình tròn. Vỏ ngoài màu vàng xám nhạt đến vàng nâu nhạt, có nếp nhăn dọc. Mặt cắt có mầu trắng vàng, phần gỗ màu vàng. Mùi nhẹ, vị ngọt, hậu đắng chát.

**39. BÀNG ĐẠI HẢI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng hình chùy hoặc hình bầu dục, dài 2-3 cm và đường kính 1-1.5 cm. Đỉnh tù và tròn, phần gốc hơi nhọn và cong, có rốn tròn màu sáng. Bề mặt có màu nâu hoặc nâu sẫm, hơi bóng, có nếp nhăn co lại không đều. Lớp vỏ hạt bên ngoài cực kỳ mỏng, giòn và dễ rụng. Lớp vỏ hạt ở giữa dày hơn, màu nâu sẫm, lỏng lẻo và giòn, khi gặp nước phồng lên thành dạng xốp. Có thể nhìn thấy các điểm nhựa rải rác trên mặt cắt ngang. Vỏ trong có thể bóc ra từ vỏ giữa, hơi sần sùi, có 2 mảnh nội nhũ phì đại, hình trứng rộng; 2 lá mầm, mỏng, nằm sát mặt trong nội nhũ, to bằng nội nhũ. Mùi nhẹ, vị nhạt, nhai dính.

**40. BĂNG PHIẾN THIÊN NHIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là bột tinh thể màu trắng hoặc tinh thể dạng miếng. Mùi thơm mát, vị cay mát. Dễ bay hơi và có khói dày khi đốt cháy, ngọn lửa có màu vàng.

Dễ hòa tan trong ethanol, cloroform hoặc ether và hầu như không hòa tan trong nước.

Nóng chảy ở 204-209°C.

**41. BIỂN SÚC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đều. Thân hình trụ tròn, hơi dẹt, mặt trên màu xanh xám hoặc nâu đỏ, có các đường dọc mảnh và hơi nhô ra, các đốt hơi to, các lá có màng màu nâu nhạt. Mặt cắt có màu trắng. Các lá hầu hết bị gãy vụn, những lá còn nguyên khi trải ra có hình mác, còn nguyên mép. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**42. BÌNH BỐI MẪU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, bỏ vỏ ngoài, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng hình cầu dẹt, cao 0.5-1cm và đường kính 0.6-2cm. Bề mặt màu trắng ngà đến nâu nhạt, vảy ngoài có 2 cánh, phì đại, kích thước tương đương nhau hoặc một mảnh to hơn một chút bao vào, đỉnh hơi phẳng hoặc hơi lõm, thường nứt nhẹ, vảy ở giữa nhỏ. Chất cứng chắc mà giòn, mặt cắt có nhiều bột. Mùi nhẹ, vị đắng.

**43. BINH LANG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, đồ mềm hoặc ngâm nước 2-3 ngày, ngày thay nước một lần trong chậu nhựa. Không dùng dụng cụ bằng sắt vì có tanin, thái mỏng, phơi khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc màu nâu nhạt, có đốm nâu đậm, mặt ngoài có gân hình mạng, vị chát.

**44. BÌNH VÔI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, cạo bỏ vỏ đen, thái mỏng, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Miếng to, nhỏ không đều, màu trắng xám, vị đắng.

**45. BỐ CHÍNH SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rễ con, rửa sạch, thái phiến, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến dày từ 1 đến 3 mm, dài từ 3 đến 5 cm. Mặt ngoài màu trắng ngà, có nhiều nếp nhăn, mặt phiến màu trắng, có nhiều bột, không có xơ. Mùi hơi thơm, vị nhạt và nhày.

**46. BỒ CÔNG ANH (NAM)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ lá già, rửa sạch lá, cắt đoạn 3-5 cm, phơi hoặc sấy nhẹ đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn lá mỏng nhăn nheo, mặt trên màu nâu sẫm, mặt dưới màu nâu nhạt. Gân giữa to và nổi nhiều. Vị hơi đắng. Đoạn thân tròn thẳng, lõi xốp, màu nâu nhạt, có mấu lá hoặc mang vết tích của cuống lá.

**47. BỒ CÔNG ANH (BẮC)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những đoạn không đồng nhất. Bề mặt rễ màu nầu nhăn nheo; đầu trên có long màu nâu hoặc trắng vàng, có một số lông bị rụng. Lá cây khô dễ vỡ và nhiều nếp nhăn, màu xanh nâu hoặc xanh xám đậm, lá còn nguyên chưa vỡ hình mác ngược, đầu trước nhọn hoặc từ, mép lá chia thùy dạnh cánh, hoặc vết nứt nông, phần gốc thon dần, càng xuống dưới càng có dạng chuôi. Cụm hoa hình đầu, lá cắc bọc nhiều lớp, tràng hoa mầu nầu vàng hoặc trắng vàng. Đôi khi có thể thấy lông mào trắng dạng quả khô, hình tron dài. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**48. BỔ CỐT CHỈ (PHÁ CỐ CHỈ)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình thận, hơi dẹt, dài 3 mm đến 5 mm, rộng 2 mm đến 4 mm, dày khoảng 1,5 mm. Mặt ngoài màu đen, nâu đen hoặc nâu xám, có vết nhẵn và vân hình mạng lưới nhỏ. Đinh tròn, tù, có núm nhỏ nhô lên; một bền mặt hơi lõm vào, có vết cuống quả ở một đầu. vỏ quả mông, khó tách rởi hạt. Hạt có hai lá mầm, cây mầm trắng hay hơi vàng, có chất dâu. Quả cứng chăc, mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng.

**49. BỒ HOÀNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Nghiền nhỏ các cục vón, rây.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng bột màu vàng. Thể nhẹ, nổi trong nước. Thoa trên tay có cảm giác trơn, dễ dính vào tay. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**50. BỒ KẾT (QUẢ)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả dẹt và hơi cong, dài 5 cm đến 11 cm, rộng 1,5 cm đến 2 cm. Mặt ngoài nâu tía phủ chất sáp màu trắng tro, lấm tấm như bột, lau sạch có màu sáng bóng, dễ thấy các bướu và tuyên nhỏ, các vết nứt dạng vân lưới. Đình quả có gốc vòi nhụy tồn tại dạng mỏ chim, gốc quả có vết sẹo của cuống quả. Chất cứng, giòn, dễ gẫy. Mặt gẫy màu vàng nâu đến lục nhạt, giữa xốp hoặc là khoang chứa hạt. Mùi hăng nhẹ, vị ngọt sau hơi cay.

**51. CÀ ĐỘC DƯỢC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô ở nhiệt độ thấp.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hoa khô thường nhàu nát, hình dải. Hoa chưa nở dài 3 cm đến 5 cm, hoa đã nở dài 7 cm đến 12 cm. Đài hình ống, dài bằng 2/5 tràng hoa; màu lục xám hoặc màu vàng xám, đỉnh có 5 thủy với 5 gân ở đáy; bề mặt hơi có lông mịn; tràng hình loa kèn, màu vàng nhạt hoặc màu vàng nâu, đỉnh có 5 thùy, nhọn, ngắn, có 3 gân dọc rõ ở dưới đỉnh; giữa hai thùy có chỗ hơi lõm; nhị 5, chỉ nhị dinh liền vào ống tràng, dài bằng 3/4 tràng; vòi nhuỵ hình gậy. Mầu hoa sấy khô, chât mềm dẻo; mẫu hoa phơi khô, giòn, mùi nhẹ; vị hơi đắng.

**52. CÀ GAI LEO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cắt đoạn dài 2-5 cm, phơi hoặc sấy khô ở nhiệt độ 50-60°C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những đoạn thân lá dài từ 2 cm đến 5 cm, màu xanh nhạt hoặc nâu xám hoặc vàng nâu. Lá nguyên có hình trứng hoặc thuôn. Gốc lá hình rìu hoặc hơi tròn, mép nguyên hoặc hơi lượn và có khía thùy. Phiến lá dài từ 2 cm đến 4 cm, rộng 1,2 cm đến 2,0 cm; cuống dài 0,3 cm đến 0,8 cm, mặt trên sẫm, mặt dưới nhạt phủ đầy lông tơ màu trắng; hai mặt đều có gai ờ gân chính, nhất là mặt trên; cuống lá cũng có gai.

**53. CÁ NGỰA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại bỏ màng da, bỏ ruột, uốn cong đuôi, loại bỏ tạp chất và vụn nhỏ, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cá ngựa có thân hình hơi dẹt, dài và cong. Toàn thân dài khoảng 15 cm đến 20 cm, có khi hơn; phần phình to ở giữa thân rộng từ 2 cm đến 4 cm; màu vàng nhạt hoặc nâu đen. Thân và đuôi chia thành các ô hình chữ nhật, các ô này đựợc tạo bởi các đốt xương vòng song song; ở đính các đốt thân cổ các gai nhọn, thân có 7 g ở dọc đuôi cuộn lại ở cuối và chi có 4 gừ. Đầu hơi giống hình đầu ngựa, giữa đầu có các gai to nhô lên. Miệng dài như một cái vòi, không có răng, hai mắt lõm sâu. Thể nhẹ, chat xương, cứng rắn, hơi có mùi tanh, vị hơi mặn.

**54. CAM THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Ủ mềm, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu vàng nhạt, vị ngọt đậm, đặc trưng của Cam thảo.

**55. CAM THẢO ĐẤT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại tạp, cắt đoạn, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những đoạn thân mang lá, hoa và quả. Dài từ 5 đến 7 cm. Hoa nhỏ, mọc riêng rẽ hay thành từng đôi ở kẽ lá. Cuống quả dài 0,8 cm đến 1,5 cm. Quả nang nhỏ đựng trong đài tồn tại, màu nâu đen. Màu nâu nhạt, mùi thơm nhẹ, vị đắng sau hơi ngọt.

**56. CAM TOẠI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng hình bầu dục, hình trụ dài hoặc hình chuỗi, chiều dài 1-5cm và đường kính 0,5-2,5cm. Bề mặt có màu trắng nhạt hoặc trắng vàng, chỗ lõm còn sót lại lớp vỏ màu nâu. Chất giòn, dễ bẻ gãy, có mặt cắt ngang dạng bột, màu trắng, lõi có kết cấu hơi hướng tâm, loại hình trụ dài có xơ nhiều hơn. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt và cay.

**57. CAN KHƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Lấy các củ gừng già rửa sạch, để khô se, thái phiến vát, dầy 2 - 3 mm. Phơi khô hoặc sấy khô ở nhiệt độ 50- 60°C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Những phiến mỏng có kích thước dài 3 - 5 cm, dầy 3 - 5 mm, nhấm có vị cay, thơm mùi gừng

**58. CẢO BẢN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến dày, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng lát phiến dày không đều. Lớp vỏ ngoài màu nâu đến nâu sẫm, sần sùi. Mặt cắt có màu trắng vàng đến nâu vàng nhạt, có vết nứt hoặc lỗ, có xơ. Mùi thơm nồng, vị cay, đắng, hơi tê.

Liêu cảo bản phiến: Mặt ngoài có thể được nhìn thấy ở những vết sẹo ở rễ và những phần rễ còn sót gồ lên hơi sắc, hoặc có những tàn tích của thân già ở dạng rỗng mục nát. Mặt cắt gỗ có vân hướng tâm và vết nứt.

**59. CÁP GIỚI (TẮC KÈ)**

**1. Phương pháp sơ chế**

- Loại bỏ phủ tạng, lau khô, dùng nẹp tre để căng giữ cho thân Tắc kè thẳng và phẳng ngay ngắn; buộc chặt đuôi sát với nẹp tre để phòng mất đuôi, phơi hoặc sấy khô ở nhiệt độ thấp (40°C đến 50°C).

- Dùng tươi: Nhúng Tắc kè vào nước sôi, cạo sạch vảy, chặt bỏ đầu từ mắt trở lên, chặt bỏ các bàn chân, lột da. Mổ bỏ phủ tạng, lấy vải (hoặc giấy bản) lau sạch, nấu cháo.

- Dùng khô: Chặt bỏ đầu từ mắt trở lên và các bàn chân, cạo sạch vảy, cắt thành miếng nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Đầu dài từ 3 cm đến 5 cm, trên có 2 mắt, miệng có răng nhỏ và đều. Thân dài từ 8 cm đến 15 cm, rộng 7 cm đến 10 cm. Đuôi dài 10 cm đến 15 cm. Toàn thân có vảy nhỏ, mỏng, màu sắc tuỳ loại (màu tro xanh với diêm vàng, đỏ hay xám nâu). Hai chân trước và 2 chân sau được căng thẳng trên 2 que ngang. Từ đầu con Tắc kè đến cuối đuôi cũng được căng bởi một que dọc. Phần thân được căng vuông vắn và cân đối bởi 2 que chéo. Mùi hơi tanh, vị hơi mặn. Tắc kè nguyên con, đủ đuôi, không vụn nát, chắp vá, sâu mọt.

**60. CÁT CĂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cát căn rửa sạch, ngâm ngập vào nước khoảng 30 phút, rửa sạch, để ráo nước, thái phiến dài khoảng 3 - 5 cm, dầy 3 - 4 mm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phía mặt ngoài phiến có màu vàng hoặc hơi vàng, bên trong phiến có màu trắng.

**61. CÁT CÁNH**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa nhanh bằng nước sạch, để ráo, thái mỏng dày khoảng 2 - 3 mm, phơi hay sấy khô được Cát cánh phiến.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các phiến mỏng 0,5 - 1,2 mm, màu vàng nhạt, dẻo, vị hơi nhạt sau hơi đắng, dễ hút ẩm.

**62. CÁT SÂM (RỄ)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch. Loại nhỏ để nguyên, loại to bổ dọc, phơi hay sấy khô, thái mỏng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài màu vàng nhạt đến vàng nâu, mặt cắt ngang màu trắng ngà, nhiều bột, có những tia ruột như nan hoa bánh xe.

**63. CÂU ĐẰNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt đoạn có móc câu, phơi nắng hoặc sấy ở 50°C đến 60°C đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân vuông, màu nâu thẫm, được cắt đoạn 2-3 cm, đường kính 2-5 mm; một đầu thường cắt sát gần móc câu (ở phía trên). Phần lớn mấu thân có hai móc câu cong xuống hướng vào trong, đối diện nhau; một số mấu chỉ có một móc ờ một bên và phía đối diện là một sẹo ở cao hơn. Các móc câu thường tròn hoặc hơi dẹt, đầu móc nhọn, đế tương đối rộng. Chất cứng, dai, ruột màu trắng vàng hoặc có lỗ. Không mùi, vị nhạt.

**64. CÂU KỶ TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Phơi âm can, sau đó phơi nắng hoặc sấy nhẹ (dưới 50°C), loại bỏ cuống.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình trứng dài hay trái xoan, hai đầu hơi lõm, dài 6 mm đến 20 mm, đường kính 3 mm đến 10 mm. Mặt ngoài màu đỏ cam, mềm, bóng, thường nhăn nheo. Gốc quả có vết cuống quả màu trắng còn sót lại, đỉnh quả có điểm nhỏ hơi nhô lên. Quả có nhiều hạt nhỏ hình thận dẹt, hai mặt hơi cong phồng hoặc có một mặt lõm. Hạt màu vàng nâu có nội nhũ, rốn hạt là một điểm lõm nhỏ ở mép hạt. Chất mềm, vị ngọt hơi chua.

**65. CẨU TÍCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Đem cẩu tích ngâm nước cho mềm, rửa sạch, thái phiến, dầy 3 - 5 mm. Phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến mỏng hình dạng thay đổi, mặt cắt ngang nhẵn, màu nâu hồng hay nâu nhạt, có vân.

**66. CHÈ DÂY**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá khô thường nhàu nát, khi dàn phẳng có hình trái xoan hoặc hình mũi mác, dài 2,5 cm đến 7,5 cm, phía cuống tù hay hoi tròn, đầu lá nhọn, mép có ít răng cưa. Cuống lá nhẵn, dài 3 mm đến 12 mm. Thể nhẹ, chất giòn, dễ gãy nát, mùi thơm, vị đắng sau hơi ngọt nhẹ.

**67. CHỈ THỰC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, tẩm ẩm nước ủ từ 2-4 giờ, thái phiến, phơi/sấy khô ở nhiệt độ 50°C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những phiến cắt ngang quả, hình tròn không đều, đường kính 0,5 cm đến 2,5 cm. Vỏ quả ngoài có màu lục đen hoặc lục nâu sẫm. Vỏ quả giữa màu trắng vàng hoặc nâu vàng, dày 0,3 cm đến 1,2 cm, có 1 đến 2 hàng túi tinh dầu ở phần ngoài. Vỏ quả trong và múi quả màu nâu. Chất cứng. Mùi thơm mát, vị đắng, hơi chua.

**68. CHI TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình thoi hoặc hình trứng hẹp, dài 2 cm đến 4,5 cm, đường kính 1 cm đến 2 cm, màu vàng cam đến đỏ nâu, có khi nâu xám đến đỏ xám, hơi bóng, có 5 đến 8 đường gờ chạy dọc qua, giữa 2 gờ là rãnh rõ rệt. Đỉnh quả lõm có 5 đến 8 lá đài tồn tại, thường bị gãy cụt. Gốc quả hẹp, có vết cuống quả. vỏ quả mỏng, giòn, hơi bóng, vỏ quả giữa màu vàng đục, dày hơn. vỏ quả trong màu vàng ngà, bóng, rất mỏng, có 2 đến 3 vách ngăn giả. Hạt nhỏ, màu vàng cam, nâu đỏ hoặc nâu đen nhạt, mặt vỏ hạt có rất nhiều hạt mịn. Mùi nhẹ. Vị hơi chua và đắng.

**69. CHỈ XÁC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, ủ mềm, nạo bỏ ruột, hạt, thái lát ngang, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quan sát lát ngang bề ngoài màu nâu đến nâu thẫm, giữa có màu nâu hơi vàng hoặc trắng, có 1 lớp đến 2 lớp túi tinh dầu ở phía ngoài vỏ, đôi khi thấy tép màu nâu hay tía đỏ, sợi cứng, mùi thơm, vị đắng, hơi chua.

**70. CHU SA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, sấy ở nhiệt độ dưới 40 °C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dạng viên hoặc dạng hình khối hộp , thành dạng hạt hoặc dạng mảng khối . Màu đỏ tươi hoặc đỏ sẫm, có vệt màu đỏ đến màu hạt dẻ, có độ bóng. Chất nặng, giòn, dễ vỡ, dạng mảng khối dễ bể, dạng bột có sắc óng ánh. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**71. CHỬ THỰC TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng hơi hình cầu hoặc hình bầu dục, hơi dẹt, đường kính khoảng 1,5mm. Bề mặt màu nâu đỏ, có nếp nhăn dạng lưới hoặc dạng hạt lồi, có gân ở một bên, rãnh ở một bên và một số cuống quả. Chất cứng và giòn, dễ nghiền nát. Nội nhũ màu trắng nhạt, nhiều dầu. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**72. CỎ MẦN TRẦU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại tạp, phơi khô se, cắt đoạn, dùng tươi hoặc phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

- Dược liệu được cắt thành đoạn dài 4 cm đến 6 cm, màu lục vàng nhạt, mùi thơm nhẹ; bao gồm đoạn trục mang cụm hoa, đoạn lá, thân, đốt thân mang lá, cụm thân và lá, cụm gốc thân và rễ.

- Cụm hoa gié xếp 2 dãy so le thành 5 đến 7 gié, dài 7 cm đến 9 cm đính ở đỉnh trục phát hoa ở ngọn thân, thường có 1 gié đính ở mức thấp hơn. Các gié ở ngọn, gié già hơn ở gốc. Trục phát hoa hình trụ hơi dẹp, nhẵn bóng, có nhiều sọc dọc nổi lên. Gié dài 4 mm, có 3 đến 5 hoa. Hoa ở gốc già hơn. Gié có 2 dĩnh, dĩnh dưới nhỏ hơn dĩnh trên. Dĩnh trên hình mũi mác, thuôn mềm, đầu nhọn, dài 2,5 mm đến 3 mm, rộng khoảng 0,5 mm, màu trong, có lườn, có 4 đến 7 gân màu xanh, mặt lưng có răng cưa nhọn. Dĩnh dưới tương tự, dài 1,5 mm đến 2,0 mm, rộng 0,1 mm đến 1,5 mm, có 1 gân màu xanh, mặt lưng có răng cưa nhọn dài hơn dĩnh trên.

- Hoa dài 3 mm đến 4 mm có 2 trấu. Trấu dưới hình mũi mác, trong, thuôn nhọn, có 2 đến 4 gân, dài 2.5 mm đến 3,0 mm, rộng 0,5 mm đến 0,75 mm, mặt lưng có răng cưa nhọn. Trấu trên giống trấu dưới, dài 1,5 mm đến 2,0 mm, rộng 0,2 mm đến 0,4 mm, có 1 gân.

- Quả hình trứng hoặc bầu dục, màu xanh bóng hoặc đen dài 1,2 mm đến 1,5 mm.

- Đoạn thân nhẵn bóng, hơi dẹt, có nhiều sọc dọc nhô lên. Có đoạn mang đốt, tại mỗi đốt chia thành 2 đến 5 nhánh nhỏ xếp so le, mỗi nhánh có bẹ lá ôm phía ngoài, đôi khi có mang rễ phụ nhỏ.

- Cụm góc thân mang rễ chùm: Gồm 3 đến trên 10 gốc thân nhỏ mang rễ chùm xếp sít nhau. Phần gốc mang các rễ chùm nhỏ màu nâu vàng, đường kính khoảng 0,1 mm đến 0,5 mm.

**73. CỎ NGỌT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

- Lá hình trái xoan hẹp hay hình trứng ngược, màu xanh lục vàng, dài từ 2,5 cm đến 6,0 cm, rộng 1,0 cm đến 1,8 cm. Hai mặt đều có lông mịn, mép lá khía răng cưa. Mặt trên lá có 3 gân nổi rõ cùng xuất phát từ cuống lá; gân phụ phân nhánh. Vị rất ngọt.

**74. CỎ NHỌ NỒI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Bỏ gốc, rễ, rửa sạch, cắt đoạn 5-7cm, phơi khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân hình trụ, có khía dọc, dài khoảng 5-7 cm, đường kính 2 mm đến 5 mm. Mặt ngoài thân màu nâu tím nhạt và mang lông cứng, trắng. Lá nguyên, mọc đối, hình mũi mác, màu xám đen và nhăn nheo, dài 2,5 cm đến 3 cm, rộng 1 cm đến 2,5 cm. Hai mặt đều có lông cứng ngắn, màu trắng. Mép phiến lá có răng cưa, to và nông.

Gốc phiến lá men xuống nên trông như không có cuống lá. Cụm hoa hình đầu, màu trắng, đường kính 4 mm đến 8 mm, mọc ở kẽ lá hay ngọn cành. Đầu mang 2 loại hoa: hoa cái hình lưỡi nhỏ ở ngoài, hoa lưỡng tính hình ống ở trong, có khi các hoa đã rụng chỉ còn lại tổng bao lá bắc và trục cụm hoa.

**75. CỎ ROI NGỰA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ gốc rễ và tạp chất, rửa sạch, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân thảo có dạng cột vuông, nhiều nhánh, có các rãnh dọc ở 4 mặt, dài 0,5-1m; bề mặt màu nâu xanh, thô ráp; chất cứng nhưnggiòn, thân rỗng. Lá mọc đối xứng, teo lại, phần lớn bị gãy, màu nâu xanh, những lá còn nguyên dẹt, lá có 3 thùy sâu, mép có răng cưa. Hoa thành hình chùm dài, có nhiều hoa nhỏ. mùi nhẹ, vị đắng.

**76. CỎ XƯỚC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, rễ to thái phiến, rễ nhỏ cắt đoạn 3-5cm, phơi hoặc sấy khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến màu nâu nhạt, có vân là các vòng libe-gỗ, mùi thơm đặc trưng của Cỏ xước.

**77. CÓC MẲN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân mảnh, nhỏ, mềm, phân nhánh nhỏ, màu xanh nhạt hoặc nâu xám dài 5-20 cm. Trên thân, có lá nhỏ không cuống, mọc so le, mép có 1 đến 3 răng cưa nhỏ ở mỗi bên mép. Gân chính nổi rõ ở mặt dưới lá. Có nhiều rễ nhỏ, màu vàng nâu. Cụm hoa hình đầu, màu vàng nhạt, mọc ở ngọn, ở kẽ lá, đối diện với lá.

**78. CỐC NHA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy ở nhiệt độ thấp.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng hình cầu, đường kính khoảng 2mm, đầu trên cùn và chân đế hơi nhọn. Vỏ trấu ở ngoài, màu vàng nhạt, có điểm nhăn, phía dưới có các rễ nhỏ sơ cấp, dài khoảng 3-6mm, khi bóc vỏ trấu ra, bên trong thành hạt kê màu vàng nhạt hoặc vàng. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt.

**79. CỐC TINH THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi hay sấy nhẹ (50°C đến 60°C) đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cụm hoa hình đầu, tròn dẹt, đường kính 4 mm đến 6 mm. Lá bắc dày đặc, xếp thành nhiều lớp ở đế hoa, màu lục vàng nhạt, bóng láng, có nhiều lông tơ ở mép trên. Mặt trên của cụm hoa đầu có màu trắng xám. Sau khi cọ sát vào cụm hoa thấy nhiều bao phấn màu đen và nhiều quả nhỏ chưa chín màu vàng lục. Cuống cụm hoa mảnh, dài ngắn khác nhau, đường kính ít khi nhỏ hơn 1 mm, màu vàng lục nhạt, bề mặt có nhiều gờ xoắn. Chất mềm khó bẻ gãy. Không mùi, vị nhạt.

**80. CỐI XAY**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu gồm các đoạn thân, cành, lá, hoa, quả. Tất cả các bộ phận đều có lông. Thân lớn đường kính khoảng 1,2 cm, được cắt vát dài 1 cm đến 1,5 cm. Thân nhỏ và cành thường được cắt thành đoạn dài 3 cm đến 4 cm. Vỏ thân có vân nhăn nheo dạng lưới, màu nâu xám nhạt hay lục xám, vỏ cành thường nhẵn. Lá khô bị nhăn nheo, nhàu nát, mặt trên màu lục sẫm, mặt dưới nhạt hơn, nếu ngâm nước rồi rải trên một mặt phẳng sẽ thây lá mỏng mềm, hình tim, đầu nhọn, dài rộng khoảng 5 cm đến 10 cm. Hoa màu vàng, có cuống, mọc đơn độc ở nách lá.

Quả hình cầu cụt đầu giống thớt cối xay, đường kính 1,5 cm đến 2 cm, có khoảng 20 phân quả, mỗi phân quả có một vỏ nhọn như gai, có lông dày, chứa 3 hạt màu

đen nhạt, hình thận.

**81. CÔN BỐ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt thành sợi rộng, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Côn bố dùng toàn cây khô, thường cuộn bết lại với nhau thành bó, thành khối. Dược liệu có màu lục nhạt hoặc nâu ánh lục, bên ngoài có lớp bột màu trắng. Phần gốc có dạng sợi hình trụ, mang nhiều sợi nhỏ, màu nâu đen. Sau khi ngâm trong nước, trương nở thành dải, dài 15-50 cm, dày lên ở phần giữa, mỏng hơn và uốn lượn ở mép, có những hạt trắng nhỏ. Chất hơi dai. Mùi tanh của rong biển, vị mặn.

**82. CỐT KHÍ CỦ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cắt bỏ rễ con, loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn hay thái mỏng, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn hay phiến mỏng, phần vỏ mỏng, phần gỗ dày. Thể chất rắn, có mùi nhẹ, vị hơi se, đắng.

**83. CỐT TOÁI BỔ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt bỏ rễ con và phần lá còn sót lại, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô, có thể đốt nhẹ cho cháy lông, cạo sạch lông, thái mỏng phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những phiến dày không đều nhau, dày 2 mm đến 8 mm. Mặt ngoài màu nâu đến nâu tối, thường có các vết sẹo tròn của gốc lá. Mặt cắt màu nâu đỏ, có những đốm vàng xếp thành một vòng. Vị nhạt và hơi se.

**84. CÙ MẠCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đồng đều, Thân hình trụ, bề mặt màu xanh nhạt hoặc xanh vàng, nhìn rõ đốt, hơi phình to. Thân rỗng. Lá thường vụn nát, Đài hoa hình ống, có 4-6 lá đài. Quả nang thuôn dài, dài như đài hoa . Hạt nhỏ, nhiều. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**85. CÚC HOA VÀNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Xông lưu huỳnh, nén chặt khoảng một đêm tới khi thấy nước chảy ra có màu đen thì đem phơi nắng hoặc sấy ở 40 °C đến 50 °C đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cụm hoa hình đầu, màu vàng hơi nâu, đôi khi còn đính cuống; đường kính 0,5 cm đến 1,2 cm. Tổng bao gồm 4 đến 5 hàng lá bắc, mặt ngoài màu xanh hơi xám hoặc nâu nhạt, ở giữa hai bên mép rất nhạt và khô xác. Có 2 loại hoa: Hoa hình lưỡi nhỏ một vòng, đơn tính, không đều ở phía ngoài; nhiều hoa hình ống, đều, mẫu năm, lưỡng tính ở phía trong. Chất nhẹ, mùi thơm, vị đắng.

**86. CỬU LÝ HƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và cành già, phơi âm can.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Chồi có hình trụ, đường kính 1-5mm. Bề mặt màu nâu sẫm, có nếp nhăn dọc. Chất dai, không dễ nứt, mặt cắt không đều. Lá kép hình lông chim có 3-9 lá chét, hầu hết đã rụng; lá chét hình trứng ngược hoặc gần như hình thoi, phần rộng nhất ở phía trên chính giữa, dài khoảng 3 cm, rộng 1,5 cm; đầu lá tù, nhọn hoặc lõm. gốc hơi xiên, màu vàng xanh, da mỏng, mặt trên có các đốm tuyến trong suốt, cuống lá ngắn hoặc gần như không cuống, đôi khi có lông ở phần dưới. Có mùi thơm, vị đắng, cay, có cảm giác tê lưỡi.

**87. DẠ CẨM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại tạp, chặt thành đoạn 5 cm đến 6 cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn thân mang lá, dài từ 5 đến 6 cm. Thân, cành non có hình 4 cạnh, đa phần thân tròn, phình lên ở các đốt. Lá đơn nguyên, mọc đối, hình bầu dục hoặc hình trứng, tròn hay nhọn ở gốc, đầu nhọn.

**88. DẠ GIAO ĐẰNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn hình trụ. Mặt ngoài có màu đỏ tím hoặc nâu tím. Mặt cắt có màu đỏ tía, chất gỗ màu trắng vàng hoặc nâu nhạt, thấy rõ đầu ống dẫn, ruột lỏng lẻo, màu trắng nhạt. Mùi nhẹ, vị hơi đắng chát.

**89. DÃ PHỤ TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có hình nón dài không đồng nhất, hơi cong, dài 2-7cm và đường kính 0,6-1,8cm. Trên đầu thường có thân và bên dưới có một ít rễ phụ còn sót lại, có một số đầu có chồi héo ở một bên và một bên có tàn dư rễ phụ hình tròn hoặc dẹt. Bề mặt màu xám nâu hoặc nâu sẫm, teo lại, có nếp nhăn

 dọc, có sẹo rễ dạng sợi có dấu lấm chấm và một số rễ bên có nốt sần. Chất cứng, mặt cắt màu trắng nhạt hoặc xám đen, có vết nứt, tạo thành hình đa giác hoặc hình bán nguyệt, lõi lớn hoặc rỗng. Mùi nhẹ, vị hăng cay, tê lưỡi

**90. ĐẠI HOÀNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ rễ tua nhỏ, cạo vỏ ngoài, thái lát hoặc cắt đoạn, xuyên dày thành chuỗi, phơi âm can nơi thoáng mát.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến có màu vàng nâu có thể có những sọc đen, mềm, sờ hơi dính tay. Mùi đặc trưng, vị đắng và chát.

**91. ĐẠI HỒI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Nhúng qua trong nước sôi, sấy nhẹ cho khô hoặc phơi trong bóng râm khoảng 5 đến 6 ngày cho khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả phức, thường gồm 8 đại, đôi khi nhiều đại hơn, màu nâu đỏ đến nâu sẫm, xếp thành hình sao xung quanh một trụ trung tâm. Mỗi đại hình lòng thuyền, dài 1 cm đến 2 cm, rộng 0,5 cm, cao 0,7 cm đến 1 cm. Bờ trên gần như thẳng, nhẵn, có một đường nứt thành 2 mảnh để lộ ra một hạt. Bờ dưới hơi tròn và sần sùi. Hai mặt bên nhãn nheo, tận cùng bởi một chỏm tù, ở một góc có khoảng nhẵn hơn (nơi đính giữa các đại). Mặt trong màu nhạt hơn và nhẵn bóng. Cuống quả nhỏ và cong, đính vào trụ quả. Hạt hình trái xoan, màu vàng nâu, nhẵn bóng. Quả có mùi thơm dễ chịu, vị ngọt.

**92. ĐẠI HUYẾT ĐẰNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến dày, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến lát dày hình elip. Lớp vỏ ngoài màu nâu xám, sần sùi. Mặt cắt có màu nâu đỏ ở da, Gỗ màu trắng vàng với nhiều lỗ mạch rỗng, được bố trứ theo hướng xuyên tâm Mùi nhẹ, vị hơi chát.

**93. ĐẠI PHÚC BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, cắt đoạn, làm khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các miếng cắt lõm cong, dài từ 4 đến 7 cm, dày từ 3 đền 5 mm. Thể nhẹ, chất rắn, có thể xé theo chiều dọc. Khi xé dọc có thể thấy sợi vỏ quả giữa. Mùi nhẹ, vị hơi se

**94. ĐẠI TÁO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, phơi khô. Trước khi dùng, loại tạp, rửa sạch, phơi khô, bỏ hạt.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình bầu dục hoặc hình trứng, dài 2 cm đến 3,5 cm, đường kính 1,5 cm đến 2,5 cm, gốc quả lõm, có cuống quả ngắn. Vỏ quả ngoài mỏng, nhăn nheo, màu hồng tối, hơi sáng bóng, vỏ quả giữa mềm, xốp, ngọt và có dầu, màu vàng nâu hay nâu nhạt, vỏ quả trong là một hạch cứng rắn, hình thoi dài, hai đầu nhọn. Mùi thơm đặc biệt, vị ngọt.

**95. ĐẠI THANH DIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn cắt không đều. Phiến lá màu lục xám đậm, mặt trên lá có những đốm đậm hơi nhô lên, các mảnh cuống lá có mùa vàng nâu nhạt. Chất giòn. Mùi nhẹ, vị hơi chua, đắng và chát.

**96. ĐẠI TOÁN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy đến khô lớp vỏ ngoài.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu hình cầu, đường kính 3-6 mm, vỏ ngoài được bao phủ bởi lớp vảy màu trắng, tím nhạt hoặc đỏ nhạt. Đỉnh hơi nhọn, ở giữa có gốc hoa còn sót lại, gốc có vết sẹo rễ còn sót lại. Bóc lớp vỏ ngoài có thể thấy 1 đầu đơn độc hoặc 6-16 tép dạng thân hành, mọc xung quanh gốc cuống hoa còn sót lại. Tép hình bầu dục, có lớp vỏ ngoài dạng màng, đỉnh hơi nhọn, một bên cong, bóc bỏ lớp vỏ để lộ phần thịt màu trắng.Mùi đặc trưng, vị cay nồng và khó chịu.

**97. DÂM DƯƠNG HOẮC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi ngoài trời hoặc phơi khô trong bóng râm.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là lá dài 3 cm đến 8 cm, rộng 2 cm đến 6 cm, đầu lá hơi nhọn, mép có răng cưa nhỏ như gai, màu vàng, mặt trên màu lục hơi vàng, mặt dưới màu lục hơi xám, có 7 đến 9 gân nổi lên, các gân nhỏ dạng mắt lưới nhìn rõ, cuống nhỏ. Phiến lá dai gần như da, không mùi, vị hơi đắng.

**98. ĐẠM TRÚC DIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và rễ, rửa sạch, cắt khúc, sàng sạch bụi bám, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu được cắt đoạn dài từ 5 đến 7 cm. Phiến lá nguyên hình mác, rộng 1 cm đến 3,5 cm, đôi khi bị nhàu và cuộn lại, mặt trên của lá màu lục nhạt hoặc màu lục vàng, các gân chính song song, gân nhỏ nằm ngang thành hình mạng lưới, với các mắt lưới hình chữ nhật, mặt dưới rõ hơn. Thể nhẹ, mềm dẻo. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**99. ĐAN SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại tạp, cắt bỏ rễ con và thân còn sót lại, ủ mềm, thái lát dày, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến khô dày 2 mm đến 4 mm, mặt ngoài màu đỏ nâu tối với những nếp nhăn dọc, phần gỗ màu vàng xám hoặc nâu tím, có vân. Chất cứng và giòn. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**100. ĐẢNG SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Lấy dược liệu chưa thái lát, ủ mềm, thái phiến dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các lát dày gần tròn hoặc cắt đoạn dài từ 2-5 cm. Mặt cắt hơi phẳng, có khe nứt hoặc tia xuyên tâm, phần vỏ khá dày có màu vàng nhạt đến hơi nâu, phần lõi gỗ có màu trắng ngà hoặc vàng nhạt. Mùi thơm, vị ngọt nhẹ.

**101. ĐĂNG TÂM THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Phơi khô, lấy riêng lõi, loại tạp, cắt đoạn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những đoạn ruột thân hình trụ tròn nhỏ, đường kính 2mm. Mặt ngoài màu trắng ngà hoặc vàng nhạt, có vân dọc nhỏ. Thể xốp nhẹ, hơi có tính đàn hồi, dễ đứt. Không mùi vị.

**102. ĐÀO NHÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ phần thịt, xay vỡ hạch lấy hạt bên trong, phơi hoặc sấy khô, khi dùng giã nát.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Nhân hạt Đào: Hạt hình trứng dẹt, dài 1,2 cm đến 1,8 cm, rộng 0,8 cm đến 1,2 cm, dày 0,2 cm đến 0,4 cm. Mặt ngoài có màu nâu vàng đến nâu đỏ, có những nốt sần nhỏ nhô lên. Một đầu nhọn, một đầu tròn, phần giữa phình to, hơi lệch, bờ cạnh tương đối mỏng. Đầu nhọn có rốn hình tuyến ngắn. Đầu tròn có màu hơi thẫm, hợp điểm không rõ, từ hợp điểm tỏa ra nhiều bó mạch dọc. Vỏ hạt mỏng, hai lá mầm màu trắng, nhiều chất dầu. Mùi thơm nhẹ, vị béo, hơi đắng.

Nhân hạt Sơn đào: Hạt hình trứng, dài 0,9 cm, rộng 0,7 cm, dày 0,5 cm.

**103. ĐẬU ĐEN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi khô và đập tách lấy riêng hạt. Tiếp tục phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình thận, vỏ màu đen bóng có chiều dài 6 mm đến 9 mm, chiều ngang từ 5 mm đến 7 mm, chiều dẹt 3,5 mm đến 6 mm. Rốn hạt màu sáng trắng. Trọng lượng hạt từ 106 mg đến 115 mg. Hạt dễ vỡ thành 2 mảnh lá mầm. Đầu của 2 mảnh hạt có chứa 2 lá chồi, 1 trụ mầm.

**104. DÂY ĐAU XƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, thái lát mỏng, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân đã thái thành phiến, khô, dày mỏng không đều, thường dày 0,3 cm đến 0,5 cm, đường kính 0,5 cm đến 2 cm. Mặt ngoài màu nâu xám hoặc xanh xám. Lớp bần mỏng, khi khô nhăn nheo dễ bong. Mặt ngoài nhiều lỗ vỏ nổi rõ. Mặt cắt ngang màu trắng ngà hoặc vàng nhạt. Mô mềm vỏ mỏng. Phần gỗ rộng, xoè ra thành hình nan hoa bánh xe, tia ruột rõ. Phần ruột ở giữa tròn nhỏ.

**105. ĐỊA CỐT BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và lõi gỗ còn sót lại, rửa sạch, phơi khô, cắt đoạn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn vỏ cuộn tròn hình ống nhỏ hoặc hình máng, rộng 0,5 cm đến 1,5 cm, dày 1 mm đến 3 mm. Mặt ngoài màu vàng xám đến vàng nâu, xù xì, với những đường vân nứt dọc, không đều, dễ bóc; mặt trong màu vàng nhạt đến vàng xám, tương đối nhẵn, có vân dọc nhỏ. Chất nhẹ và giòn, dễ bẻ gãy, mặt gãy không phẳng, lớp ngoài màu vàng nâu, lớp trong màu trắng xám. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt sau đắng.

**106. ĐỊA DU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại tạp, thân cây còn sót lại, ủ mềm thái lát dày, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến hình tròn hay hình bầu dục không đều, dày 0,2 cm đến 0,5 cm, mặt cắt màu đỏ tía hoặc nâu. Không mùi, vị hơi đắng, săn.

**107. ĐỊA LIỀN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, thái phiến mỏng, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến dày khoảng 2 mm đến 5 mm, đường kính 0.6 cm trở lên, hơi cong lên. Mặt cắt màu trắng ngà có khi hơi ngà vàng. Xung quanh là vỏ ngoài màu vàng nâu hoặc màu tro nhạt, nhăn nheo, có khi còn sót lại rễ con hoặc vết tích rễ con. Thể chất giòn dễ bẻ, có bột. Mùi thơm đặc trưng, vị cay.

**108. ĐỊA LONG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt khúc dài 2-3cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lát mỏng có màu nâu vàng nhạt, khô, có vết cổ trắng, mùi tanh đặc biệt.

**109. ĐỊA PHU TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình ngôi sao năm cánh dẹt, đường kính 1-3 mm, có đài hoa bên ngoài còn sót lại, mặt ngoài màu lục xám hoặc nâu nhạt, xung quanh có 5 cánh có màng, ở giữa có sẹo dạng chấm hơi nhô ra và có 5-10 vân hướng tâm. Bao hoa rụng ra có thể nhìn thấy lớp màng vỏ quả, trong mờ .Hạt hình trứng dẹt, dài khoảng 1 mm, màu đen .Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**110. DIẾP CÁ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình tim, đầu lá nhọn, phiến lá gấp cuộn lại, nhàu nát, cuống đính ở gốc lá dài chừng 2 cm đến 3 cm, gốc cuống rộng thành bẹ mỏng. Mặt trên lá màu lục, vàng sẫm đến nâu sẫm. mặt dưới màu lục xám đến nâu xám. Mùi tanh cá. Vị hơi chát, se.

**111. DIỆP HẠ CHÂU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có màu từ lục xám đến vàng nâu. Thân gần như nhẵn, lá mọc so le xếp thành hai dãy xít nhau. Hoa mọc ở kẽ lá. Quả có sáu hạt. Hạt hình tam giác.

**112. DIỆP HẠ CHÂU ĐẮNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn thân mang lá, hoa có thể có quả, đường kính từ 3 đến 6 mm. Phiến lá thuôn bầu dục hay trái xoan ngược, dài 5 mm đến 10 mm, đầu nhọn hay hơi tù, màu xanh sẫm ở mặt trên, xanh nhạt đến nâu nhạt ở mặt dưới, không cuống hay có cuống rất ngắn. Hoa màu trắng mọc ở dưới lá, đơn tính

**113. ĐINH HƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Nụ hoa giống như một cái đinh, màu nâu sẫm, bao gồm phần bầu dưới của hoa hình trụ, dài 10 mm đến 12 mm, đường kính 2 mm đến 3 mm và một khối hình cầu có đường kính 4 mm đến 6 mm. Ở phía dưới bầu đôi khi còn sót lại một đoạn cuống hoa ngắn, phía trên có 4 lá đài dày, hình 3 cạnh, xếp chéo chữ thập. Khối hình cầu gồm 4 cánh hoa chưa nở, xếp úp vào nhau. Bóc cánh hoa thấy bên trong có nhiều nhị, giữa có một vòi nhụy, thẳng, ngắn.

**114. ĐINH LĂNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, thái lát, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc là các lát mỏng dài 4 cm đến 7 cm, rộng 2 cm đến 3 cm, mặt cắt ngang màu vàng nhạt, mặt ngoài màu trắng xám, có nhiều vết nhăn dọc, mùi thơm nhẹ, vị hơi ngọt.

**115. ĐỖ TRỌNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cạo lớp vỏ thô còn sót lại, rửa sạch, thái miếng hoặc cắt dập thành từng đoạn còn tơ, phơi khô, dùng sống hoặc chế.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những miếng vỏ phẳng hoặc hai bên mép hơi cong vào, to nhỏ không đều, dày 0,2 - 0,5 cm, màu xám tro. Mặt ngoài sần sùi, có nhiều nếp nhăn dọc và vết tích của cành con. Mặt trong vỏ màu sẫm, trơn, chất giòn, dễ bẻ gẫy, mặt bẻ có nhiều sợi màu trắng ánh bạc, có tính đàn hồi như cao su.

**116. ĐỘC HOẠT**

**1. Phương pháp sơ chế**

loại bỏ tạp chất, rửa sạch, để ráo nước, ủ cho mềm, thái lát dày 1 - 2 mm, phơi âm can hoặc sấy ở nhiệt độ dưới 60°C đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Khô nhuận, màu nâu xám, vị cay, rất đắng.

**117. ĐƠN LÁ ĐỎ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá hình bầu dục hai đầu thuôn nhọn, dài 6 cm đến 12 cm, rộng 2 cm đến 4 cm. Cuống lá dài 0,5 cm đến 1 cm. Phiến lá nguyên, mép lá có răng cưa nhỏ, mặt trên lá màu lục sẫm, mặt dưới màu đỏ tía.

**118. ĐÔNG QUỲ TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi âm can.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình thận, một đầu hơi nhọn, lép, hơi lõm xuống, dài chừng hơn 3,2mm, mặt ngoài biểu hiện màu nâu, bộ phận rốn hạt lõm xuống phân ra màu nâu vàng, nhân của hạt màu vàng trắng, có nhiều dầu.

**119. ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô ở nhiệt độ thấp.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng kết nối giữa thân giun với phần nấm mọc ra từ đầu giun. Thân trùng giống tằm, dài 3-5 cm, đường kính 0,3-0,8 cm; mặt màu vàng sẫm đến nâu vàng, có 20-30 vòng vân, các vòng gần đầu m hơn; đầu màu nâu đỏ; chân 8 đôi, 4 đôi ở phần giữa nhìn rõ, giòn, dễ bẻ gãy, mặt cắt hơi phẳng, màu vàng nhạt. Phần đế thuôn dài và hình trụ, dài 4-7cm, đường kính khoảng 0,3cm, bề mặt màu nâu sẫm đến nâu vàng, có các nếp nhăn dọc mịn, phần trên hơi to ra, kết cấu dẻo, mặt cắt ngang trắng. Mùi hơi tanh, vị hơi đắng.

**120. DỪA CẠN (LÁ)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá nguyên hình bầu dục hẹp, màu lục xám hay lục nhạt, đầu hơi nhọn, gổc lá thuôn hẹp. Phiến lá dài 3,5 cm đến 5 cm, rộng 1,5 cm đến 3 cm. Gân hình lông chim, lồi ở mặt dưới lá. Cuống dài 0,3 cm đến 0,7 cm. Mùi hắc, vị đắng.

**121. ĐƯƠNG QUY**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát mỏng, phơi hoặc sấy ở nhiệt độ thấp đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những lát mỏng, không đều. Mặt ngoài màu nâu đến nâu vàng. Mặt cắt màu trắng ngà hoặc vàng nâu nhạt, phẳng, với các khe nứt, và nhiều điểm tinh dầu màu nâu, phần gỗ màu nhạt, tầng phát sinh gỗ màu nâu vàng. Mùi thơm đặc biệt, vị ngọt, cay, hơi đắng.

**122. ĐƯƠNG QUY DI THỰC**

**1. Phương pháp sơ chế**

 Loại tạp, rửa sạch, thái phiến, phơi hay sấy ở 500C đến 600C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là phiến dày 4cm- 6cm, dày từ 0,2cm , rộng 1cm- 2cm. Phía ngoài màu vàng ngà. Phía trong màu trắng vàng. Mùi thơm đặc trưng ,vị đắng ngọt, hơi cay.

**123. GIẢO CỔ LAM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi khô, cắt đoạn ngắn 2 cm đến 3 cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những đoạn thân mang tua cuốn. Lá kép hình chân chim có 5 đến 7 lá chét. Phiến lá màu lục hay hơi vàng nâu, mép có răng cưa tròn. Vị đắng, ngọt.

**124. HÀ DIỆP (LÁ SEN)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá nhăn nheo, nhàu nát, mặt trên màu lục tro, hơi nháp, mặt dưới màu lục nâu nhẵn bóng, mép nguyên. Lá có từ 17 - 23 gân toả tròn hình nan hoa. Gân lồi về phía mặt dưới lá. Lá giòn, dễ vụn nát, có mùi thơm.

**125. HẠ KHÔ THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu hình chùy do bị ép nên hơi dẹt, dài 5 cm đến 8 cm, đường kính 0,8 cm đến 1,5 cm; kích thước đều nhau; màu từ nâu nhạt đến nâu đỏ. Thể nhẹ, chất giòn, mùi thơm nhẹ, vị nhạt.

**126. HÀ THỦ Ô ĐỎ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cắt bỏ hai đầu, rửa sạch, củ to cắt thành miếng, phơi hay sấy khô. Hoặc đồ chín rồi phơi.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến hoặc lát có hình dạng không đồng nhất, dày 3-5 mm. Mặt ngoài màu nâu đỏ, có những chỗ lồi lõm do các nếp nhăn ăn sâu tạo thành. Chất chắc, khó bẻ. Mặt cắt ngang có lớp bần mỏng màu nâu sẫm, mô mềm vỏ màu đỏ hồng, có nhiều bột, ở giữa có ít lõi gỗ. Mùi nhẹ, vị hơi đắng, hơi ngọt và chát.

**127. HÀ THỦ Ô TRẮNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, thái lát, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các phiến mặt ngoài màu nâu nhạt đến nâu xám, mặt cắt ngang có màu trắng ngà đến màu vàng nâu nhạt, nhìn thấy rõ tầng phát sinh libe-gỗ. Vị hơi đắng, có nhiều bột.

**128. HẮC CHI MA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có hình trứng dẹt, dài khoảng 3 mm, rộng khoảng 2 mm. Mặt ngoài màu đen, trơn nhẵn hoặc có nếp nhăn. Đỉnh có chấm màu nâu nhô lên. Vỏ hạt mỏng, 2 lá mầm màu trắng, nhiều dầu. Mùi nhẹ, vị ngọt, thơm mùi dầu.

**129. HẢI KIM SA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu dạng bột, màu nâu vàng hoặc nâu vàng nhạt. Thể nhẹ, miết trên tay có cảm giác trơn mịn, dễ trượt khỏi ngón tay. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**130. HẢI PHONG ĐẰNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, ngâm, ủ mềm, thái phiến dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến dày hình trụ phẳng không đều, đường kính 0,3-2,0 cm. Bề mặt màu nâu xám hoặc nâu, có kết cấu gân dọc. Mặt cắt có vỏ hẹp, phần gỗ rộng màu vàng xám, nhiều bó mạch, có các vân xuyên tâm xen kẽ màu vàng xám và trắng xám, chỗ tiếp giáp giữa phần vỏ và phần gỗ có vết nứt ở giữa có lõi màu nâu xám. Thể nhẹ, chất giòn. Mùi thơm, vị đắng nhẹ, cay.

**131. HẢI TẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Những sợi phân nhánh màu nâu đỏ đến nâu đen; đường kính khoảng 0,1 cm, khô, giòn, dễ gãy. Những sợi này mang những bộ phận mỏng, dẹt như lá. Kích thước thay đổi, dài 2 - 5 cm, rộng khoảng 1 - 3 cm, có 1 gân giữa, soi lên ánh sáng có màu nâu đỏ và có những chấm đen. Mép có răng cưa. Mùi tanh, vị hơi mặn.

**132. HẬU PHÁC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, để khô se, cạo bỏ lớp bần, cắt thành từng đoạn dài 3 - 5 cm, thái phiến dọc, dày 2 - 3 mm. Phơi khô hoặc sấy ở nhiệt độ 50- 60°C đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến dọc đã được cạo lớp bần, dài 3-5 cm, dày 2-3 mm, chất cứng.

**133. HẬU PHÁC HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có hình nón dài, dài 4-7cm và đường kính ở đáy 1,5-2,5cm. Màu nâu đỏ đến nâu rám. Bao hoa thường có 12 phiến, nhiều thịt, lớp ngoài hình thuôn dài đến hình trứng ngược, lớp trong hình thìa. Nhị hoa nhiều, bao phấn hình sợi, màu nâu vàng nhạt, chỉ nhị rộng và ngắn. Lá noãn nhiều, tách biệt, xếp thành hình xoắn ốc trên một ống hình nón. Cuống dài 0,5-2cm, phủ đầy lông màu vàng xám, đôi chỗ không có lông. Chất giòn, dễ vỡ vụn. Mùi thơm, vị nhạt.

**134. HỒ ĐÀO NHÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, vỏ hạt, vách ngăn gỗ, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các miếng không đồng đều, phần lớn do bị vỡ, có rãnh nhăn nheo, kích thước không đồng nhất, khi còn nguyên thì có dạng hình cầu, đường kính 2-3cm. Vỏ hạt màu vàng nhạt hoặc nâu vàng, dạng màng, gân các bó mạch màu nâu sẫm. Lá mầm màu trắng. Giòn, nhiều dầu. Mùi nhẹ, vị ngọt, vỏ hạt có vị chát, hơi đắng.

**135. HỒ HOÀNG LIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến mỏng, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến mỏng hình tròn không đều. Lớp vỏ ngoài màu nâu xám đến nâu sẫm. Mặt cắt có màu xám đen hoặc nâu đen, lõi gỗ có 4-10 bó mạch hình chấm trắng nhạt xếp thành vòng, mùi nhẹ và vị cực đắng.

**136. HOẮC HƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ủ mềm, cắt đoạn, phơi khô, rồi trộn đều thân với lá.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân hình trụ vuông, đường kính 2 mm đến 7 mm, có lông tơ. Chất giòn, dễ gãy, ở mặt gãy thấy tủy rõ. Thân già gân hình trụ, đường kính 10 mm đến 12 mm, màu nâu xám.

Lá nguyên hình trứng hoặc hình elip, dài 4 cm đến 9 cm, rộng 3 cm đến 7 cm, cả hai mặt lá màu lục xám có lông mượt như nhung, chóp lá hơi nhọn hoặc tròn, gốc lá vát nhọn hoặc tròn, mép lá có răng cưa không đều, cuống lá thon nhỏ dài 2 cm đến 5 cm, có lông. Mùi thơm đặc trưng, vị hơi đắng.

**137. HOÀI SƠN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phân loại lớn nhỏ, rửa sạch, ngâm tới khi mềm thấu (độ 1h - 2h), ủ một đêm, thái lát, phơi khô, dùng sống hoặc có thể sao qua.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lát mỏng, mặt ngoài màu trắng hoặc vàng nhạt, thể chất giòn, dễ vỡ, vết bẻ màu trắng, nhiều tinh bột.

**138. HOÀN DƯƠNG THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và phần rễ chùm còn sót lại, rửa sạch, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn cuộn tròn, cành dẹt phẳng và phân nhánh, màu xanh lục hoặc vàng nâu, cuộn vào trong, trên cành phủ dày đặc các lá chét hình vảy. Đỉnh lá có mái dài. Lá giữa (lá bụng) xếp thành hai hàng, hình trứng thuôn dài hoặc hình mác, xếp xiên hoặc thẳng hướng lên trên, mép lá có màng, có răng cưa mịn hoặc mép lá nguyên; lá lưng (lá bên) có mép màng ở mặt sau màu nâu đen. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**139. HOÀNG BÁ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Vỏ thân và vỏ cành cạo sạch lớp bần, cắt thành từng miếng, phơi hoặc sấy khô ở 50°C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài màu vàng nâu, mặt trong màu nâu nhạt, có nhiều các vết nhăn dọc nhỏ, dài. Vết bẻ lởm chởm, thể chất rắn, nhẹ, màu vàng rơm. Mùi thơm đắng.

**140. HOÀNG BÁ NAM (NÚC NÁC)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, cạo bỏ lớp bần, rửa sạch, thái phiến dài 2 cm đến 5 cm, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vỏ cuộn lại thành hình ống hay hình cung, dày 0,6 cm đến 1,3 cm. Mặt ngoài màu vàng nâu nhạt, nhăn nheo, có nhiều đường vân dọc, ngang. Mặt trong nhẵn, màu vàng xám hay vàng lục. Mặt bẻ ngang có lớp bần mỏng.

**141. HOÀNG CẦM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rễ Hoàng cầm được rửa sạch. Đồ mềm trong 1 giờ. Thái phiến vát, dài 3 - 5 cm, dày 2 - 3 mm. Phơi khô hoặc sấy khô ở nhiệt độ 60 - 70 °C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến mỏng hình tròn hoặc hình không đều, vỏ ngoài màu vàng nâu đến màu nâu, mặt cắt màu vàng nâu đến vàng lục có vân xuyên tâm.

**142. HOÀNG ĐẰNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, cạo sạch lớp bần, ủ mềm, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các lát dài từ 3-5 cm, rộng từ 1,5-3 cm, dày từ 3-5 mm. Mặt ngoài màu nâu có nhiều vân dọc và sẹo. Mặt phiến có màu vàng gồm 3 phần rõ rệt: phần vỏ hẹp, phần gỗ có những tia ruột xếp thành hình nan hoa bánh xe, phần ruột ở giữa tròn và hẹp; thể chất cứng, khó bẻ gãy, vị đắng.

**143. HOÀNG KỲ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phân loại to, nhỏ, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến hình tròn hoặc hình elip đường kính 0,8 - 3,5 cm, dày 0,1 - 0,4 cm. Bề ngoài có trắng hơi vàng hoặc nâu nhạt, với nếp nhăn dọc và rãnh dọc không đều. Mặt cắt phần vỏ màu trắng hơi vàng và phần gỗ màu vàng nhạt với những vết nứt và tia hình nan quạt. Phần giữa của rễ già đôi khi có dạng gỗ mục nát màu nâu hơi đen hoặc rỗng. Mùi thơm nhẹ, vị hơi ngọt và hơi tanh như mùi đậu khi nhai.

**144. HOÀNG LIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Chải rửa sạch (không ngâm), ủ vừa mềm, thái mỏng, phơi trong râm cho khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc dài 3-5 cm, dày 2-3 mm. Bề mặt có màu vàng tươi đến vàng cam, giữa có rãnh nhỏ là tia ruột có màu vàng đỏ. Viền phiến khúc khuỷu, có màu vàng nâu hay vàng xám. Thể chất cứng rắn, vị rất đắng.

**145. HOÀNG NÀN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, ngâm, rửa sạch, cạo bỏ lớp vỏ vàng bên ngoài và vỏ đen bên trong, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mảnh vỏ dày, thường có hình lòng máng hay cuộn tròn thành ống. Mặt ngoài có nhiều nốt sần màu nâu xám. Mặt trong màu nâu đen, có nhiều đường vân nhỏ chạy dọc, vỏ giòn, dễ bẻ gãy, vết bẻ không phẳng, vị rất đắng.

**146. HOÀNG TINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cắt bỏ thân cây và rễ con, rửa sạch, luộc hoặc đồ đến hết lõi trắng, ủ mềm, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các phiến dày không đều. Bên ngoài có màu vàng nhạt đến màu nâu vàng. Mặt phiến hơi mịn

bóng, màu vàng nhạt đến nâu vàng, có nhiều vết đốm của bó mạch. Chất hơi cứng và dai. Mùi nhẹ, vị ngọt và nhớt khi nhai.

**147. HOẠT THẠCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cục to nhỏ không đều, màu trắng, vàng, hoặc xám, lam nhạt sáng óng ánh như sáp. Chất mềm, trơn mịn, không hút ẩm, không tan trong nước. Không mùi, không vị.

**148. HÒE HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Nụ hoa hình trứng có cuống nhỏ, ngắn, một đầu hơi nhọn, dài 3 mm đến 6 mm, rộng 1 mm đến 2 mm, màu vàng xám. Đài hoa hình chuông, màu vàng xám, dài bằng 1/2 đến 2/3 chiều dài của nụ hoa, phía trên xẻ thành 5 răng nông. Hoa chưa nở dài từ 4 mm đến 10 mm, đường kính 2 mm đến 4 mm. Cánh hoa chưa nở màu vàng. Mùi thơm, vị hơi đắng.

**149. HỒNG HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hoa dài 1 cm đến 2 cm, mặt ngoài màu vàng đỏ hay đỏ. Tràng hoa hình ống thon, phía trên xẻ làm 5 cánh hẹp, dài 0,5 cm đến 0,8 cm, hoa có 5 nhị. Bao phấn dính liền thành ống, màu vàng, núm nhụy dài hình trụ, hơi phân đôi, nhô ra khỏi cánh hoa. Chất mềm, mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng.

**150. HỢP HOAN BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái sợi hoặc miếng, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng sợi cong hoặc miếng cong. Mặt ngoài có màu nâu xám đến nâu rám, hơi nhăn theo chiều dọc, có các lỗ ngang hình bầu dục dày đặc và rõ ràng, màu nâu hoặc nâu đỏ. Mặt trong có màu nâu vàng nhạt hoặc trắng vàng, nhẵn, có các vân dày thẳng đứng và mịn. Mặt cắt có dạng xơ sợi, màu nâu vàng nhạt hoặc trắng vàng. Mùi thơm nhẹ, vị nhạt, hơi chát, hơi châm chích ở đầu lưỡi, sau có cảm giác khó chịu ở cổ họng.

**151. HỢP HOAN HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hợp hoan hoa dạng cụm hoa, nhăn lại thành một nắm, Cuống toàn bộ dài 3-4cm, đôi khi tách ra khỏi cụm hoa, màu xanh vàng, sọc dọc, có lông thưa. Toàn bộ hoa có lông phủ dày đặc, mảnh và cong, dài 0.7 cm, màu vàng nhạt hoặc nâu vàng, không có cuống hoặc ít cuống. Đài hoa hình ống, có 5 răng nhỏ ở đỉnh; ống tràng dài gấp đôi ống đài, có 5 thùy ở đỉnh, thùy hình mũi mác; nhiều nhị dạng sợi mảnh, màu vàng nâu đến vàng nâu sạm, hợp sinh ở phần dưới, phần trên tách rời, vươn ra khỏi ống tràng hoa. Mùi thơm nhẹ, vị nhạt.

**152. HƯƠNG GIA BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

- Loại tạp, rửa sạch, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mảnh vỏ dày từ 0,5 mm đến 3 mm có hình ống hoặc hình máng, dài 3 cm đến 17 cm hoặc có thể dài hơn, thường cuộn tròn thành ống. Mặt ngoài màu vàng nâu, xù xì, có các đường vân nứt dọc, không đều, dễ bong. Nhẹ, giòn, dễ gãy, mùi thơm hắc đặc biệt.

**153. HƯƠNG NHU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất và rễ còn sót lại, cắt đoạn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thanh Hương nhu: dài 30-50cm, gốc màu đỏ tía, mặt trên màu vàng lục hoặc vàng nhạt, toàn thân phủ dày đặc lông trắng. Thân hình trụ vuông, gốc tròn, đường kính 1~2mm, có đốt rõ, đốt dài 4-7cm, giòn, dễ bẻ gãy. Các lá mọc đối, thường teo lại hoặc rụng, lá sau khi trải ra có hình trứng dài hoặc hình mũi mác, màu xanh đậm hoặc xanh vàng, mép có 3 đến 5 răng cưa thưa và nông. Cụm hoa mọc ở đầu và nách lá, lá bắc hình trứng tròn hoặc trứng ngược, rụng hoặc còn sót lại; đài hoa vẫn còn, hình chuông, màu tím hồng hoặc màu xanh xám, đỉnh có 5 thùy, dày đặc lông. Quả hạch 4, đường kính 0.7~1.1 mm, gần giống hình cầu, có lưới. Mùi thơm nồng, vị hơi cay và mát.

Giang Hương nhu: dài 55 ~ 66cm. Có màu xanh vàng, mềm mại. Mép có 5-9 răng cưa nông và thưa. Đường kính quả 0.9-1.4mm, bề mặt có vân dạng lưới thưa thớt.

**154. HƯƠNG NHU TÍA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt thành từng đoạn 2 -3 cm, phơi âm can đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn đầu thân và cành có thiết diện vuông, mặt ngoài màu nâu tím, có nhiều lông. Lá và hoa thường rụng, để lại cuống trên cành. Quả bế, với bốn phân quả đựng trong đài tồn tại. Quả khô ngâm vào nước sẽ trương nở một lớp chất nhầy màu trắng bao bọc chung quanh. Toàn cây có mùi thơm đặc trưng, vị hơi cay, tê.

**155. HƯƠNG NHU TRẮNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, cắt thành từng đoạn 2 - 3 cm, phơi âm can đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn đầu thân và cành có thiết diện vuông, mặt ngoài màu xanh nhạt hay hơi trắng, có nhiều lông. Lá và hoa thường rụng, để lại cuống trên cành. Quả bế, với bốn phân quả đựng trong đài tồn tại. Quả khô ngâm vào nước sẽ trương nở một lớp chất nhầy màu trắng bao bọc chung quanh. Toàn cây có mùi thơm đặc trưng, vị hơi cay, tê.

**156. HƯƠNG PHỤ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại bỏ tạp chất, ủ một đêm cho mềm, thái lát hoặc đập nhỏ. Sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**157. HUYỀN HỒ SÁCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp chất, rửa sạch, phơi khô, thái lát dày hoặc đập vụn trước khi dùng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vỏ ngoài màu nâu xám, mặt cắt có màu vàng nhạt. Chất cứng, giòn. Mùi nhẹ, vị đắng, cay.

**158. HUYỀN SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, loại tạp, ủ mềm, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những lát mỏng hình gần tròn, hình bầu dục, hoặc phiến dài 2-10 cm. Bên ngoài màu vàng xám hoặc nâu xám. Bề mặt lát màu đen, hơi bóng, đôi khi có khe nứt, Mùi đặc biệt giống như mùi đường cháy, vị hơi ngọt và hơi đắng.

**159. HUYẾT GIÁC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, thái lát và phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc có màu đỏ nâu, phiến dày từ 3-7mm chất cứng chắc, không mùi, vị hơi chát.

**160. HUYẾT KIỆT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, đập vỡ thành mảnh nhỏ hoặc nghiền thành bột mịn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có hình gạch hình vuông đầu tròn hoặc hình vuông, bề mặt có màu đỏ sẫm, sáng bóng, có lớp bột màu đỏ hình thành do ma sát. Chất cứng mà giòn, bề mặt mảnh vỡ có màu đỏ, bột nghiền có màu đỏ gạch. Mùi nhẹ, vị nhạt. Không tan trong nước, mềm trong nước nóng.

**161. HY THIÊM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Những đoạn không đều nhau. Thân gần vuông, rỗng ở giữa, bên ngoài màu nâu sẫm hoặc nâu nhạt, có rãnh dọc song song và nốt sần nhỏ. Mặt cắt có một phần ruột màu trắng. Lá thường vụn nát, màu lục xám, mép khía răng cưa tù, hai mặt phủ lông tơ màu trắng. Đôi khi gặp các đoạn thân mang cụm hoa hình đầu màu vàng. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**162. ÍCH MẪU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Những đoạn thân, có hoặc không có lá, thiết diện vuông, bốn mặt lõm, thẳng, mặt ngoài có nhiều rãnh đọc, lông bao phủ ngắn. Thân có màu xanh xám hoặc màu xanh hơi vàng, chỗ rãnh màu nhạt hơn. Chất nhẹ, dai, vết bẻ có ruột ở giữa. Trên các đoạn thân, phần lớn mang lá mọc đối; lá có cuống, ở phần phía trên cuống ngắn hơn. Lá phía gốc và trên ngọn có hình dáng thay đổi. Lá mọc đối, phiến lá xẻ sâu thành 3 thùy, mỗi thùy lại chia 3 phần không đều, thùy mép nguyên hoặc hơi xẻ răng cưa. Lá màu xanh xám, thường nhàu nát và gãy vụn, dễ bị rụng. Cụm hoa mọc ở kẽ lá thành vùng dày đặc, càng lên phía ngọn cụm hoa càng dày đặc. Tràng hoa màu hồng tím khi tươi. Khi khô chun sít lại. Quả nhỏ có 3 cạnh, nhẵn, màu xám nâu. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**163. ÍCH TRÍ NHÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hinh bầu dục, hai đầu hơi nhọn, dài 1,2 cm đến 2 cm, đường kính 1 cm đến 1,3 cm. Vỏ quả mỏng màu nâu hoặc nâu xám, có 13 đến 20 đường gờ nhỏ, trên bề mặt lồi lõm không đều, ở đỉnh có vết bao hoa, gốc có vết cuống quả. Hạt dính thành khối 3 múi có màng mỏng ngăn cách, mỗi múi có 6 đến 11 hạt. Hạt hình cầu dẹt hoặc nhiều cạnh, không đều, đường kính khoảng 3 mm, màu nâu sáng hoặc vàng sáng, áo hạt mỏng, màu nâu nhạt, chất cứng, nội nhũ màu trắng. Mùi thơm, vị cay, hơi đẳng.

**164. KÊ CỐT THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và quả, cắt đoạn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đồng đều, rễ thường có dạng hình trụ tròn, đường kính 0.2-1.5 cm, bề mặt có màu nâu xám đến nâu tía, sần ráp, có các vân dọc mảnh, một phần có lông thưa thưa thớt, mặt cắt có hình màu vàng nhạt. Các lá chét thường rụng, thuôn dài, đỉnh cụt, có những phần nhỏ nhô ra, mặt dưới phủ đầy lông. Mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng.

**165. KÊ HUYẾT ĐẰNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thái vát hình bầu dục không đều, dày 0,3 cm đến 0,8 cm. Bần màu nâu hơi xám, có khi thấy vết đốm màu trắng hơi xám; chỗ mất lớp bần sẽ hiện ra màu nâu hơi đỏ. Mặt cắt ngang: Gỗ màu nâu hơi đỏ hoặc màu nâu, lộ ra nhiều lỗ mạch. Libe có chất nhựa cây tiết ra, màu nâu hơi đỏ đến màu nâu hơi đen, xếp xen kẽ với gỗ thành 3 đến 8 vòng, hình bán nguyệt, lệch tâm. Phần tủy lệch về một bên. Chất khô cứng. Vị chát.

**166. KÊ NỘI KIM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màng gần nguyên hoặc từng mảnh khô cong, cuộn lại, dày khoảng 0,2 cm. Mặt ngoài màu vàng, lục vàng hoặc nâu vàng, màng mỏng trong mờ, có nếp nhăn dọc nhô lên. Chất giòn dễ gãy vỡ, vết gãy bóng như sừng. Mùi hơi tanh, vị hơi đắng.

**167. KÊ QUAN HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và thân còn sót lại, cắt đoạn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đồng đều. Bằng phẳng, một số dạng mào gà. Bề mặt có màu đỏ, đỏ tía hoặc trắng vàng. Có thể nhìn thấy hạt hình quả thận dẹt màu đen. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**168. KHA TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu hình quả trám hoặc hình trứng thuôn, dài 2 cm đển 4 cm, đường kính 2 cm đến 2,5 cm. Mặt ngoài màu nâu hơi vàng hoặc màu nâu thẫm, hơi sáng bóng; có 5 đến 6 cạnh dọc và vân nhăn không đều; phần đáy có vết sẹo cuống quả, hình tròn, Chất chắc, thịt quả dày 0,2 cm đến 0,4 cm, màu nâu hơi vàng, hoặc vàng nâu thẫm; hạch quả dài 1,5 cm đến 2,5 cm, đường kính 1 cm đến 1,5 cm, màu vàng nhạt, thô và cứng. Hạt hình thoi hẹp, dài khoảng 1 cm, đường kính 0,2 cm đến 0,4 cm, vỏ cứng màu vàng nâu. đôi lá mầm màu trắng, chồng lên nhau và cuộn xoắn lại. Không mùi, vị chua, chát, sau ngọt.

**169. KHIẾM THỰC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình cầu, đường kính 5 mm đến 8 mm, phần lớn là hạt vỡ. Vỏ hạt màu đỏ nâu, một đầu màu trắng vàng, chiếm khoảng 1/3 hạt, có vết lõm là rốn hạt dạng điểm. Khi bỏ vỏ lụa hạt sẽ có màu trắng, chất tương đối cứng. Mặt gãy màu trắng, chất bột. Không mùi, vị nhạt.

**170. KHIÊN NGƯU TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt gần giống một phần năm khối cầu. Mặt lưng lồi hình cung, có một rãnh nông ờ giữa. Mặt bụng hẹp, gần như một đường thẳng tạo thành do hai mặt bên. Rốn nàm ở cuối mặt bụng và lõm xuống. Hạt dài 4 mm đến 7 mm, rộng 3 mm đến 4,5 mm. Mặt ngoài hơi lồi lõm, màu nâu đen (hắc sửu), vỏ cứng, mặt cắt ngang màu lá mạ đến nâu nhạt. Ngâm hạt vào nước vỏ hạt sẽ nứt và tách ra.

**171. KHỔ HẠNH NHÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình tim dẹt, dài 1 cm đến 1,9 cm, rộng 0,8 cm đến 1,5 cm, dày 0,5 cm đến 0,8 cm. Mặt ngoài màu nâu vàng đến màu nâu thẫm. một đầu hơi nhọn, một đầu tròn, 2 mặt bên không đối xứng. Ở đầu nhọn có rốn vạch ngắn nổi lên. Ở phía đầu tròn có một hợp điểm với nhiều vân màu nâu sẫm tỏa lên. vỏ hạt mỏng, hạt có 2 lá mầm màu trắng kem, nhiều dầu béo. Không mùi, vị đắng.

**172. KHỔ QUA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Bổ đôi bỏ hạt, thái lát dày 3-5mm theo chiều vuông góc với quả, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Những phiến mỏng hình lưỡi liềm, hình gần tròn, thường rỗng ở giữa, có viền màu vàng nâu bên ngoài của vỏ quả, màu trắng hơi vàng bên trong (thịt quả), phiến dày từ 3 mm đen 5 mm, rộng từ 0,7 cm đến 1,5 cm, dài từ 5 cm đến 8 cm. Mùi thơm nhẹ.

**173. KHỔ SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy nhẹ đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá nguyên hay đã gãy vụn thành những mẩu dài khoảng 1 cm đến 3 cm, trộn lẫn với một số đoạn cành hay ngọn non có thể mang hoa, quả. Mảnh vụn của lá có hai màu rõ rệt: Mặt trên lục xám có rất nhiều đốm trắng lấm tấm, mặt dưới màu trắng bạc. Đoạn thân cành có màu xám trắng, thiết diện hơi tr.n hoặc có khía dọc. Lá mọc so le hay mọc chụm ở gần ngọn. Phiến hình mác, gân giữa và gân phụ hai bên nổi rõ, xuất phát từ gốc. Nơi tiếp giáp giữa cuống lá và phiến có hai tuyến nhỏ. Hoa mọc thành chùm. Quả nang, chia thành ba ngăn rõ rệt, mỗi ngăn chứa một hạt màu nâu. Lá khô giòn, dễ bẻ, vò ra có mùi thơm nhẹ, vị hơi chát, se lưỡi.

**174. KHOẢN ĐÔNG HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cụm hoa là một đầu hình chùy dài, thường là 2 đến 3 cụm hoa cùng mọc trên 1 cành hoặc mọc đơn độc, dài 2 cm đến 2,5 cm, phần trên rộng hơn và phần dưới thon dần. Đỉnh cuống cụm hoa có nhiều lá bắc dạng vẩy. Mặt ngoài của lá bắc đỏ tía hoặc đỏ nhạt, mặt trong được phủ kín bởi những đám lông trắng như bông. Mùi thơm, vị hơi đắng và cay.

**175. KHÔI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá được cắt ngắn thành đoạn 3-5 cm, mép có khía răng cưa rất nhỏ, đều và sít nhau, mặt trên màu xanh lục, mặt dưới màu tím có nhiều chấm nhỏ, hai mặt đều có lông mịn như nhung.

**176. KHƯƠNG HOÀNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ngâm, ủ mềm, thái lát mỏng, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân rễ hình trụ, thẳng hoặc hơi cong, đôi khi phân nhánh ngắn dạng chữ Y. Mặt ngoài màu xám nâu, nhăn nheo, có những đường vòng ngang sít nhau, đôi khi còn vết tích của các nhánh và rễ. Mặt cắt ngang thấy rõ 2 vùng vỏ và trụ giữa; trụ giữa chiếm gần 2/3 đường kính. Chất chắc và nặng. Mặt bẻ bóng, có màu vàng cam. Mùi thơm hắc, vị hơi đắng, hơi cay.

**177. KHƯƠNG HOẠT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát dày khoảng 5mm, phơi âm can hoặc sấy ở nhiệt độ dưới 60°C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến màu nâu vàng, khô, dễ gãy, mùi thơm hắc, vị đắng và cay.

**178. KIM ANH TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả già (đế hoa lõm biến thành) bổ dọc, hình bầu dục, dài 2 cm đến 4 cm, rộng 0,3 cm đến 1,2 cm. Mép cắt thường quăn gập lại. Mặt ngoài màu da cam, nâu đỏ hoặc nâu sẫm bóng, hơi nhăn nheo, có vết của gai đã rụng. Đầu trên mang vết tích của lá đài và nhị. Đầu dưới còn sót lại một đoạn cuống ngắn. Phần lớn đã được nạo sạch hạt (quả đóng) và lông. Quả đóng có góc, màu vàng nâu nhạt, rất cứng, có nhiều lông tơ. Vị hơi ngọt, chát.

**179. KIM NGÂN CUỘNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt khúc, phơi trong bóng râm hoặc sấy nhẹ đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Đoạn thân hình trụ dài 2 cm đến 5 cm, đường kính 2 cm đến 0,5 cm, vỏ ngoài màu nâu nhạt đến nâu sẫm, bên trong màu vàng nhạt, lõi xốp hoặc rỗng. Lá khô nguyên dạng hình trứng, mọc đối, dài 3 cm đến 5 cm, cuống ngắn, cả hai mặt có lông mịn. Mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng.

**180. KIM NGÂN HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Nụ hoa hình ống hơi cong queo, dài 1 cm đến 5 cm, đầu to, đường kính khoảng 0,2 cm đến 0,5 cm. Mặt ngoài màu vàng đến nâu, phủ đầy lông ngắn. Phía dưới ống tràng có 5 lá đài nhò, màu lục. Bóp mạnh đầu nụ sẽ thấy 5 nhị và 1 vòi nhụy. Mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng. Hoa đã nở dài từ 2 cm đến 5 cm, tràng chia thành 2 môi cuộn ngược lại. Môi trên xẻ thành 4 thùy, môi dưới nguyên. Nhị và vòi nhụy thường thò ra ngoài tràng hoa.

**181. KIM TIỀN THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân hình trụ, cắt ngắn thành đoạn dài 3 cm đến 5 cm, đường kính khoảng 0,2 cm đến 0,3 cm, phủ đầy lông mềm, ngắn, màu vàng. Chất hơi giòn, mặt bẻ lởm chởm. Lá đơn hay kép mọc so le, lá kép gồm 3 lá chét, tròn hoặc thuôn, đường kính 2 cm đến 4 cm, đỉnh tròn, tù, gốc hình tim hoặc tù, mép nguyên, mặt trên màu lục hơi vàng hoặc màu lục xám, nhẵn; mặt dưới hơi trắng, có lông. Gân hình lông chim, cuống dài 1 cm đến 2 cm, hai lá kèm hình mũi mác dài khoảng 0,8 cm. Mùi thơm.

**182. KINH GIỚI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cắt đoạn cành có nhiều lá và hoa, phơi hoặc sấy nhẹ đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là đoạn thân hoặc cành mang lá, hoa. Thân vuông có lông mịn.Lá mọc đối hình trứng, dài 3 cm đến 9 cm, rộng 2 cm đến 5 cm, mép có răng cưa, gốc lá dạng nêm, men xuống cuống lá thành cánh hẹp, cuống dài 2 cm đến 3 cm. Cụm hoa là một xim co ở đầu cành, dài 2 cm đến 7 cm, rộng 1,3 cm. Hoa nhỏ, không cuống. Quả bế nhỏ, thuôn, nhẵn bóng, dài 0,5 cm. Mùi thơm đặc biệt, vị cay.

**183. KINH GIỚI TUỆ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, để ở 50°C trong 1 giờ, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là cụm hoa nhọn hình trụ, dài khoảng 2 ~ 15cm và đường kính khoảng 7mm. Tràng hoa rụng gần hết, đài hoa vẫn còn màu vàng lục hoặc nâu nhạt, hình chuông, đài nha 5 giòn và dễ vụn, bên trong có hạt nhỏ màu nâu đen. Mùi thơm ngát, vị hơi chát và cay mát.

**184. LA BẶC TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt nhỏ hình trứng tròn hoặc hình bầu dục hơi dẹt, dài 2,5 mm đến 4 mm, rộng 2 mm đến 3 mm. Mặt ngoài màu nâu vàng, nâu đỏ hoặc nâu xám, ở một đầu có rốn hạt hình tròn, màu nâu sẫm; đầu kia có mấy rãnh dọc. Vỏ hạt mỏng và giòn, bên trong có hai lá mầm màu trắng vàng, có dầu. Không mùi, vị nhạt hơi đắng, cay.

**185. LA HÁN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy ở nhiệt độ thấp.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có hình trứng, hình bầu dục hoặc hình cầu, dài 4,5-8,5 cm, đường kính 3,5-6 cm. Mặt ngoài màu nâu, nâu vàng hoặc nâu xanh, có mảng sẫm màu và lông màu vàng, một số có 6-11 vân dọc. Đỉnh có sẹo là dấu vết của hoa còn sót lại, đáy có sẹo của cuống quả. Thể nhẹ, chất giòn, vỏ quả mỏng, dễ vỡ. Chóp quả (vỏ quả giữa, vỏ quả trong) xốp, màu nâu nhạt. Hạt hình tròn dẹt, nhiều hạt, dài khoảng 1,5cm, rộng khoảng 1,2 cm, màu đỏ nhạt đến đỏ nâu, hai bên hơi lõm ở giữa, có vân xuyên tâm và rãnh ở các cạnh. Mùi nhẹ, vị ngọt.

**186. LÁ LỐT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy ở nhiệt độ thấp đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Đoạn ngọn cành mang lá. Lá nhăn nheo, nhàu nát. Mặt trên lá màu lục xám, dưới lục nhạt. Lá hình tim dài 5 cm đến 12 cm, rộng 4 cm đến 11 cm. Đầu lá thuôn nhọn, gốc hình tim. Phiến mỏng, mép nguyên, có 5 gân chính tỏa ra từ cuống lá, gân giữa thẳng, dài, rõ, các gân bên hình cung, gân cấp 1 hình lông chim, gân cấp 2 hình mạng. Cuống dài 2 cm đến 3,5 cm, gốc cuống lá ôm lấy thân. Thân hình trụ, phình ra ở các mấu, mặt ngoài có nhiều đường rãnh dọc.

**187. LÁ MÓNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá hình trứng, gốc lá thuôn, đầu nhọn, dài 2 cm đến 3 cm, rộng 1 cm đến 1,5 cm, cuống ngắn, mép lá nguyên hơi lượn sóng, mặt trên màu lục, mặt dưới màu nâu nhạt.

**188. LẠC TIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, thái ngắn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn thân rỗng, dài khoảng 5 cm, mang tua cuốn và lá, có thể có lẫn hoa và quả. Thân và lá có nhiều lông. Phiến lá mỏng màu lục hay hơi vàng nâu. Mép lá có răng cưa nông, gốc lá hình tim. Lá kèm hình vẩy phát triển thành sợi mang lông tiết đa bào, tua cuốn ở nách lá.

**189. LỆ CHI HẠCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình thuôn hoặc hình bầu dục, hơi dẹt, dài 1,5-2,2cm, đường kính 1-1,5cm. Bề mặt có màu nâu đỏ hoặc nâu tím, nhẵn bóng, hơi lõm và có những vết vân nhỏ, một đầu có vòng tròn màu nâu vàng, đường kính khoảng 7mm, cứng. 2 lá mầm, màu vàng nâu. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt, đắng, chát.

**190. LIÊN KIỀU (LÃO KIỀU)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình trứng đến hình trứng hẹp, hơi dẹt, dài 1,5 cm đến 2,5 cm, đường kính 0,5 cm đến 1,3 cm. Mặt ngoài có vết nhăn dọc không đều và nhiều chấm nhỏ nhô lên. Mỗi mặt có một rãnh dọc. Đỉnh nhỏ, nhọn, đáy có cuống quả nhỏ hoặc vết cuống đã rụng. Nứt ra từ đỉnh hoặc nứt thành 2 mảnh, mặt ngoài màu nâu vàng hoặc nâu đỏ, mặt trong màu vàng nâu nhạt, trơn phẳng, có một vách ngăn dọc. Chất giòn dễ vỡ.

**191. LIÊN KIỀU (THANH KIỀU)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình trứng đến hình trứng hẹp, hơi dẹt, dài 1,5 cm đến 2,5 cm, đường kính 0,5 cm đến 1,3 cm. Mặt ngoài có vết nhăn dọc không đều và nhiều chấm nhỏ nhô lên. Mỗi mặt có một rãnh dọc. Đỉnh nhỏ, nhọn, đáy có cuống quả nhỏ hoặc vết cuống đã rụng. Thường không nứt ra, màu nâu lục, chấm nhỏ màu trắng xám nhô lên ít, chất cứng, hạt nhiều, màu vàng lục, nhỏ dài, một bên có cánh.

**192. LIÊN NHỤC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình trái xoan, dài 1,1 cm đến 1,3 cm, đường kính 0,9 cm đến 1,1 cm. Mặt ngoài còn màng mỏng màu nâu, có nhiều đường vân dọc. Ở đầu trên có núm màu nâu sẫm. Bóc màng ngoài màu nâu để lộ hai lá mầm bằng nhau và xếp úp vào nhau, màu trắng ngà, hạt chứa nhiều tinh bột. Giữa hai lá mầm có hai đường rãnh dọc đối xứng nhau. Chồi mầm màu xanh lục, nằm ở giữa đường rãnh dọc của hai lá mầm.

**193. LIÊN PHÒNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dạng hình nón hoặc phễu ngược, thường có vết rách, đường kính 5-8cm, cao 4,5-6cm. Bề mặt có màu nâu xám đến nâu tím, có các đường và nếp nhăn dọc mịn, mặt trên có nhiều lỗ tròn, gốc có tàn dư của cánh hoa. Chất xốp nhẹ, mặt rách có hình như bọt biển, màu nâu. Mùi nhẹ, vị hơi chát.

**194. LIÊN TÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Tâm sen dài khoảng 1 cm, rộng khoảng 0,1 cm, phần trên là chồi mầm màu lục sẫm, gồm 4 lá non gấp vào trong. Phần dưới là rễ và thân mầm hình trụ màu vàng nhạt, mặt cắt ngang có nhiều lỗ hổng (xem bằng kính lúp).

**195. LIÊN TU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi âm can hoặc sấy ở nhiệt độ thấp.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dạng sợi. Bao phấn xoắn, xẻ dọc, dài 1,2-1,5cm, đường kính khoảng 0,1cm, màu vàng nhạt hoặc vàng nâu. Nhị hoa sợi mảnh, hơi cong, dài 1,5-1,8 cm, màu tím nhạt. Mùi thơm nhẹ, vị chát.

**196. LINH CHI**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, đồ mềm, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Linh chi đã được thái lát, dài 7 cm đến 10 cm, rộng từ 1 cm đến 2 cm. Bề mặt phiến của dược liệu có màu vàng nâu hoặc nâu nhạt, có các đường vẫn gỗ rõ rệt. Mùi thơm đặc trưng, vị đắng.

**197. LÔ CAM THẠCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, đập vỡ, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình dạng cục khối không đều. Màu trắng nhạt hoặc đỏ nhạt, bề mặt dạng bột, xỉn màu, lồi lõm không đều, nhiều lỗ, như tổ ong. Nhẹ và dễ vỡ. Mùi nhẹ, vị hơi chát.

**198. LÔ CĂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có dạng một đoạn hình trụ. Bề mặt có màu trắng vàng, sáng bóng, các đốt hình vòng. Mặt cắt có màu trắng vàng, rỗng, có các lỗ nhỏ xếp thành vòng. Mùi nhẹ, vị ngọt.

**199. LÔ HỘI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Khối nhựa có kích thước không đồng đều, màu nâu đen bóng, dễ vỡ vụn, chỗ vỡ óng ánh như thủy tinh. Mùi hơi khó chịu, vị đắng nồng.

**200. LỘC GIÁC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch gạc, cưa thành khúc, ngâm tẩm trong nước ấm, vớt gạc ra, chẻ thành phiến, phơi âm can đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được cưa thành khúc, chẻ thành miếng đường kính từ 2,5 cm đến 6 cm, mặt ngoài có màu nâu vàng hoặc nâu xám, mặt cắt có vòng ngoài màu trắng, giữa màu xám, có những lỗ, dạng tổ ong nhỏ, vị hơi mặn.

**201. LỘC NHUNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được thái thành lát tròn mỏng, đường kính từ 2 cm đến 5 cm, lớp da mặt ngoài có màu nâu đỏ hoặc màu nâu. Mặt cắt có màu trắng hơi vàng, phía ngoài không có xương, phần giữa có nhiều lỗ nhỏ dày đặc. Thể chất nhẹ. Có mùi hơi tanh, vị hơi mặn.

**202. LONG ĐỞM**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn thân rễ và rễ có đường kính 0,3 cm đến 1 cm, dài 1 cm đến 3 cm, mặt ngoài màu xám thẫm hoặc nâu thẫm. Chất giòn, dễ bẻ gẫy, mặt gẫy hơi bằng phẳng, vỏ trắng vàng hay nâu vàng, gỗ màu nhạt hơn và có vòng chấm chấm. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**203. LONG NHÃN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cùi quả nhãn dày mỏng không đều, rách nứt theo thớ dọc, màu vàng cánh gián hay màu nâu, trong mờ, một mặt nhăn không phẳng, một mặt sáng bóng, có vân dọc nhỏ, dài 1,5 cm, rộng 2 cm đến 4 cm, dày chừng 0,1 cm, thường thấy cùi kết dính. Thể chất mềm nhuận, dẻo dai, sờ không dính tay. Mùi thơm nhẹ, vị ngọt đậm.

**204. LỤC PHÀN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, đập vỡ, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những mảnh không đều. Màu xanh nhạt hoặc xanh vàng, trong mờ, sáng bóng, bề mặt không bằng phẳng. Chất cứng và giòn, bề mặt vỡ có độ trong như thủy tinh. Có mùi sắt rỉ, vị lúc đầu là chát, sau hơi ngọt.

**205. MA HOÀNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những nhánh hình trụ tròn, đường kính 1 mm đến 2 mm, đã được cắt thành từng khúc dài 2 – 3 cm, ít phân nhánh. Mặt ngoài màu xanh nâu hơi vàng, có nhiều rãnh dọc, hơi ráp tay. Thân chia thành nhiều đốt và dóng rõ; Thể chất giòn, dễ gãy, vết bẻ có xơ, ruột có màu nâu đỏ. Mùi thơm nhẹ. Vị hơi đắng, chát.

**206. MA HOÀNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ thân gỗ, rễ còn sót lại và tạp chất, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có dạng lát tròn dày. Mặt ngoài màu nâu đỏ hoặc nâu xám, có nếp nhăn dọc và sẹo rễ. Bề mặt cắt có màu trắng vàng ở vỏ, màu vàng nhạt hoặc vàng ở phần gỗ, dạng sợi, có đường xuyên tâm, một số có lõi ở giữa. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**207. MÃ TIỀN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình đĩa dẹt, hơi dày lên ở mép; một số hạt hơi méo mó, cong không đều, đường kính 1,2 cm đến 2,5 cm, dày 0,4 cm đến 0,6 cm, màu xám nhạt đến vàng nhạt. Mặt hạt phủ một lớp lông tơ bóng mượt mọc ngả theo chiều từ tâm hạt tỏa ra xung quanh. Rốn hạt là một lỗ chồi nhỏ ở giữa một mặt hạt. sống noãn hơi lồi chạy từ rốn hạt đến lỗ noãn (là một điểm nhỏ cao lên ở trên mép hạt). Hạt có nội nhũ sừng màu vàng nhạt hay hơi xám, rất cứng. Cây mầm nhỏ nằm trong khoảng giữa nội nhũ phía lỗ noãn. Hạt không mùi, vị rất đắng.

**208. MẠCH MÔN ĐÔNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình thoi, hai đầu hơi nhỏ lại, dài 1,5 cm đến 2,5 cm, đường kính phần giữa từ 0,4 cm đến 0,6 cm. Mặt ngoài màu trắng ngà, có vết nhăn dọc, nhỏ và còn lại một ít vết tích của rễ con. Chất mềm dẻo. Mặt cắt ngang có màu trắng vàng hay vàng nâu nhạt. Mùi thơm nhẹ, vị hơi ngọt. Dính răng khi nhai.

**209. MẠCH NHA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mạch nha hình thoi dài 8 mm đến 12 mm, đường kính 3 mm đến 4 mm, mặt ngoài màu vàng nhạt, trên lưng có mày bao quanh với 5 đường gân và râu dài đã gày rụng. Phía bụng được bao trong mày hoa, bóc bỏ vỏ ngoài thấy mặt bụng cỏ một rãnh dọc, phần dưới mọc ra mầm non và rễ con, mầm non dài dạng mũi mác, dài 0,5 cm với vài sợi rễ nhỏ cong queo. Chất cứng, mặt bẻ gãy màu trắng có tinh bột. Không mùi, vị hơi ngọt.

**210. MAI KHÔI HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu hơi có hình bán cầu hoặc viên tròn không đều, có đường kính 0,7-15 cm. Cuống hoa còn lại được phủ lông mịn, cuống hình bán cầu, hợp với gốc đài hoa; các lá đài nhô ra hình mác, màu vàng xanh hoặc xanh nâu, phủ lông mịn; cánh hoa nhăn nhỏ lại, sau khi trải phẳng rộng như quả trưng, xếp thành hình ngói chồng lên nhau, màu đỏ tím, một số hơi vàng màu nâu; đa số hoa đực có màu nâu vàng; đa số ống nhụy cái ống nhuỵ dính vào miệng đài hoa thành ổ, hơi nhô ra, ngắn hơn nhị hoa đực. Thân nhẹ, chất giòn. Mùi thơm nồng và vị hơi đắng.

**211. MẠN KINH TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình cầu, đường kính 4 mm đến 6 mm, mặt ngoài màu xám đen hoặc nâu đen, phủ lông nhung màu xám nhạt như sương, có 4 rãnh dọc nông, đỉnh hơi lõm, đáy có đài tồn tại màu xám nhạt và cuống quả ngắn. Lá đài bao bọc 1/3 đến 2/3 quả, có 5 răng, trong đó có 2 răng xẻ tương đối sâu, được phủ kín lông tơ mượt. Chất nhẹ và cứng, khó đập vỡ. Mặt cắt ngang quả có 4 ô, mỗi ô có một hạt. Mùi thơm đặc biệt, vị nhạt, hơi cay.

**212. MANG TIÊU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dạng hình lăng trụ, hình chữ nhật hoặc hình cục và dạng hạt không đều nhau. Trong suốt không màu hoặc trắng nhạt mờ. Chất giòn và dễ vỡ, bề mặt gãy có độ trong như thủy tinh. Mùi nhẹ, vị mặn.

**213. MẬT MÔNG HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Chủ yếu là cụm hoa dạng cành nhỏ, nụ hoa dày đặc, hình nón không đều, dài 1,5-3cm. Bề mặt có màu vàng xám hoặc vàng nâu, phủ đầy lông. Nụ hoa hình que ngắn, đầu trên hơi to, dài 0,3 -1cm, đường kính 0,1-0,2 cm; đài hoa hình chuông, có 4 răng ở đỉnh; tràng hoa hình ống, dài bằng hoặc dài hơn đài hoa một chút. Đầu có 4 thùy, thùy hình trứng, 4 nhị hoa đực, cắm vào giữa ống tràng. Chất mềm. Khí có mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng, cay.

**214. MẬT ONG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Chất lỏng đặc sánh, hơi trong và dính nhớt, có màu trắng đến màu vàng nhạt hoặc vàng cam đến nâu hơi vàng. Khi để lâu hoặc để lạnh sẽ có những tinh thể dạng hạt dần dần tách ra. Mùi thơm, vị rất ngọt.

**215. MẪU ĐƠN BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, cắt dược liệu thành các đoạn 3-5cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Dược liệu là những đoạn nhỏ hoặc mảnh vỏ rễ có kích thước dài 3 cm đến 5 cm. Mặt ngoài có màu nâu hay vàng nâu. Chất cứng giòn, dễ bẻ gẫy. Mặt gãy gần phẳng, có tinh bột, màu phớt hồng. Vị hơi đắng và se. Mùi thơm đặc biệt.

**216. MẪU LỆ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Cạo bỏ ruột, rửa sạch, phơi sấy khô, đập dập thành mảnh nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mẫu lệ mặt ngoài màu trắng xám, có khía, mặt trong sáng óng ánh lớp xà cừ, cứng chắc, có vị mặn.

**217. MIẾT GIÁP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Ngâm trong nước, dùng bàn chải cứng hay dao nhọn cạo bỏ da thịt còn sót, rửa sạch, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình bầu dục hay hình trứng, dài 10 cm - 20 cm, rộng 8,5 cm - 18 cm, phía lưng hơi nổi nhô lên. Màu nâu đen hay màu lục đen, hơi sáng óng ánh, có nhiều vân nhăn và những nốt đốm màu vàng tro hay trắng tro. Giữa lưng có một đường cạnh gờ thẳng dọc, trên có những đốt chắp nối nhau, hai bên đều thấy rõ 8 đường lõm ngang chấp nối ăn khớp với nhau hình răng cưa. Ở mép hai bên phải trái có thể thấy 8 đôi màu trắng nhô ra, giống những chiếc răng. Mặt phía trong màu trắng, ở giữa có một đường xương sống nổi thành gờ, mỗi bên đều có 8 chiếc xương sườn. Đầu xương uốn cong vào phía trong. Chất cứng chắc, dễ nứt gãy từ những đường nối khớp răng cưa. Mùi hơi tanh, vị mặn.

**218. MỎ QUẠ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá hình bầu dục thuôn, dài 6 – 9cm, rộng 2,5cm đến 3cm, gốc hẹp, đầu nhọn hoặc hơi tù, mặt trên nhẵn bóng, mặt dưới nhạt.

**219. MỘC HỒ ĐIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến mỏng hình con bướm, có ba mặt mở rộng thành các cánh rộng và mỏng, trừ phần đế, dài 5 cm và rộng 3,5-4,5 cm. Bề mặt có màu trắng vàng nhạt, cánh trong mờ, bóng như lụa, có vân xuyên tâm, mép thường bị rách. Thân nhẹ, bóc đi lớp vỏ hạt, có thể thấy nội nhũ giống như màng bọc chặt bên ngoài lá mầm. 2 lá mầm hình bướm, màu vàng xanh hoặc vàng, đường kính dài 1-1,5cm. Khí nhẹ, vị hơi đắng.

**220. MỘC HƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa sạch, loại tạp, cắt khúc, phơi trong bóng râm hoặc sấy ở nhiệt độ thấp đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Các lát mỏng thuôn dài, hình dạng không đều, màu thâm đen, có mùi thơm đặc trưng, cầm lên tay thấy mềm (không khô cứng vì có tinh dầu).

**221. MỘC QUA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các lát giống hình lưỡi liềm. Mặt ngoài màu đỏ tía hoặc nâu đỏ, có nếp nhăn sâu, không đều. Mặt cắt màu nâu đỏ. Mùi thơm nhẹ, vị chua, hơi chát.

**222. MỘC TẶC**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, phun nước, ủ mềm, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Nhiều đoạn thân và cành hình ống, đường kính 1 mm đến 2 mm, màu nâu sẫm. Cành màu lục nhạt, hơi vàng hay xám tro, có nhiều rãnh dọc song song, có nhiều đốt. Mỗi mấu mang một vòng lá nhỏ, hình sợi màu nâu, dẹt ở gốc và dính liền nhau thành một bẹ màu lục nhạt, có răng cưa nâu ôm lấy cành. Ở mỗi mấu có nhiều nhánh con mọc vòng, màu nâu. Chất giòn, dễ bẻ gãy. Mặt ngoài cành sờ ráp tay do biểu bì có chất silic.

**223. MỘC THÔNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, ngâm mềm, vớt ra thái phiến, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu hình tròn, hình bầu dục hoặc phiến không đều. Mặt ngoài vỏ màu nâu xám. Mặt cắt có các tia được xếp xuyên tâm. Có lõi nhỏ hoặc đôi khi rỗng. Mùi nhẹ, vị hơi đắng và chát.

**224. MỘT DƯỢC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng khối, cục, hạt không đều, cục lớn dài 6 cm. Mặt ngoài màu nâu vàng hoặc nâu đỏ, có khi trong mờ. Một số có khối màu nâu đen. nhiều dầu, trên phủ bụi phấn màu vàng. Chất cứng, giòn. Mặt bị vỡ không phẳng. Có mùi thơm đặc biệt. Vị đắng hơi cay.

**225. NGA TRUẬT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Ngâm nước hoặc đồ cho mềm, vớt ra để khô se, thái phiến dày 2-3mm. Trường hợp đồ mềm thì thái phiến ngay sau khi đồ. Phơi khô hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến dày 2-3 mm, chất rắn, màu nâu xám, có một vòng nâu xám nhạt ở giữa. Mùi thơm nhẹ, đặc biệt, vị mát lạnh, hăng, cay, đắng.

**226. NGẢI CỨU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Ngọn thân dài không quá 30 cm, có khía dọc, màu vàng nâu hay nâu xám, có lông tơ. Lá mọc so le, có cuống hoặc không, thường nhăn nheo, cuộn vào nhau. Lá có nhiều dạng: Lá trên ngọn nguyên, hình mác; lá phía dưới xẻ một hoặc hai lần hình lông chim. Mặt trên lá màu xám đến xanh đen, nhẵn hay có rất ít lông tơ, mặt dưới lá màu tro trắng, có rất nhiều lông tơ trắng như mạng nhện nằm dẹp. cụm hoa đầu, gồm nhiều hoa hình ống.

**227. NGẪU TIẾT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình trụ ngắn, ở giữa hơi to, dài 2 ~ 4cm và đường kính khoảng 2cm. Bề mặt có màu vàng xám đến nâu xám, còn sót lại rễ dạng sợi và sẹo dạng sợi, đôi khi có tàn dư lá vảy màu nâu đỏ sẫm. Hai đầu còn mẩu củ sen sót lại, mặt ngoài nhăn nheo có đường dọc. Chất cứng, mặt cắt có rất nhiều các loại lỗ tròn. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt, chát.

**228. NGÔ CÔNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cơ thể rết thường nhỏ dài 7 cm đến 13 cm. Thân dẹt bao gồm khoảng 20 đốt. các dốt thân gần giống nhau, mỗi đốt mang một đôi chân. Rết có một đôi râu ngắn. Đầu ngắn do 6 đến 7 đốt hợp lại. Hai bên đầu có nhiều mắt đơn. Miệng nằm giữa 2 hàm trên. Đồi chân thứ nhất biến đổi thành chân hàm có móc chứa nọc độc, hướng thẳng về phía trước. Tuyến độc nằm trong góc háng hay sâu hơn nữa. Hai đốt cuối thường không có chân. Đôi chân cuổi cùng thường dài và duỗi về phía sau. Kết cấu mỏng manh dễ gãy theo đường nứt. Mùi hơi khó chịu đậc trưng. nếm thấy có vị hăng cay, hơi mặn.

**229. NGÔ THÙ DU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình cầu hoặc hình cầu dẹt, đường kính 0,2 cm đến 0,5 cm, mặt ngoài màu lục vàng thẫm đen màu nâu, thô, xù xì. Có nhiều điểm chấm dầu nhô lên hoặc trũng xuống. Đỉnh quả có kẽ nứt hình sao 5 cánh, chia quả thành 5 mảnh. Gốc quả còn sót lại cuống phù lông tơ vàng. Chất cứng, giòn. Mặt cắt ngang quả thấy rõ 5 ô, mỗi ô chứa 1 hạt đến 2 hạt màu vàng nhạt. Mùi thơm ngát, vị cay, đắng.

**230. NGỌC TRÚC**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát dày hoặc cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Hình trụ tròn, hơi dẹt, ít phân nhánh, dài 4 cm đến 18 cm, đường kính 0,3 cm đến 1,6 cm. Mặt ngoài màu trắng hơi vàng hoặc hơi vàng nâu, trong mờ, có vân nhăn dọc và vòng đốt tròn hơi lồi, có vết sẹo của rễ con dạng điểm tròn, màu trắng và vết thân khí sinh dạng đĩa tròn. Chất cứng giòn hoặc hơi mềm, dễ bẻ gãy, mặt bé tựa như sừng. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt, nhai có cảm giác nhớt dính.

**231. NGŨ BỘI TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Túi hình trứng (Đỗ bội) hoặc hình củ ấu (Giác bội), phân nhánh nhiều hay ít, nguyên hoặc vỡ đôi

Đỗ bội: Hình trứng, hoặc hình thoi, dạng nang, dài 3 cm đến 9 cm, đường kính 1,5 cm đến 4 cm. Mặt ngoài màu nâu xám, hơi có lông tơ mềm. Chất cứng giòn, dễ vỡ vụn. Mặt gãy có dạng chẩt sừng, sáng bóng, dày 0,2 cm đến 0,3 cm; mặt trong phẳng, tròn, khoang rỗng có chứa xác chết của ấu trùng, màu nâu đen, và chất bột bài tiết ra, màu xám. Mùi đặc biệt, vị se.

Giác bội: hình củ ấu, phân nhánh, không đều, dạng sừng, mặt ngoài có lông tơ mềm rõ rệt, vách tổ tương đối mỏng.

**232. NGŨ GIA BÌ CHÂN CHIM**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa sạch, cắt thành từng đoạn ngắn, đồ mềm, thái miếng phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Phiến dày khoảng 0,3 cm đến 1 cm. Dược liệu đã được cạo lớp bần, có màu nâu nhạt, lốm đốm vết xám trắng nhạt. Mặt cắt gồm lớp ngoài lổn nhổn như có sạn, lớp trong có sợi xốp và dễ tách dọc. Thể chất nhẹ và giòn. Mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng.

**233. NGŨ GIA BÌ GAI**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Ủ cho thơm, phơi trong bóng râm, chỗ thoáng gió hoặc sấy nhẹ đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Mảnh vỏ cuộn hình lòng máng, dài 10 cm đến 20 cm, chiều rộng 0,5 cm đến 1 cm, dày khoảng 1 mm đến 3 mm. Mặt ngoài có lớp bần mỏng, màu vàng nâu nhạt có một số đoạn rách nứt, để lộ lớp trong màu nâu thẫm. Mặt cắt ngang lởm chởm. Chất nhẹ, giòn, hơi xốp. Mùi thơm nhẹ.

**234. NGŨ GIA BÌ/NGŨ GIA BÌ HƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Cạo bỏ lớp vỏ ngoài, rửa sạch, để ráo nước, cắt đoạn, phơi khô sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Mảnh vỏ cuộn hình lòng máng, kích thước không cố định, thường dài từ 3 cm đến 7 cm, rộng 0,3 cm đến 1 cm, dày khoảng 1 mm đến 2 mm. Mặt ngoài có lớp bần mỏng, màu nâu nhạt. Mặt gãy ngang lởm chởm. Chất nhẹ, giòn, hơi xốp. Mùi thơm nhẹ.

**235. NGŨ TRẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá kép hình lòng bàn tay, có 5 hoặc 3 lá chét, hình mũi mác hoặc hình bầu dục, lá chét ở giữa dài 5-10 cm và rộng 2-4 cm, các lá chét ở hai bên nhỏ dần, đỉnh nhọn, gốc hình nêm , mép có răng cưa thô ; mặt trên màu xanh , mặt dưới màu xanh nhạt , dọc theo hai mặt gân lá có lông ngắn, mặt lá dưới có lông dày hơn; tổng cuống lá dài 2-6cm , có rãnh nông, phủ nhiều long nhung màu trắng nhạt. Mùi thơm, vị cay hơi đắng.

**236. NGŨ VỊ TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình cầu không đều hoặc hình cầu dẹt, đưòng kính 5 mm đén 8 mm. Mặt ngoài màu đỏ, đò tía hoặc đỏ thẫm, nhăn nheo, có dầu, thịt quả mềm. Có trường hợp mặt ngoài màu đỏ đen hoặc phù lớp phấn trắng. Có 1 hạt đến 2 hạt hình thận, mặt ngoài màu vàng nâu, sáng bóng. Vỏ hạt mỏng, giòn. Thịt quả mùi nhẹ. vị chua. Sau khi đập vỡ. nhân hạt màu trắng, có mùi thơm, vị cay, hơi đắng.

**237. NGƯU BÀNG TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình trứng ngược dài, hơi dẹt, hơi cong, dài 5 mm đến 7 mm, rộng 2 mm đến 3 mm. Mặt ngoài màu nâu hơi xám, có đốm màu đến, có vài gân dọc, thường có 1 đến 2 gân giữa tương đối rõ. Đỉnh tròn tù, hơi rộng, có vòng tròn ờ đỉnh và vết vòi nhụy nhọn còn sốt lại ở chính giữa. Đáy quả hơi hẹp lại. vỏ quả tương đối cứng, khi nứt ra, trong có một hạt. Vỏ hạt mỏng, hai lá mầm màu trắng hơi vàng, có dầu. Không mùi, vị đắng, hơi cay và tê lưỡi.

**238. NGƯU TẤT**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa sạch, rễ to thái phiến, rễ nhỏ cắt đoạn 3-5cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến dài 2 cm – 5 cm, dày 2 mm đến 3 mm. Bề mặt phiến có màu nâu nhạt hoặc nâu. Phần giữa có một bó gỗ lớn, nhìn rõ, có màu vàng trắng, chính là bó libe – gỗ. Thể chất mềm, có mùi thơm đặc trưng của Ngưu tất.

**239. NHA ĐẢM TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả nhỏ hình trứng hay trái xoan, dài 6 mm đến 10 mm, đường kính 4 mm đến 7 mm. Mặt ngoài màu đen hoặc nâu. Trên mặt vỏ quả có những nếp nhăn hình mạng với các ô có hình đa giác không đều, cả hai mặt đều có gân rõ, đỉnh quả nhọn, đáy có vết cuống quả, vỏ cứng và giòn. Hạt hình trứng, dài 5 mm đến 6 mm, đường kính 3 mm đến 5 mm, mặt ngoài màu trắng hoặc trắng ngà, có vân lưới, vỏ hạt cứng mỏng, mặt trong vỏ hạt màu vàng, nhẵn bóng, nhân hạt (gồm nội nhũ và cây mầm) màu trắng kem, có dầu. Không mùi, vị rất đắng.

**240. NHÂN SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa sạch, ủ mềm, thái phiến, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến dài khoảng 3 cm đến 15 cm, đường kính 1 – 2 cm có sắc vàng, nâu mềm, vỏ màu vàng có vân ngang, thẳng không nhăn nheo. Mùi thơm đặc trưng, vị hơi đắng và ngọt.

**241. NHÂN TRẦN**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, cắt đoạn, phơi âm can hoặc sấy nhẹ tới khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là đoạn thân hình trụ dài 3 – 5 cm, rỗng ruột, màu nâu đen, có lông nhỏ, mịn. Lá mọc đối, hai mặt đều có lông, gân lá hình lông chim. Dược liệu có mùi thơm nhẹ, vị cay mát, hơi đắng, hơi ngọt.

**242. NHŨ HƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Nhựa cây khô có dạng hạt hình cầu nhỏ, dạng giọt nước hoặc khối nhỏ không đều dài 0.5 mm đến 3 mm, có khi dính thành cục. màu vàng nhạt và thường có pha màu lục nhạt, màu lam hoặc màu đỏ nâu, trong mờ, mặt ngoài có một tầng bụi phấn màu trắng, sau khi bỏ lớp bụi phấn mặt ngoài vẫn không sáng bóng. Chất cứng giòn, mặt gãy dạng sáp không sáng bóng, cũng có một số nhỏ mặt gãy sáng bóng dạng pha lê. Mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng. Nhai dược liệu lúc đầu vỡ vụn, sau đó nhanh chóng mềm thành khối keo, nước bọt thành dạng sữa và có cảm giác cay thơm nhẹ.

**243. NHỤC ĐẬU KHẤU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình trứng hoặc hình bầu dục, dài 2 cm đến 3 cm, đường kính 1,5 cm đến 2,5 cm. Mặt ngoài màu nâu tro hoặc vàng xám, có khi phủ phấn trắng, có rãnh dọc, mờ nhạt và nếp nhăn hình mạng lưới không đều. Có rốn ở đầu tù (rốn ở vị trí rễ mầm) là một điểm lồi tròn, màu nhạt. Hợp điểm lõm và tối, noãn nhân dọc nối hai đầu hạt. Ngoài cùng là lớp vỏ hạt rồi đến lớp ngoại nhũ sát lớp vỏ hạt. Cây mầm nàm trong một khoang rộng. Chất cứng, mặt gãy có vân hoa đá màu vàng nâu, đầu tù. Có thể thấy phôi nhăn, khô, nhiêu dầu, mùi thơm nồng, vị cay.

**244. NHỤC THUNG DUNG**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Những lát dày không đều. Mặt ngoài màu nâu đến nâu xám, đôi khi mang các vảy thịt. Bề mặt

phiến có các nốt bó mạch màu hơi nâu hoặc vàng nâu, xếp thành vòng ngoằn ngoèo. Mùi nhẹ, vị ngọt hơi đắng.

**245. NỮ TRINH TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả có hình trứng, hình bầu dục hoặc hình quả thận, có chiều dài từ 6-8,5mm và đường kính từ 3,5-5,5mm. Bề mặt màu đen tím hoặc đen xám, nhăn nheo và không bằng phẳng, một đầu có sẹo của cuống quả hoặc đài hoa hoặc thân ngắn. Trọng lượng nhẹ. Vỏ quả ngoài mỏng, vỏ quả giữa mềm dễ tróc, vỏ quả trong chất gỗ, màu vàng nâu, có gân dọc, khi bẻ ra thường có 1 hạt, hình quả thận, màu đen tím, chất dầu. Mùi nhẹ, vị ngọt, hơi đắng.

**246. Ô ĐẦU**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Rễ củ hình củ ấu hay hình con quay, dài 3 cm đến 5 cm, đường kính l cm đến 2,5 cm, phía trên củ có vết tích của gốc thân. Mặt ngoài màu nâu hay nâu đen, có nhiều nếp nhăn dọc và vết tích của rễ con đã cắt. Chất cứng chắc, rắn và dai, khó bẻ, vết cắt màu nâu xám nhạt. Vị nhạt, sau hơi chát và hơi tê lưỡi.

**247. Ô DƯỢC**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, phân loại to nhỏ, ngâm nước khoảng 1 ngày rồi ủ mềm, thái lát, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Lát dày 2 mm đến 3 mm, mặt cắt ngang có màu trắng vàng hay vàng nâu nhạt, có tia gỗ tỏa ra, có thể nhìn thấy các vòng gỗ hàng năm, màu gỗ phần trung tâm thẫm hơn. Mùi thơm, vị hơi đắng, cay, cảm giác mát lạnh.

**248. Ô MAI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả có dạng hình cầu hoặc hình cầu dẹt, đường kính từ 1,5-3cm. Bề mặt màu đen hoặc nâu đen, nhăn nheo không đều, một đầu có sẹo cuống tròn. Vỏ hạt cứng, hình bầu dục, màu vàng nâu, trên bề mặt có các vết lõm; hạt hình trứng dẹt, màu vàng nhạt. Mùi nhẹ, vị rất chua.

**249. Ô TẶC CỐT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mai mực hình bầu dục dài 13 cm đến 23 cm, rộng 6,5 cm đến 8 cm và dẹt, mép mỏng. Lưng cứng, màu trắng hay trắng ngà, hai bên có rìa màu vàng đậm hơn. Trên mặt lưng có u hạt nổi lên, xếp thành những đường vân hình chữ u mờ. Mặt bụng màu trắng, xốp, có những đường vân ngang nhỏ, dày đặc, tựa như những lần sóng gợn, có 1 rãnh dọc nồng ở giữa mặt bụng. Mép như sừng của phần đuôi mở rộng dần và uốn cong ve phía bụng, tận cùng phần đuôi cỏ gai như chất xương, thường bị gẫy và rơi rụng. Trừ phần lưng và mép bụng, có thể chất cứng, còn toàn bộ mai mực có thể dùng móng tay nghiền dễ dàng thành bột mịn. Vị hơi mặn và chát. Mùi hơi tanh.

**250. PHAN TẢ DIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu có hình oval hoặc bầu dục, chiều dài 1,5 cm đến 5 cm, rộng 0,4 cm đến 2 cm, đầu lá nhọn. Có lông trên bề mặt phiến lá. Vị đắng.

**251. PHÒNG KỶ**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa sạch, cạo bỏ vỏ ngoài, phơi tái, cắt khúc 5 cm đến 20 cm, rễ nhỏ để nguyên, rễ to bổ dọc, phơi hoặc sấy khô.

Loại bỏ tạp chất, ngâm nước cho mềm, rửa sạch, thái lát dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được thái phiến dày 2 mm đến 3 mm Mặt ngoài màu vàng, nơi uốn cong thường có rãnh ngang, trũng sâu, có mấu và mắt gỗ. Bề mặt phiến có màu trắng xám, rải rác có tinh bột. Thể chất nặng, rắn chắc. Mùi nhẹ, vị đắng.

**252. PHÒNG PHONG**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch thái lát dày và phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Các lát hình tròn hoặc hình elip. Bên ngoài màu nâu xám có các nếp nhăn dọc, sần sùi, đôi khi có các u lồi ngang kéo dài giống các lỗ vỏ, các lát đầu rễ có mang các gốc cuống lá dạng sợi. Mặt cắt màu nâu nhạt và phần vỏ bị nứt, khe nứt màu vàng nhạt, phần gỗ có các tia xuyên tâm. Mùi thơm, vị hơi ngọt.

**253. PHÚC BỒN TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả tụ, bao gồm nhiều quả hạch nhỏ, hình nón hoặc hình nón cụt, cao 0,6-1,3cm, đường kính 0,5-1,2cm. Bề mặt có màu xanh vàng hoặc nâu nhạt, đỉnh tù và tâm đáy lõm. Đài hoa màu nâu, có sẹo cuống quả bên dưới. Quả nhỏ dễ bóc, từng quả nhỏ hình bán nguyệt, mặt sau phủ nhiều lông màu trắng xám, hai bên có vân lưới rõ ràng, bụng có gờ nhô ra. Chất nhẹ, cứng. Mùi nhẹ, vị hơi chua chát.

**254. PHỤC THẦN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là phần nấm Phục linh ôm đoạn rễ thông bên trong.

**255. QUA LÂU (QUẢ)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, sàng bỏ những hạt khô lép, khi dùng giã dập.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình bầu dục rộng hoặc hình cầu, dài 7 cm đến 15 cm, đường kính 6 cm đến 10 cm. Mặt ngoài màu đỏ cam hoặc vàng cam, nhăn nheo hoặc nhẵn bóng. Đỉnh quả còn sót lại gốc vòi nhụy. Đáy quả hơi nhọn với cuống quả còn sót lại. Quả nặng nhẹ khác nhau không đồng nhất. Chất xốp, dễ vỡ. Mặt trong màu trắng vàng, có các xơ hình mắt lưới màu vàng đỏ. Ruột quả màu vàng cam, dính đặc sệt, có nhiều hạt kết dính lại thành đám. Có mùi như mùi đường cháy.

**256. QUA LÂU BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, để ráo, cắt sợi và sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả được thái lát hoặc miếng không đều, cuộn lại, dài 6 đến 12 cm. Mặt ngoài màu đỏ cam hoặc vàng cam, bị co lại hoặc tương đối mịn; mặt trong màu trắng ngà, có các sợi dạng lưới màu vàng đỏ. Chất giòn, dễ bỏ gãy. Có mùi như mùi đường cháy. Vị hơi chua và ngọt.

**257. QUA LÂU TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt qua lâu hình bầu dục dẹt, phẳng, dài 12 mm đến 15 mm, rộng 6 mm đến 10 mm, dày 3,5 mm. Mặt ngoài màu nâu nhạt đến nâu thẫm, tròn nhẵn. Xung quanh mép hạt có rãnh tròn. Đỉnh hạt tương đối nhọn, có rốn hình điểm, lõm xuống. Đáy hạt tròn tù, vỏ hạt ngoài cứng, vỏ hạt trong là màng mỏng, màu lục xám, bọc lấy 2 lá mầm dày, màu trắng ngà, chứa nhiều dầu. Mùi nhẹ. Vị hơi ngọt dịu, hơi đắng. Hạt Song biên qua lâu tương đối to hơn hạt Qua lâu và dẹp hơn, dài 15 mm đến 25 mm, rộng 8 mm đến 14 mm, dày 2 5 mm đến 3,5 mm. Mặt ngoài màu nâu. Mép hạt có rãnh rõ, tương đối sâu vào trong. Đỉnh hạt rộng và phẳng hơn.

**258. QUẤT HẠCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hơi bầu dục, dài 0,8-1,2cm và đường kính 0,4-0,6cm. Bề mặt có màu trắng vàng nhạt hoặc trắng xám nhạt, nhẵn, một bên có đường nhô lên thành sống, một đầu thuôn tròn, đầu kia thuôn nhọn thành hình cán cầm nhỏ. Vỏ ngoài mỏng nhưng dai, vỏ trong hơi mỏng, màu nâu nhạt, có 2 lá mầm, màu xanh vàng, có chất dầu. Khí nhẹ, vị đắng.

**259. QUẾ (VỎ THÂN, VỎ CÀNH)**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, cắt đoạn 2-4 cm, gọt bỏ lớp bần, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là từng đoạn dài 2 cm đến 3 cm, ngang 1,5 cm đến 10cm, dày 1 mm đến 8 mm. Mặt ngoài màu nâu đến nâu xám, có các lỗ vỏ và vết cuống lá. Mặt trong màu nâu đỏ đến nâu sẫm, nhẵn hoặc hơi gồ ghề. Chất cứng và giòn, dễ bẻ gãy: mặt bẻ không nhẵn, có xơ. Mặt cắt ngang có hai lớp. lớp ngoài màu vàng nâu, hơi thô ráp, lớp trong màu nâu đỏ, có xơ ngắn. Có một vòng màu nâu hơi vàng giữa hai lớp. Mùi thơm, vị cay ngọt, sau tê nhẹ.

**260. QUẾ CHI**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, phơi hoặc sấy khô, hoặc nhân lúc tươi chặt đoạn dài 2 cm đến 4 cm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Cành hình trụ tròn, thường chặt khúc dài 2 cm đến 4 cm đường kính 0,3 cm đến 1 cm. Mặt ngoài màu nâu đến màu nâu đỏ, có nhiều vết nhăn dọc nhỏ và các vết sẹo cành, sẹo của chồi và nhiều lỗ vỏ. Chất cứng giòn, dễ gãy. Trên bề mặt vết cắt thấy: lớp vỏ màu nâu, bên trong có gỗ màu vàng nhạt tới nâu vàng, ruột gần tròn. Mùi thơm nhẹ, vị ngọt và hơi cay.

**261. QUY GIÁP VÀ QUY BẢN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Yếm rùa đã được cắt thành từng miếng dài từ 5 – 7 cm, rộng từ 6 – 9 cm. Yếm rùa có dạng phiến (tấm) gần như hình bầu dục, hình chùy viên, hình chữ nhật dài. Mặt ngoài yếm màu nâu vàng nhạt đến nâu có tấm khối sừng, mỗi tấm có vân dạng tia xạ, màu nâu tía. Mặt trong màu trắng vàng đến màu trắng tro, có vết máu hoặc thịt còn sót lại. Sau khi cạo, làm sạch, có thể thấy ở phía trong có khối xương dẹt, mép nổi các tấm có răng cưa khớp vào nhau. Phía đầu hình tròn tù hoặc bàng, phía đuôi có 1 khía hình tam giác, 2 cạnh đều, có dạng cánh, cong chếch lên ở 2 bên. Chất cứng, rắn, có mùi hơi tanh, vị hơi mặn.

**262. RAU ĐẮNG ĐẤT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt đoạn 3-5 cm, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thân hình trụ, hơi dẹt, phân nhánh, cắt đoạn dài 3 - 5 cm, đường kính 1 - 3 mm, bên ngoài có màu xanh xám hoặc đỏ nâu, có các đường vân dọc và các đốt. Đốt có màu nâu nhạt, mỗi đốt cách nhau 1 - 3 cm, kết cấu cứng dễ gãy, mặt gãy có màu trắng. Lá mọc so le, hầu như không có cuống hoặc cuống rất ngắn, lá mỏng nên thường bị rơi ra, nhàu nát hoặc bị vỡ. Lá có hình mũi mác, mép là và 2 mặt lá đều có màu xanh nâu hoặc xanh xám. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**263. RAU MÁ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu khô thường cuộn lại thành khối. Rễ dài 2 cm đến 4 cm, đường kính 1 mm đến 1,5 mm; mặt ngoài màu nâu vàng nhạt hoặc màu vàng xám. Thân dài nhỏ, cong queo, màu vàng nâu, có vân nhăn dọc, trên mấu thường thấy rễ. Phiến lá có nhiều vết nhăn rách, đường kính 1 cm đến 4 cm, màu lục xám, mép có răng thô. Cuống lá dài 3 cm đến 6 cm, cong queo. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**264. RÂU MÈO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các đoạn dài 3 cm đến 5 cm, đường kính 1 mm đến 3 mm. Thân non vuông, nhẹ, xốp, mặt ngoài màu nâu tím sẫm, có rãnh dọc. Lá nguyên có cuống ngắn, mép có răng cưa. Dược liệu có mùi hăng, vị hơi mặn và sau hơi đắng.

**265. RÂU NGÔ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu dạng sợi mảnh, khá dài, dài tới 20 cm, màu vàng nhạt hoặc nâu đậm, gồm những vòi nhụy cong queo, dẹt, phía trên mang đầu nhụy hai thùy. Các thùy đầu nhụy mảnh, có lông mịn.

**266. RAU SAM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Đoạn thân lá có thể mang hoa và quả, dài ngắn không đều, mềm dẻo, thường cuộn lại thành đám rối màu nâu hay nâu đen. Thân hình trụ đường kính 1 mm đến 2 mm có những rãnh dọc. Lá hình trứng ngược, đầu lá có thể hơi lõm vào dạng như hình tim, mọc đối, ở ngọn lá mang có thể mọc gần như tỏa tròn phía dưới hoa. Hoa không cuống, mọc thành cụm ở đầu cành. Mùi đặc trưng; vị nhạt hơi chua.

**267. RIỀNG**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát mỏng, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các lát mỏng, đường kính 2 mm đến 4 mm, bề mặt màu vàng xám hay nâu đỏ. Mùi thơm, vị hăng, cay.

**268. SA NHÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

*Amomum villosum* Lour: Hình bầu dục hay hình trứng, dài 1,5 cm đến 2 cm, đường kính 1 cm đến 1,5 cm, màu nâu nhạt hay nâu sẫm, có 3 gờ tù (vách ngăn); mỗi ngăn có chứa 7 đến 26 hạt. Bên ngoài mỗi hạt có một màng mỏng, màu trắng mờ (áo hạt) chụm thành một khối. Hạt màu nâu sẫm, cứng nhăn nheo, đường kính 2 cm đến 3 cm, dính theo lôi đính noãn trụ giữa, cắt ngang thấy vỏ hạt màu nâu sẫm, hình khối nhiều mặt, ngoại nhũ màu trắng, nội nhũ màu trắng ngà. Mùi thơm, vị hơi cay.

*Amomum longiligulare* T. L. Wu: Hình bầu dục hay hình trứng dài, có 3 gờ tù, dài 1,5 cm đến 2 cm, đường kính 0,8 cm đến 1,2 cm. Bên ngoài mỗi quả có gờ phân nhánh mịn như tuyết, có sẹo của cuống hoa để lại. Hạt màu nâu sẫm, cứng. Khối lượng các hạt tương đối nhỏ, mỗi quả có 3 đến 24 hạt, đường kính 1,5 mm đến 2 mm. Mùi thơm và vị hơi nhạt.

**269. SA SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và phần thân còn sót lại, ủ hơi mềm, thái phiến, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến không đều, bên ngoài có màu nâu vàng, có vân hay nếp nhăn dọc nhỏ hoặc rãnh dọc, còn vết rễ con lốm đốm màu vàng nâu. Thể chất giòn, dễ bẻ gãy. Mặt bẻ: phần ngoài màu trắng hoặc vàng nhạt, phần lõi ở trong màu vàng. Mùi đặc biệt. Vị hơi ngọt.

**270. SÀI ĐẤT**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Những đoạn thân không đều, mang lông cứng. Lá mọc đối gần như không cuống. Phiến lá hình bầu dục thon, hai đầu hơi nhọn, dài 1,5 cm đến 5 cm, rộng 0,8 cm đến 2 cm. Hai mặt có lông nhám, mặt trên màu lục xám, có đốm trắng, mặt dưới màu nhạt hơn. Gân chính và cặp gân phụ đầu tiên nổi rõ. Mép lá có 3 đến 5 đôi răng cưa rất thưa và nông. Cụm hoa hình đầu, màu vàng, mọc ở ngọn cành, cuống cụm hoa dài 5 cm đến 10 cm. Hoa ở vòng ngoài đơn tính (hoa cái), có cánh hoa hình lưỡi nhỏ, hoa ở giữa lưỡng tính, hình ống. có mùi hơi thơm. Vị hơi mặn.

**271. SÀI HỒ**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến dày, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Những phiến dày không đều. Bên ngoài màu nâu đen hoặc nâu nhạt, có các nếp nhăn dọc và vết sẹo của rễ con. Bề mặt phiến hơi trắng ngà, có xơ. Chất cứng. Mùi thơm nhẹ, vị hơi đắng.

**272. SÀI HỒ NAM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá hình bầu dục hay hình trứng ngược, hầu như không cuống, dài 3-4 cm, rộng 1-2 cm, mép có răng cưa, phiến lá dày, láng ở mặt trên, mặt dưới xanh nhạt hơn mặt trên, vò có mùi thơm.

**273. SÂM CAU**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, thái lát, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu được thái phiến có đường kính 4 mm đến 12 mm. Mặt ngoài màu nâu đen tới màu nâu, xù xì, có các lỗ sẹo rễ con và nhiều vết nhăn ngang. Chất cứng và giòn, dễ bẻ gãy, mặt phiến màu nâu nhạt tới nâu hoặc nâu đen ở giữa. Mùi thơm nhẹ, vị đắng và cay.

**274. SINH ĐỊA**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát dày, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Khối hình dạng không đều, hoặc hình thuôn, khoảng giữa phình to, hai đầu hơi nhỏ, dài khoảng 4 cm đến 15 cm, đường kính khoảng 2 cm đến 6 cm. Loại củ nhỏ hình dải, hơi bị ép dẹt, cong queo hoặc xoăn lại. Mặt ngoài màu nẫu đen hoặc xám nâu, nhăn nheo nhiều, có các đường vân lượn cong nằm ngang không đều. Thể nặng. chất tương đối mềm, dai, khó bẻ gãy. Mặt cắt màu nâu đen hoặc đen bóng, dính. Mùi thơm nhẹ, vị hơi ngọt.

**275. SINH KHƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, thái lát dày.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng lát dày không đều, có thể thấy các phân nhánh giống như ngón tay. Mặt cắt màu vàng nhạt, lớp phía trong vỏ thấy rõ vân vòng, rải rác các bó mạch. Mùi thơm đặc trưng, vị cay.

**276. SÓI RỪNG**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Các đoạn thân lá dài từ 3 cm đến 5 cm, bên ngoài có màu xanh lục tối hoặc nâu tối có các nếp nhăn dọc hiện rõ, rải rác có các nốt sần nhô lên. Mặt cắt thân có tủy hoặc lỗ rỗng ở giữa. Lá thường bị gãy, bên ngoài màu xanh lục, xanh nâu tới nâu hoặc đỏ nâu, không có lông, mép lá có răng cưa nhọn. Mùi thơm nhẹ, vị hơi hăng.

**277. SƠN ĐẬU CĂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ rễ con còn sót lại và tạp chất, ngâm, rửa sạch, nhuận mềm, cắt thành lát dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng lát dày gần tròn, không đồng đều. Lớp da ngoài có màu nâu đến xám, lớp gỗ màu vàng nhạt. Có mùi đậu và vị rất đắng.

**278. SƠN THÙ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, lấy quả khô, bỏ hạt, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những quả đã vỡ, nhăn nheo do tách bỏ hạt, dài 1,0 - 1,7 cm, cùi dày không đến 0,15 cm. Mặt ngoài màu hồng tía hoặc nâu tía, nhăn nheo bóng láng, có miệng rạch bỏ hạt, một đầu có rốn nhỏ hình tròn. Màu sắc mặt trong tương đối nhạt hơn và ẩm, không trơn bóng. Không mùi, vị chua chát và hơi đắng.

**279. SƠN TRA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả thịt hình cầu, vỏ quả ngoài màu nâu bóng, nhăn nheo, phần thịt quả màu nâu, cứng chắc, ờ giữa có 5 hạch cứng. Dược liệu khô là quả được cắt thành từng phiến dày khoảng 0,2 cm đến 0,5 cm, đường kính khoảng 1,5 cm đến 3,0 cm. Phiến có dạng tròn hay bầu dục, hơi cong queo, một số phiến mang cuống quả, một số phiên có hoặc không có hạch cứng tùy theo vị trí cắt. Hạt màu nâu đen, hình trứng nhãn nheo, nhân hạt màu trắng ngà. Thịt quả có vị chua, chát.

**280. SỬ QUÂN TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình thoi dài 1,5 cm đến 2,5 cm, đường kính 0,5 cm đến 0,8 cm. Vỏ mỏng, màu nâu xám nhăn nheo, dễ bóc. Hai lá mầm dày, màu trắng ngà.

**281. TAM LĂNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, ngâm, ủ mềm, thái phiến mỏng, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dạng lát mỏng gần tròn. Vỏ ngoài màu nâu xám. Bề mặt cắt có màu trắng xám hoặc trắng vàng, sần sùi, hiện rõ nhiều đường gân nhỏ rõ. Mùi nhẹ, vị nhạt, nhai có cảm giác hơi tê cay.

**282. TAM THẤT**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, thái phiến, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Là các phiến có lớp vỏ màu xám nhạt, có những chấm nhỏ màu nâu (ống tiết), phần gỗ ở trong màu xám nhạt, mạch gỗ xếp hình tia tỏa tròn. Chất cứng rắn, khó bẻ, khó cắt. Mùi thơm nhẹ đặc biệt, vị đắng hơi ngọt.

**283. TÂN DI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi âm can.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vọng xuân hoa có hình bầu dục dài, giống như đầu bút lông, dài 1,2-2,5cm và đường kính 0,8-1,5cm. Phần gốc thường có cuống ngắn, dài khoảng 5mm, trên cuống có những chấm lấm chấm màu trắng nhạt. Lá bắc có 2-3 lớp, mỗi lớp 2 cánh, giữa hai lớp lá bắc có nầm vảy nhỏ, mặt ngoài lá bắc phủ dày đặc lông màu trắng xám hoặc xanh xám, mặt trong màu nâu, nhẵn. Cánh hoa màu nâu, vòng ngoài có 3 vòng, hình dải, dài khoảng 1/4 chiều dài của hai vòng bên trong, hình đài hoa, hai vòng cánh bên trong dài 6', mỗi vòng dài 3'. Nhị và nhụy đa số xếp thành hình xoắn ốc. Thân nhẹ, giòn. Mùi thơm, vị cay, mát mà hơi đắng.

Hoa mộc lan dài 1,5-3cm và đường kính 1-1,5cm. Gốc và nhánh tương đối dày, có chấm màu nâu nhạt. Bề mặt bên ngoài của lá bắc được bao phủ dày đặc bởi lớp lông màu xám hoặc xanh xám. Cánh hoa 9', vòng trong và vòng ngoài như nhau.

Hoa mộc lan Võ Đang dài 2-4cm và đường kính 1-2cm. Cành gốc mập mạp, chấm trên vỏ màu nâu đỏ. Mặt ngoài của lá bắc được bao phủ dày đặc bởi các sợi lông màu vàng nhạt hoặc vàng lục nhạt, một số sợi lông ở lá bắc ngoài cùng đã rụng đi và có màu nâu sẫm. Cánh hoa 10-1205), không có sự khác biệt đáng kể giữa vòng trong và vòng ngoài.

**284. TẦN GIAO**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa sạch, ủ mềm, thái lát, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Những lát dày, hình gần tròn, không đều. Bên ngoài màu nâu vàng, vàng xám hoặc nâu, xù xì, có các rãnh vặn xoắn hoặc dạng mạng lưới. Bề mặt phiến có màu vàng hoặc vàng nâu ở phần vỏ và màu vàng ở phần gỗ, đôi khi có gỗ mục ở lõi giữa. Mùi đặc trưng, vị đắng, hơi chát.

**285. TANG BẠCH BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Rửa sạch, ủ hơi mềm, tước sợi, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là từng đoạn, dài 2 – 3 cm, dày 1 - 4 mm, hình ống, hình máng hai mép cuốn lại hoặc mảnh dẹt phẳng, hoặc quăn queo, mặt ngoài vàng, tương đối nhẵn, đôi chỗ còn sót lại mảnh bần màu đỏ hoặc màu đỏ nâu; mặt trong màu vàng nhạt hay vàng xám, có nếp nhăn dọc nhỏ. Chất nhẹ và dai, có sợi chắc, khó bẻ ngang, nhưng dễ tước dọc thành dải nhỏ. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt.

**286. TANG CHI**

**1. Phương pháp sơ chế:**

Loại tạp, rửa sạch, tẩm nước, ủ mềm, cắt lát, phơi nắng.

**2. Yêu cầu cảm quan:**

Lát cắt dày 0,2 cm đến 0,5 cm, thấy phân rõ 3 phần: Phần vỏ hơi mỏng, phần giữa là gỗ trắng ngà, phần tâm có tủy nhỏ và mềm màu trắng hoặc vàng nhạt, có hình tia. Hơi có mùi, vị nhạt.

**287. TANG DIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là lá nhăn nheo, dễ gãy vụn. Lá nguyên hình trứng, dài 8 cm đến 15 cm, rộng 7 cm đến 13 cm, có cuống; đầu lá nhọn. Mặt dưới lá có màu nhạt, nổi rõ các gân lớn chạy từ cuống lá và nhiều gân nhỏ hình mạng lưới, có lông tơ mịn rải rác trên gân lá. Chất giòn. Hơi có mùi, vị nhạt, hơi chát, đắng.

**288. TANG KÝ SINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt ngắn, phơi khô trong bóng râm.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Những đoạn thân, cành hình trụ, dài 3 cm đến 4 cm, đường kính 0,3 cm đến 0,7 cm, có phân nhánh, những mấu lõi là vết của cành và lá. Mặt ngoài màu nâu xám, có nhiều lỗ bi nhỏ, đôi khi có những vết nứt ngang. Chất cứng rắn. Lá khô nhăn nhúm, nguyên hoặc bị cắt thành từng mảnh. Lá hình trái xoan, đầu và gốc phiến lá hơi nhọn, màu nâu xám, dài 3,5 cm đến 4,5 cm, rộng 2,5 cm đến 3,5 cm, cuống lá dài 0,4 cm đến 1,2 cm, gân lá hình mạng lưới.

**289. TANG PHIÊU TIÊU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, hấp mềm, sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Bề mặt có màu nâu vàng nhạt đến nâu sẫm. Mùi hơi tanh, vị nhạt hoặc hơi mặn.

**290. TẠO GIÁC THÍCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, ngâm qua nước cho mềm, thái lát dày 0,1 cm đến 0,3 cm, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các lát thường thon về phía đỉnh (ngọn) bên trong có phần gỗ màu trắng hơi vàng, phần tủy màu hơi nâu đỏ; chất giòn, dễ bẻ gãy.

**291. TÁO NHÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình cầu hay hình trứng dẹt có một đầu hơi nhọn, một mặt gần như phẳng, một mặt khum hình thấu kính, dài 5 mm đến 8 mm, rộng 4 mm đến 6 mm, dày 1 mm đến 2 mm. Ở đầu nhọn có rốn hạt hơi lõm xuống, màu nâu thẫm. Mặt ngoài màu nâu đỏ hay nâu vàng, đôi khi có màu nâu thẫm. Chất mềm, dễ cắt ngang.

**292. TÂY DƯƠNG SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ đầu, ngâm ủ, cắt lát mỏng, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng phiến hình tròn hoặc tròn dài. Vỏ ngoài màu vàng nâu nhạt. Mặt cắt có màu trắng vàng nhạt đến trắng vàng, hình thành lớp vòng sinh gỗ màu vàng nâu, vỏ ngoài có các rãnh nhựa dạng chấm màu nâu vàng, có nhiều và rõ ràng gần vòng sinh gỗ, lõi gỗ có kết cấu hơi xuyên tâm. Mùi nhẹ mà đặc trưng, vị hơi đắng, ngọt.

**293. TẾ TÂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, vẩy nước vào cho mềm, cắt đoạn, phơi âm can đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các đoạn thân rễ hình trụ tròn, mặt ngoài màu nâu xám, có nhiều vòng nốt sân. Đoạn rễ mảnh hơn, mặt ngoài màu nâu xám, mịn hoặc có nếp nhăn dọc. Mặt cắt trắng ngà hoặc màu trắng, Mùi hăng và thơm; vị cay với cảm giác tê lưỡi.

**294. THẠCH CAO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thạch cao là một khối tập hợp của các sợi theo chiều dải, hình phiến hoặc các miếng không đều, màu trắng, trắng xám hoặc vàng nhạt, đôi khi trong suốt. Thể nặng, chât xốp, mặt cắt dọc có sợi óng ánh. Thạch cao màu trắng, bóng, mảnh to, xốp, mặt ngoài như sợi tơ, không lần tạp chất là tốt. Không mùi, vị nhạt.

**295. THẠCH HỘC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các đoạn hình trụ hoặc hình trụ dẹt, đường kính 0,4 cm đến 1,2 cm. Mặt ngoài màu lục vàng, trơn mịn hoặc có vạch dọc.Thể chất mập, mọng nước. Mùi nhẹ, vị hơi đắng sau ngọt, có chất nhày khi nhai.

**296. THẠCH QUYẾT MINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, để ráo, phơi sấy khô, đập dập hoặc đập thành miếng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng các mảnh không đều. Màu trắng xám, có ánh bóng như ngọc trai. Chất cứng chắc. Mùi nhẹ, vị hơi mặn.

**297. THẠCH VĨ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, cắt đoạn, phơi khô, rây để loại bỏ phần vẩy nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng sợi mảnh. Mặt trên có màu vàng lục hoặc nâu xám, mặt dưới phủ dày đặc các lông hình sao màu nâu đỏ. Túi bào tử được bao phủ giữa các gân bên hoặc mặt bên dưới phủ đầy túi bào tử. Viền lá nguyên vẹn. Lá sần sùi. Mùi nhẹ, Vị hơi chát và đắng.

**298. THẠCH XƯƠNG BỒ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp , ngâm dược liệu trong nước cho mềm, cắt thành phiến, dài 3 cm đến 5 cm, dày 2 mm đến 3 mm, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được phiến, dài 3 cm đến 5 cm, dày 2 mm đến 3 mm, cong queo, bề mặt phiến có màu trắng hơi vàng, có vị cay, hơi đắng, mùi thơm Thể chất cứng, vết bẻ có nhiều xơ.

**299. THÁI TỬ SÂM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và rế con, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình dạng cầu dẹt hoặc hình cầu, có đường kính l ~ Zcm. Lá bắc gồm nhiều lá bắc tổ hợp thành, xếp thành từng lớp xếp xen kẽ nhau, lá bắc hình mác hoặc hình dải, màu vàng xám, dài 4-11 mm, đôi khi gốc lá bắc có cuống hoa sót lại, bề mặt lá bắc và cuống lá phủ đầy lông trắng, hoa hình lưỡi 1 hàng, màu vàng, dài khoảng 1cm, đa phần xoăn, thường rụng, có 3 răng ở đỉnh; hoa hình ống đa số màu vàng nâu, dài khoảng 5mm, có 5 răng ở đỉnh; phần lớn có hoa nhú màu trắng ở đầu bầu nhụy, dài 5-6 mm. Có thể nhìn thấy một số quả nhỏ hình bầu dục. Thân nhẹ, dễ gãy. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**300. THĂNG MA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, ngâm rửa sạch, ủ khoảng 2h cho ẩm đều, thái phiến, phơi sấy.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến dày không quá 4 mm. Chung quanh có màu tím đen, phía trong màu trắng nhạt, ở giữa thường rỗng, hình thù không nhất định. Không mùi.

**301. THANH BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là miếng cong hình quạt dày từ 1 đến 2 mm, dài từ 3 cm đến 5 cm, rộng 1,5-2 cm. Mặt ngoài màu xanh đậm hoặc màu xanh đen, có vằn nhăn nhó và bướu nhỏ lồi. Chất rắn chắc. Mùi thơm thanh, vị đắng cay.

**302. THANH CAO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, chặt nhỏ, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các đoạn cành hình trụ, nhẵn, có rãnh dọc nông, màu vàng nâu, đường kính 0,2 cm đến 0,6 cm, mang nhiều hoa và lá. Phần trên thân phân nhánh nhiều. Chất nhẹ, dễ bẻ gẫy, ruột trắng. Phiến lá và hoa hay bị rụng. Lá hoàn chỉnh có hình bầu dục dài, xẻ sâu dạng lông chim hai lần, phiến xẻ nhỏ hình bầu dục dài, hoặc dạng răng cưa, hình tam giác nhọn đầu. Cụm hoa đầu hình bán cầu, đường kính 0,3 cm đến 0,4 cm, gồm nhiều hoa nhỏ màu vàng nhạt. Mùi thơm đặc biệt, vị hơi đắng.

**303. THANH PHONG ĐẰNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, ngâm, ủ mềm, thái phiến dày, phơi khô**.**

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những lát phiến tròn dày. Bề mặt bên ngoài có màu nâu lục đến nâu, một số có màu nâu xám, có các nếp nhăn dọc và một số có các lỗ có thể nhìn thấy được. Mặt cắt màu vàng xám đến vàng xám nhạt, vỏ mỏng, lõi gỗ có vân xuyên tâm rõ, có nhiều lỗ nhỏ, lõi gỗ màu trắng vàng nhạt đến vàng nâu. Mùi nhẹ, vị đắng.

**304. THẢO ĐẬU KHẤU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là một khối hạt hình cầu có đường kính 1,5-2,7cm. Vỏ ngoài màu nâu sẫm, ở giữa có vách ngăn màu trắng vàng, chia khối hạt thành 3 cánh, mỗi cánh đều có nhiều hạt, dính chặt vào nhau, khối hạt hơi nhẵn. Hạt hình bầu dục đa diện, dài 3-5mm, đường kính khoảng 3mm, được bao phủ bởi lớp màng màu nâu nhạt, sống hạt là rãnh dọc, một đầu có rốn hạt, chất cứng, hạt chia theo chiều dọc thành hai cánh dọc theo sống hạt, khía dọc tạo thành hình tim, phần vỏ hạt kéo dài vào trong theo sống hạt chiếm khoảng 1/2 diện tích toàn bộ bề mặt, nội nhũ màu trắng xám. Mùi thơm, vị cay, hơi đắng.

**305. THẢO QUẢ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình bầu dục dài, đôi khi có 3 góc tù, dài 2 cm đến 45 cm. đường kính 1,5 cm đến 2,5 cm. Mặt ngoài màu nâu đến nâu hơi đỏ, có rãnh và cạnh gỗ dọc, đầu quả có vết tích của vòi nhụỵ hình tròn nhô lên, phần đáy có cuống quả hoặc sẹo cuống quả. Vỏ quả, chất bền, dai. Bóc lớp vỏ quả thấy bên trong ở phần chính giữa có màng vách ngăn màu nâu hơi vàng, phần chia khối hạt thành 3 phần, mỗi phần có khoảng 8 hạt đến 11 hạt; các hạt hình nón, đa diện, đường kính khoảng 5 mm, mặt ngoài màu nâu có màng áo hạt trắng hơi xám phủ ngoài. Hạt có một sống noãn có rãnh dọc và một rốn hạt lõm ở đỉnh nhọn. Chất cứng, nội nhũ màu trắng hơi xám. Có mùi thơm đặc trưng, vị cay và hơi đắng.

**306. THẢO QUYẾT MINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình trụ, đôi khi hình tháp, hai đầu vát chéo, dài 3 mm đến 6 mm, đường kính 1 mm đến 2.5 mm. Mặt ngoài màu nâu nhạt hay lục nâu, bóng. Bốn cạnh bên thường nổi rõ thành đường gò, một đường gở nhô lên thành ngấn. Thể chất cứng, khó tán vỡ. cắt ngang thấy nội nhữ màu xám trắng hay vàng nhạt, lá mầm màu vàng hay nâu nhạt. Không mùi, vị hơi đắng.

**307. THỊ ĐẾ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình tròn dẹt, đường kính 1,5 cm đến 2,5 cm, ở giữa hơi dày, hơi nhô lên, có sẹo tròn của cuống quả đã rụng, mép tương đối mỏng, xẻ tư, phiến xẻ thường uốn cong lên, dễ gãy nát. Phần đáy còn cuống quả hoặc chỉ còn vết cuống quả, dạng lỗ tròn. Mặt ngoài màu vàng nâu hoặc nâu đỏ, mặt trong màu nâu vàng, phủ đáy lông nhung nhỏ. Chất cứng và giòn, không mùi, vị chát.

**308. THIÊN HOA PHẤN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Ngâm, ủ mềm, thái phiến dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là phiến dày hình tròn, hình bán nguyệt hoặc hình dáng không đồng đều. Vỏ ngoài màu trắng vàng hoặc vàng nâu nhạt. Khi cắt ngang có thể nhìn thấy các lỗ xốp nhỏ màu vàng trên bề mặt cắt, được sắp xếp theo vân xuyên tâm. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**309. THIÊN KIM TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, qua rây lọc bỏ cặn, rửa sạch, vớt ra, phơi khô, nghiền nhỏ khi sử dụng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có hình bầu dục hoặc hình trứng ngược, dài khoảng 5mm, đường kính 4mm. Bề mặt có màu xám nâu hoặc xám nâu sậm, có các nếp nhăn hình mạng không đều, các chỗ lõm của lưới có màu đen xám, tạo thành các đốm nhỏ. Có một sống hạt dạng rãnh dọc ở một bên, một hợp điểm nhô ra ở phía trên đỉnh, một rốn tuyến tính ở đầu dưới, phần gốc có một mào nhỏ màu trắng nhô ra hoặc có những nốt sẹo tạo ra sau khi rụng. Vỏ hạt mỏng và giòn, nhân màu trắng hoặc trắng ngà, nhiều dầu. Mùi nhẹ, vị cay.

**310. THIÊN MA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ủ mềm hay đồ đến mềm, thái lát mỏng, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến không đều. Viền ngoài màu trắng hơi vàng đến vàng nâu, có thể quan sát được vân nhăn dọc và vân vòng tròn ngang của những chồi búp tiềm tàng. Bề mặt phiến có màu trắng hơi vàng đến vàng nâu. Thể chất giống như sừng, trong suốt. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt.

**311. THIÊN MÔN ĐÔNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa nhanh, thái phiến, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các phiến có đường kính 0,5 cm đến 1 cm, màu vàng nhạt đến vàng nâu (màu hổ phách). Thể chất cứng, dai, có chất nhầy dính, mặt cắt mịn bóng. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**312. THIÊN NAM TINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có hình cầu dẹt, cao 1-2cm và đường kính 1,5 đến 6,5cm. Bề mặt màu trắng nhạt hoặc nâu nhạt, tương đối nhẵn, phía trên có sẹo lõm của thân, xung quanh có nhiều sẹo lõm nhỏ của rễ, một số củ có chồi nhỏ bên cạnh hình cầu dẹt. Chất cứng chắc, không dễ vỡ, mặt cắt không phẳng, có màu trắng, bột. Mùi hơi hăng, vị cay tê.

**313. THIÊN NIÊN KIỆN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát, phơi trong bóng râm hoặc sấy nhẹ đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các phiến có đường kính 1 cm đến 1,5 cm. Mặt ngoài màu nâu nhạt hay nâu sẫm, có một số sợi màu vàng ngà. Mùi thơm hắc, vị cay.

**314. THIÊN QUY TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, phơi khô, loại rễ con.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình trụ ngắn không đều, hình chùy hoặc hình khối, hơi cong, dài 1 - 3 cm, đường kính 0,5 - 1 cm. Mặt ngoài màu nâu sẫm đến đen xám, có nếp nhăn dọc không đều, rễ con hoặc sẹo rễ con. Phần trên thường có các phần còn lại của thân hoặc lá, được bao phủ bởi nhiều lớp vảy giống như bẹ màu nâu vàng. Thể chất tương đối mềm, dễ gãy, có vết nứt ở vỏ, màu trắng ngà hoặc nâu vàng, có vân gần tròn ở phần gỗ. Mùi nhẹ, vị ngọt, hơi đắng cay.

**315. THIÊN TIÊN TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình thận dẹt hoặc hình trứng dẹt, đường kính khoảng 1 mm. Bên ngoài màu vàng nâu hoặc vàng xám, các đường vân lưới mịn và dày đặc, có một rốn nhọn ở phần gần cuối. Mặt cắt màu trắng xám, có dầu, có nội nhũ, phôi cong. Mùi nhẹ, vị hơi cay.

**316. THỔ BỐI MẪU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là hình khối không đồng đều với các kích cỡ khác nhau. Bề mặt màu nâu đỏ nhạt hoặc nâu sẫm, lồi lõm không đồng đều. Chất cứng chắc, không dễ đứt gãy, bề mặt cắt chất giống như chất sừng. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**317. THỔ HOÀNG LIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được thái lát mỏng, đường kính 2 cm đến 7 cm. Dễ bẻ gãy. Mặt cắt ngang có 2 phần rõ rệt: Phần vỏ màu nâu sẫm, phần gỗ màu vàng, ruột màu xám. Mặt ngoài màu vàng nhạt, có các nếp nhăn dọc, lõi gỗ phía trong màu vàng đậm. Vị rất đắng.

**318. THỔ MIẾT TRÙNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình trứng dẹt, dài 1,3 đến 3 cm, rộng 1,2-2,4 cm. Đầu trước hẹp, đằng sau hơi rộng, mặt lưng có màu nâu tím, sáng bóng, không có cánh. Yếm trước ngực phát triển hơn, trùm kín đầu, lớp giáp sau lưng có 9 đốt xếp theo thứ tự hình ngói. Mặt bụng màu nâu đỏ, đầu nhỏ, có một cặp râu hình sợi thường rụng ra, ngực có ba cặp chân, có lông mịn và gai. Bụng có các đốt vòng ngang. Chất giòn, dễ vỡ. Mùi tanh hôi, vị hơi mặn.

**319. THỔ PHỤC LINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát, phơi khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các lát mỏng không đều hoặc hình bầu dục, mép không phẳng. Mặt cắt màu trắng ngà đến nâu đỏ, có tinh bột, các nốt dạng điểm của bó mạch và nhiều các chấm sáng nhỏ. Nhớt và trơn khi bị ướt. Không mùi, vị hơi ngọt và se.

**320. THỎ TY TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt gần hình cầu, đường kính 0,9 mm đến 1,5 mm. Mặt ngoài có màu nâu xám hoặc nâu vàng, hoặc nâu đỏ, thô ráp cùng nhiều nốt sẩn nhỏ. Một đầu có rãnh hình dải hẹp, hơi trũng xuống. Chất rắn chắc, khó bóp vỡ. Mùi thơm nhẹ. Vị nhạt.

**321. THÔNG THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, lấy lõi, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình trụ. Mặt ngoài có màu trắng hoặc vàng nhạt, có rãnh dọc nông. Thể nhẹ. chất mềm, xốp, hơi có tính đàn hồi, dễ bẻ gãy, mặt bẻ phẳng, có màu trắng bạc, sáng bóng, phần giữa có tâm rỗng hoặc có màng mỏng trong mờ, sắp xếp hình thang khi nhìn trên mặt cắt dọc. Ruột đặc ít thấy. Không mùi, vị nhạt.

**322. THƯƠNG LỤC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ tạp chất, rửa sạch, ủ mềm, thái lát, hay cắt thành đoạn, phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những phiến mỏng hoặc những mảnh cắt ngang, dọc, dày mỏng không đều. Mặt ngoài màu vàng xám hoặc nâu xám. Những mảnh cắt ngang có hình dạng cong queo, mép ngoài teo lại. đường kính 2 cm đến 8 cm. Mặt cắt ngang màu trắng ngà đến nâu vàng nhạt, gỗ lồi lên cao thành nhiều vòng đồng tâm. Những lát cắt dọc thường bị Cong lên hoặc cuộn lại. dài khoảng 5 cm đến 8 cm, rộng khoảng 1 cm đến 2 cm, có thể thấy những vân gỗ lồi lên, song song với nhau. Thể chất cứng. Mùi thơm nhẹ; vị hơi ngọt sau tê.

**323. THƯƠNG NHĨ TỬ (KÉ ĐẦU NGỰA)**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình trứng hay hình thoi, dài 1,2 cm đến 1,7 cm, đường kính 0,5 cm đên 0,8 cm. Mặt ngoài màu xám vàng hay xám nâu, có nhiều gai hình móc câu dài 0,2 cm đến 0,3 cm, đầu dưới có sẹo của cuống quả. Vỏ quả giả rất cứng và dai. Cắt ngang thấy có hai ngăn, mỗi ngăn chứa một quả thật (quen gọi là hạt). Quả thật hình thoi có lớp vỏ rất mỏng, màu xám xanh rất dễ bong khi bóc phần vỏ quả giả. Hạt hình thoi, nhọn hai đầu, vỏ hạt màu xám nhạt có nhiều nếp nhăn dọc. Hai lá mầm dày, bao bọc cây mầm, rễ và chồi mầm nhỏ nằm ở phía đầu nhọn của hạt.

**324. THƯƠNG TRUẬT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ủ mềm, thái phiến dày 1-3mm, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các phiến dày hình gần tròn hoặc không có hình dạng nhất định. Bên ngoài màu nâu xám đến nâu vàng, có nếp nhăn, đôi khi có vết sẹo của rễ con. Mặt phiến có màu vàng nhạt hoặc trắng xám, rải rác có nhiều khoang dầu màu vàng da cam hoặc đỏ nâu, để hở lâu ngoài không khí sè có kết tinh thành hình kim nhỏ, màu trắng. Mùi đặc trưng, vị hơi ngọt, cay và đắng.

**325. THỦY ĐIỆT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đều, hình khối dẹt hoặc hình trụ dẹt. Mặt lưng màu nâu sẫm, hơi nhô lên, mặt bụng màu nâu, có thể nhìn thấy các đường vòng ngang nhỏ. Mặt cắt có màu trắng xám đến vàng nâu, như keo. Chất giòn. Mùi hơi tanh.

**326. THỦY XƯƠNG BỒ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, thái phiến, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được thái phiến dài 3 cm đến 5 cm, dày 2 mm đến 3 mm. cong queo, bề mặt phiến có màu hơi vàng, vỏ màu nâu gỉ sắt, điểm nhiều chấm đen. Có vị cay, hơi đắng, mùi thơm đặc trưng. Thể chất dai, xốp. vết bẻ có nhiều xơ.

**327. THUYỀN THOÁI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Thuyền thoái hình bầu dục, hơi cong, dài chừng 3,5 cm đến 4 cm , rộng 1,5 cm. Mặt ngoài màu nâu nhạt đến nâu vàng, trong mờ, sáng bóng. Đầu có một đôi râu dạng sợi, thường bị rụng, hai mắt lồi mọc ngang, trán lồi ra ở phía trước, miệng rộng, môi trên rộng, ngắn, môi dưới dài ra thành vòi hình ống. Ở lưng có vết nứt hình chữ thập, miệng nứt rách cuộn vào phía trong, hai bên sống lưng có hai đôi cánh nhỏ, ở ngực và phía bụng có 3 đôi chân phủ lông nhỏ màu nâu vàng, đôi chân trước to, khoẻ, có răng cưa; hai đôi chân sau hơi nhỏ, dài. Bụng tròn, tù, có 9 đốt. Thể nhẹ, chất mỏng, trong rỗng, dễ vỡ. Không mùi, vị nhạt.

**328. TÍCH TUYẾT THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đồng đều. Rễ hình trụ, bề mặt màu vàng nhạt hoặc vàng xám. Thân mỏng, màu nâu vàng, có nếp nhăn dọc nhỏ, có thể nhìn thấy các đốt, trên đốt thường mang các rễ sợi. Lá thường hay teo lại và vỡ nhỏ, lá còn nguyên thì khi mở ra có hình gần tròn hoặc hình thận dẹt, màu xanh xám, mép có răng cưa dày và cùn. Cụm hoa hình ô ngắn và nhỏ. Quả treo kép hình tròn dẹt, có các gân dọc nổi rõ và mặt lưới mịn nhỏ. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**329. TIÊN HẠC THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp và rễ con, rửa sạch, thấm ẩm, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đồng đều, thân thường có hình trụ vuông, có rãnh dọc và đường vân, có các đốt. Mặt cắt rỗng. Lá thường vỡ nhỏ, màu xanh đậm, mép có răng cưa; các lá kèm ôm lấy thân. Đôi khi có thể nhìn thấy hoa màu vàng hoặc quả có gai. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**330. TIỀN HỒ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát, phơi khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được thái thành phiến, dài 3 cm đến 7 cm, đường kính 1 cm đến 2 cm. Mặt ngoài màu vàng nâu đen hoặc vàng xám. Thể chất cứng, dễ bẻ gãy, vết gãy không phẳng, màu trắng hay vàng nhạt. Mặt cắt ở vỏ rác có nhiều đốm màu vàng nâu, tầng phát sinh libe gỗ là một vòng màu nâu có thể quan sát thấy bằng mắt thường; có nhiều tia tỏa ra từ vùng tâm của rễ. Mùi thơm, vị hơi đắng, cay.

**331. TIỂU HỒI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả bế đôi, hình trụ. hơi cong, dài 4 mm đến 8 mm, đường kính 1.5 mm đến 2,5 mm. Mặt ngoài màu xanh hơi vàng hoặc vàng nhạt, hơi thuôn về phía 2 đầu, đỉnh mang chân vòi nhụy nhô ra, màu nâu vàng, đôi khi có cuống quả nhỏ ở phần đáy. Mỗi mặt lưng mang 5 gân nổi rõ và chỗ tiếp giáp giữa 2 nửa quả phẳng và rộng. Mặt cắt ngang hình 5 cạnh, bốn cạnh của mặt lưng gần đều nhau. Mùi thơm đặc trưng, vị hơi ngọt và cay.

**332. TIỂU KẾ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, thấm ẩm, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các đoạn không đồng đều, thân cây hình trụ tròn, bề mặt màu xanh xám hoặc có ánh tím, có gân dọc và lông tơ màu trắng. Mặt cắt rỗng. Lá thường nhăn lại gãy nhỏ, đầu lá có gai, hai mặt có lông trắng. Cụm hoa trên đầu, đài hình chuông; hoa màu đỏ tía. Mùi nhẹ, vị đắng.

**333. TÔ DIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến lá thường nhàu nát, cuộn lại và gãy, lá được dàn phẳng có hình trứng, dài 4 cm đến 11 cm, rộng 2,5 cm đến 9 cm, chóp lá nhọn, gốc lá tròn hoặc vát nhọn. rộng, mép lá có răng tròn. Hai mặt lá đều có màu tía hoặc mặt trên màu lọc, mặt dưới màu tía có lòng màu trắng xám mọc rải rác và nhiều vảy tuyến dạng điểm. Cuống lá dài 2 cm đến 7 cm, màu tía hoặc lọc tía. Thể chất giòn. Cành non có đường kính 2 mm đến 5 mm, màu lọc tía, mặt cắt ngang có tủy ở giữa. Mùi thơm, vị hơi cay.

**334. TÔ MỘC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cưa thành đoạn dài 3 cm, chẻ thành mảnh nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các thanh được chẻ nhỏ có màu hồng đỏ. Chất cứng, nặng, không mùi, vị hơi se.

**335. TÔ NGẠNH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, nhúng vào nước, vớt ra, ủ mềm, thái khúc hoặc phiến dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thái dày 2 mm đến 5 mm, thường giống hình thoi dài, vát, gỗ màu vàng nhạt, tia tủy nhỏ và dày đặc. Tỏa ra từ trung tâm; tủy màu trắng mềm và thưa thớt. Mùi thơm nhẹ, vị nhạt.

**336. TÔ TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả hình trứng hoặc gần hình cầu, đường kính khoảng 1,5 mm. Bên ngoài màu nâu xám và tía thâm, có các gợn hình vân lưới hơi lồi. Gốc quả hơi nhọn, có chấm sẹo màu trắng xám của cuống quả. Vỏ quả mỏng, giòn, dễ vỡ. Hạt màu trắng ngà, vỏ hạt có màng, trong hạt có hai lá mầm màu trắng ngà, có dầu. Hạt có mùi thơm nhẹ khi vỡ, vị hơi cay.

**337. TỎA DƯƠNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ủ mềm, thái phiến mỏng, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng phiến có hình dáng không đồng đều hoặc dạng phiến gần tròn. Vỏ ngoài màu nâu hoặc nâu rám, xù xì, có rãnh dọc rõ và chỗ lõm không đều. Mặt cắt màu nâu nhạt hoặc nâu, rải rác có các bó mạch hình tam giác màu vàng. Mùi nhẹ, vị ngọt và chát.

**338. TOÀN PHÚC HOA**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình trứng dẹt hoặc hình cầu, có đường kính l ~ 2cm. Lá bắc gồm nhiều lá bắc tổ hợp thành, xếp thành từng lớp xếp xen kẽ nhau, lá bắc hình mác hoặc hình dải, màu vàng xám, dài 4-11 mm, đôi khi gốc lá bắc có cuống hoa sót lại, bề mặt lá bắc và cuống lá phủ đầy lông trắng, hoa hình lưỡi 1 hàng, màu vàng, dài khoảng 1cm, đa phần xoăn, thường rụng, có 3 răng ở đỉnh; hoa hình ống đa số màu vàng nâu, dài khoảng 5mm, có 5 răng ở đỉnh; phần lớn có hoa nhú màu trắng ở đầu bầu nhụy, dài 5-6 mm. Có thể nhìn thấy một số quả nhỏ hình bầu dục. Thân nhẹ, dễ gãy. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**339. TOÀN YẾT**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ đất cát, rửa sạch, nhúng vào nước sôi cho cứng, vớt ra phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phần đầu ngực và phần bụng trước dẹt, dài. Phần bụng sau có hình giống cái đuôi, teo lại và uốn cong. Cơ thể mẫu nguyên vẹn có 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.

**340. TRẮC BÁCH DIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu thường phân thành nhiều nhánh, các cành nhỏ dẹt, phẳng. dài 0,5 cm đến 1 cm. Các lá hình vẩy nhỏ, xếp đối chéo chữ thập, dính sát vào cành, màu xanh lục thẫm hoặc xanh lục hơi vàng, khô. Chất giòn, dễ gãy. Có mùi thơm nhẹ, vị đắng, chát và hơi cay.

**341. TRẠCH TẢ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phân loại to nhỏ, tẩm nước, ủ mềm, thái lát, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các lát dày hình tròn hoặc hình bầu dục. Bên ngoài màu trắng ngà hoặc nâu vàng nhạt, có các vết sẹo nhỏ của rễ con nhô lên. Mặt phiến màu trắng ngà, có tinh bột, nhiều lỗ nhỏ. Mùi thơm nhẹ. Vị hơi đắng.

**342. TRÀM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cành màu trắng nhạt, có lông mềm, thường có mang hoa quả ở đoạn giữa cành lá. Lá mọc cách, cuống dài 6 mm đến 8 mm, phiến lá hình mác nhọn, màu xanh lọc nhạt hoặc xanh xám, hơi cứng, giòn, dài 6 cm đến 12 cm, rộng 2 cm đến 3 cm, thường có 3 đến 5 gân hình cung chạy dọc theo lá, vỏ ra có mùi rất thơm, vị hơi cay.

**343. TRẦN BÌ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, thái sợi, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các sợi dài từ 3 đến 7cm, dày từ 1 đến 3mm, rộng từ 3 đến 5mm. Mặt vỏ có màu vàng nhạt đến vàng nâu, có nhiều chấm màu sẫm hơn và lõm xuống. Mặt ruột xốp, màu trắng ngà hoặc hơi vàng. Thể nhẹ, dễ bẻ gãy. Mùi thơm, vị hơi đắng, hơi cay.

**344. TRÂN CHÂU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hình cầu, hình trứng, đường kính 1,5-8 mm, mặt ngoài màu trắng ngà, màu đỏ hồng nhạt, màu vàng lục nhạt hoặc màu xanh nước biển nhạt, trong mờ, nhẵn hoặc hơi lồi lõm, óng ánh nhiều màu sắc. Chất cứng chắc, mặt vỡ có vân. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**345. TRÂN CHÂU MẪU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các góc không đều. Vòng sinh trưởng trên bề mặt sắp xếp thành các vòng đồng tâm. Mép lưng nhô lên tạo cánh sau lớn hình cánh buồm tam giác. Vết sẹo lớp áo ở mặt trong của vỏ lộ rõ, vết sẹo cơ khép trước hình bầu dục, vết sẹo cơ khép sau hình hơi tam giác. Chất cứng chắc, mùi hơi tanh, vị nhạt.

**346. TRI MẪU**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát dày, phơi khô, bỏ lông và chất vụn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các lát dày gần tròn, không đều. Mặt ngoài màu nâu hoặc nâu vàng, mang một số gốc lá dạng sợi màu nâu vàng và các vết sẹo của rễ con lõm vào hoặc lồi ra. Mặt cắt màu vàng nhạt tới vàng. Mùi nhẹ, vị hơi ngọt, đắng, có chất nhày khi nhai.

**347. TRINH NỮ HOÀNG CUNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu lá mỏng đã được cắt đoạn, dài 4 cm đến 5 cm, rộng 1 cm đến 2 cm, hai bên mép lá có gân song song lượn sóng, màu nâu vàng hoặc nâu nhạt. Thể chất dai, mặt bè có nhiều sợi tơ nhỏ màu trắng. Mùi hơi chua, hắc đặc biệt, vị hơi đắng.

**348. TRƯ LINH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, thái phiến, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến dày 5mm. Mặt ngoài có màu đen. Mặt phiến có màu trắng hoặc vàng trắng, thấy rõ bột. Thể chất nhẹ, xốp. Mùi thơm, vị nhạt.

**349. TRỮ MA CĂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, để nguyên hay thái phiến, phơi hoặc sấy khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các lát có đường kính từ 0,8 đến 2 cm, dày từ 5 đến 8 mm. Chất cứng, vết bẻ màu vàng có xơ, phần vỏ màu nâu xám, phần gỗ màu nâu nhạt, một số ở giữa có vòng đồng tâm, phần tủy màu nâu, trong rỗng, tia ruột khá rõ. Mùi nhẹ, vị nhạt, nhai hơi dính răng.

**350. TRÚC NHỰ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, cắt đoạn hoặc nặn thành viên nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là dạng sợi không đều cuộn lại thành khối hoặc miếng mỏng mảnh dài. Chiều rộng và độ dày không đồng nhất, màu xanh lục nhạt, vàng lục hoặc vàng trắng. Dạng sợi, thể nhẹ, chất mềm dai và đàn hồi. Mùi nhẹ, vị nhạt.

**351. TỬ THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Tử thảo Tân Cương: Loại tạp, thái phiến dày hoặc thành đoạn.

Tử thảo Nội Mông: Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái phiến mỏng, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Tử thảo Tân Cương: Có hình trụ tròn cắt ra thành lát mỏng hoặc cắt ra thành miếng, đường kính 1-2.5cm. Màu tím đỏ hoặc tím nâu. Mặt ngoài màu tím sẫm. Lát hình trụ, lõi gỗ nhỏ, màu trắng vàng hoặc vàng.

Tử thảo Nội Mông: : Có hình trụ tròn cắt ra thành lát mỏng hoặc cắt ra thành miếng, một số có lông ngắn, đường kính 0.5-4cm, chất cứng và giòn. Màu tím đỏ hoặc tím nâu. Mặt ngoài màu tím sẫm. Lát hình trụ, lõi gỗ nhỏ, màu trắng vàng hoặc vàng.

**352. TỬ UYỂN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm khoảng 10-15ph, thái phiến và phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là các phiến lớn, nhỏ không đều. Mặt ngoài màu nâu nhạt, có vân nhăn dọc. Chất rễ tương đối dai, mềm. Mùi thơm nhẹ, vị ngọt, hơi đắng.

**353. TỤC ĐOẠN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Bỏ tạp chất và đầu rễ, rửa sạch đất, ủ mềm, thái phiến, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn ngắn không quá 2 cm. Mặt cắt thấy rõ hai lớp, chung quanh màu nâu đen, lõi giữa có hoa văn màu vàng. Vị đắng hơi chát.

**354. TỲ BÀ DIỆP**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là lá hình mác hay hình trứng dài, chóp lá nhọn, gốc lá hình nêm, mép lá có răng cưa thưa hoặc nguyên về phía gốc lá. Mặt trên lá màu lục xám, màu vàng nâu hoặc màu đỏ nâu, tương đối nhẵn. Mặt dưới lá màu nhạt hơn, có nhiều lông nhung màu vàng, mọc dày. Lá dày, chất cứng, giòn, dễ bẻ gãy; không mùi, vị hơi đắng.

**355. TỲ GIẢI**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại bỏ rễ con, rửa sạch, thái phiến, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến vát không đều, cạnh không đểu, kích thước thay đối, dày 2 mm đến 5 mm. Mặt ngoài màu nâu hơi vàng hoặc đen hơi nâu, có rải rác vết của các rễ nhỏ, dạng hình nón nhô lên. Mặt cắt màu trắng hơi xám đến màu nâu hơi xám, các đốm màu nâu hơi vàng của các bó mạch rải rác. Chất xốp hơi có dạng bọt biển. Mùi nhẹ, không rõ rệt; vị hơi đắng.

**356. UẤT KIM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Rửa sạch, ủ mềm, thái phiến mỏng, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng lát hình bầu dục hoặc lát mỏng dài. Vỏ ngoài màu vàng xám, rám đến nâu xám, có nếp nhăn dọc không đều. Mặt cắt có màu xám nâu, vàng cam đến xám đen. Chất giống như chất sừng, có các vòng nội mô hiện rõ.

**357. UY LINH TIÊN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, cắt đoạn, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các đoạn không đều. Bên ngoài màu nâu đen, nâu hoặc đen nâu, có các vết nhăn dọc nhỏ, đôi khi thấy có gỗ màu hơi vàng phần vỏ bị rơi rụng, Mặt cắt có phần vỏ rộng và phần gỗ màu vàng nhạt hình gần tròn hoặc hơi vuông, thường có khe nứt giữa phần vỏ và phần gỗ.

**358. VÀNG ĐẮNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, thái lát, phơi hoặc sấy khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu đã được thái lát mỏng, đường kính 3 cm đến 5 cm. Mặt ngoài màu vàng đất hoặc nâu, có khi loang lổ. Bề mặt lát cắt để lộ lớp vỏ mỏng, vòng gỗ dày chiếm khoảng 4/5 đường kính thân, màu vàng rơm, có tia hình nan hoa bánh xe, lỗ chỗ nhiều chấm nhỏ (mạch gỗ). Chất cứng khó bẻ, không mùi, vị đắng.

**359. VIỄN CHÍ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, bỏ lõi, rửa sạch, ủ mềm, cắt đoạn, phơi hoặc sấy khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là những mảnh hoặc đoạn vỏ rỗng dài 3cm-5cm, mặt ngoài màu vàng xám hoặc xám tro, mặt cắt có màu vàng nâu, hoặc màu nâu nhạt, có những nếp nhăn và đường nứt ngang, mặt cắt ngang có lớp vỏ màu nâu nhạt, ruột rỗng, khi nhấm có vị đắng nhẹ, hơi cay. Chất cứng và giòn, dễ bẻ gãy.

**360. VỌNG CÁCH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá hình trái xoan dài 12 cm đến 15 cm, rộng 5 cm đến 10 cm, gổc lá tròn hay hơi hình tim, đầu tù hay có mũi nhọn ngắn, mặt trên nhẵn có màu nâu nhạt, mặt dưới có lông mịn, mép lá nguyên hoặc có khía răng cưa nhỏ ở phía đẩu lá, cuống lá dài 1cm đến 4cm.

**361. VÔNG NEM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu là lá có cuống dài gồm ba lá chét đã được cắt thành các mảnh nhỏ hình dáng không xác định, dài 5cm- 6cm. Có màu xanh nhạt, nhăn nheo, nhàu nát. Thường được cắt bỏ cuống hoặc để cuống dài dưới 1 cm.

**362. VƯƠNG BẤT LƯU HÀNH**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có dạng hình cầu, đường kính khoảng 2 mm. Bề mặt màu đen, một số màu nâu đỏ, hơi bóng, có hạt mịn nhô lên, một bên có rãnh dọc. Chất cứng. Nội nhũ màu trắng, phôi cong thành vòng, hai lá mầm. Mùi nhẹ, vị hơi chát, đắng.

**363. XẠ CAN**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát, phơi khô

**2. Yêu cầu cảm quan**

Dược liệu được thái phiến hình trái xoan. Dài 3cm - 4cm, rộng 2cm -3cm, dày 5mm-6mm. Mép lồi lõm không đều, màu vàng nâu. Bề mặt phiến có màu trắng ngà hay vàng nhạt, nhìn rõ hai phần: phần ngoài màu sẫm, phía trong nhạt hơn, có nhiều điểm nhỏ của các bó libe-gỗ. Mùi thơm nhẹ, vị đắng.

**364. XÀ SÀNG**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Quả đóng với hai phân quả dính nhau ở một mặt tạo thành hình trứng nhỏ, có khía lồi; dài 2 mm đến 4 mm, đường kính 1 mm đến 2 mm. Mặt ngoài màu vàng nhạt hoặc vàng sẫm. Đỉnh có hai vòi mảnh, dài khoảng 2 mm đến 4 mm. Mỗi phân quả có 5 khía lồi nhô cao xen kẽ với 4 rãnh khá sâu, trông giống như quả có cánh; giữa là một hạt hình trứng. Mặt tiếp xúc giữa hai phân quả là mặt phẳng, có 2 đường chỉ dọc nồi lên màu nâu. Mặt cắt ngang qua tâm của quả nguyên vẹn gồm hai phần là hai phân quả dính liền nhau. Nếu vết cắt không ở ngay giữa thì hai phân quả có thẻ tách rời. Môi phân quả có thê nhìn thấy 6 vết tròn nhỏ tương ứng với 6 ống tiết. Hạt nhỏ, màu nâu xám, có dầu. Quả có mùi thơm, vị cay.

**365. XA TIỀN THẢO**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, cắt đoạn, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Từng đoạn không đều. Râu rễ dạng sợi hoặc thẳng và dài. Lá teo lại, thường gãy vụn, bề mặt có màu xanh xám hoặc xanh tối, gân nổi rõ. Có thể nhìn thấy gai. Mùi nhẹ, vị hơi đắng.

**366. XA TIỀN TỬ**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, phơi sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt rất nhỏ. hình bầu dục, hơi dẹt, dài rộng khoảng 1 mm. Mặt ngoài màu nâu hay tím đen. Nhìn gân thấy trên mặt hạt có chấm nhỏ màu trắng khá rõ. Nhìn qua kính lúp thấy những vân lăn tăn trên bề mặt hạt. Rốn hạt lõm.

**367. XÍCH ĐỒNG NAM**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, thái phiến chéo dày 2-3 mm, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến có mặt ngoài màu vàng xám, có những vết nhăn theo chiều dọc. Mặt cắt ngang màu vàng nhạt. Chất giòn cứng, dễ bẻ gãy, mùi thơm nhẹ, vị nhạt.

**368. XÍCH THƯỢC**

**1. Phương pháp sơ chế**

Loại tạp, rửa sạch, ủ mềm, thái lát dày, phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các phiến dày hình gần tròn hoặc gần chữ nhật, bên ngoài và mép phiến màu nâu, bề mặt màu trắng vàng hoặc hồng; vỏ mỏng, gỗ xếp thành tia xuyên tâm, đôi khi có khe nứt.

**PHỤ LỤC III**

DANH MỤC VỊ THUỐC CỔ TRUYỀN
*(Ban hành kèm theo Thông tư số /2023/TT-BYT ngày tháng năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên vị thuốc cổ truyền** | **Phương pháp phức chế** | **Tên khoa học** |
|  | A giao sao phồng | Sao phồng | *Colla Corii Asini praeparata* |
|  | Ba kích chích rượu | Chích rượu | *Radix Morindae officinalis praeparata* |
|  | Ba kích chích muối | Chích muối | *Radix Morindae officinalis praeparata* |
|  | Ba kích chích cam thảo | Chích cam thảo | *Radix Morindae officinalis praeparata* |
|  | Bá tử nhân sao vàng | Sao vàng | *Semen Platycladi orientalis praeparata* |
|  | Bạch biển đậu sao vàng | Sao vàng | *Semen Lablab praeparata* |
|  | Bách bộ chích mật ong | Chích mật ong | *Radix Stemonae tuberosae praeparata* |
|  | Bách bộ chích rượu | Chích rượu | *Radix Stemonae tuberosae praeparata* |
|  | Bạch giới tử sao vàng | Sao vàng | *Semen Sinapis albae praeparata* |
|  | Bạch giới tử sao đen | Sao đen | *Semen Sinapis albae praeparata* |
|  | Bách hợp tẩm mật | Chích mật ong | *Bulbus Lilli praeparata* |
|  | Bạch mao căn sao đen | Sao đen | *Rhizoma Imperratae cylindricae praeparata* |
|  | Bạch tật lê sao vàng | Sao vàng | *Fructus Tribuli terrestris praeparata* |
|  | Bạch thược sao | Sao | *Radix Paeoniae lactiflorae praeparata* |
|  | Bạch thược chích rượu | Chích rượu | *Radix Paeoniae lactiflorae praeparata* |
|  | Bạch truật sao cám mật ong | Sao cám mật ong | *Rhizoma Atractylodis macrocephalae praeparata* |
|  | Bạch truật chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Atractylodis macrocephalae praeparata* |
|  | Bán hạ chế gừng | Chế gừng | *Rhizoma Typhonii trilobati praeparata* |
|  | Bán hạ chế nước vôi trong | Chế nước vôi trong | *Rhizoma Typhonii trilobati praeparata* |
|  | Binh lang sao | Sao | *Semen Arecae Catechi praeparata* |
|  | Bổ cốt chỉ chế muối | Chế muối | *Fructus Psoraleae corylifoliae praeparata* |
|  | Bồ hoàng thán sao | Thán sao | *Pollen Typhae praeparata* |
|  | Cam thảo chích mật | Chích mật ong | *Radix Glycyrrhizae praeparata* |
|  | Can khương sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Zingiberis praeparata* |
|  | Can khương sao cháy | Sao cháy | *Rhizoma Zingiberis praeparata* |
|  | Cát căn sao vàng | Sao vàng | *Radix Puerariae thomsonii praeparata* |
|  | Cát cánh chích mật | Chích mật ong | *Radix Platycodi grandiflori praeparata* |
|  | Cẩu tích sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Cibotii praeparata* |
|  | Cẩu tích sao cách cát | Sao cách cát | *Rhizoma Cibotii praeparata* |
|  | Cẩu tích chích muối ăn | Chích muối | *Rhizoma Cibotii praeparata* |
|  | Chỉ thực sao | Sao | *Fructus Aurantii immaturus praeparata* |
|  | Chi tử sao qua | Sao qua | *Fruclus Gardeniae praeparata* |
|  | Chi tử sao cháy | Sao cháy | *Fruclus Gardeniae praeparata* |
|  | Chỉ xác sao cám | Sao cám | *Fructus Aurantii praeparata* |
|  | Cỏ nhọ nồi thán sao | Thán sao | *Herba Ecliptae praeparata* |
|  | Cỏ xước chích rượu | Chích rượu | *Radix Achyranthis asperae praeparata* |
|  | Cỏ xước chích muối ăn | Chích muối ăn | *Radix Achyranthis asperae praeparata* |
|  | Cốt toái bổ sao | Sao | *Rhizoma Drynariae praeparata* |
|  | Cốt toái bổ chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Drynariae praeparata* |
|  | Đại hoàng chích giấm | Chích giấm | *Rhizoma Rhei praeparata* |
|  | Đại hoàng chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Rhei praeparata* |
|  | Đan sâm chích rượu | Chích rượu | *Radix Salviae miltiorrhizae praeparata* |
|  | Đào nhân sao vàng giữ vỏ | Sao vàng giữ vỏ | *Semen Pruni praeparata* |
|  | Đào nhân sao vàng bỏ vỏ | Sao vàng bỏ vỏ | *Semen Pruni praeparata* |
|  | Đào nhân ép loại dầu | Ép loại dầu | *Semen Pruni praeparata* |
|  | Địa du thán sao | Sao | *Radix Sanguisorbae praeparata* |
|  | Địa long tẩm rượu | Tẩm rượu | *Pheretima praeparata* |
|  | Địa long tẩm rượu gừng | Tẩm rượu gừng | *Pheretima praeparata* |
|  | Đỗ trọng chích muối ăn | Chích muối | *Cortex Eucommiae praeparata* |
|  | Đỗ trọng chích rượu | Chích rượu | *Cortex Eucommiae praeparata* |
|  | Đỗ trọng sao đen | Sao đen | *Cortex Eucommiae praeparata* |
|  | Đương quy chích rượu | Chích rượu | *Radix Angelicae acutilobae praeparata* |
|  | Hạnh nhân sao vàng giữ vỏ | Sao vàng giữ vỏ | *Semen Armeniacae amarum praeparata* |
|  | Hạnh nhân sao vàng bỏ vỏ | Sao vàng bỏ vỏ | *Semen Armeniacae amarum praeparata* |
|  | Hậu phác tẩm gừng | Tẩm gừng | *Cortex Maynoliae officinalis praeparata* |
|  | Hậu phác chích gừng | Chích gừng | *Cortex Maynoliae officinalis praeparata* |
|  | Hậu phác chưng (nấu) gừng | Nấu gừng | *Cortex Maynoliae officinalis praeparata* |
|  | Hoài sơn sao cám | Sao cám | *Tuber Dioscoreae persimilis praeparata* |
|  | Hoàng bá chích muối ăn | Chích muối | *Cortex Phellodendri praeparata* |
|  | Hoàng cầm sao vàng | Sao vàng | *Radix Scutellariae praeparata* |
|  | Hoàng cầm sao đen | Sao đen | *Radix Scutellariae praeparata* |
|  | Hoàng cầm chích rượu | Chích rượu | *Radix Scutellariae praeparata* |
|  | Hoàng cầm chích mật ong | Chích mật ong | *Radix Scutellariae praeparata* |
|  | Hoàng kỳ chích mật | Chích mật ong | *Radix Astragali membranacei praeparata* |
|  | Hoàng liên chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Coptidis praeparata* |
|  | Hoàng liên chích gừng | Chích gừng | *Rhizoma Coptidis praeparata* |
|  | Hoàng liên chích giấm | Chích giấm | *Rhizoma Coptidis praeparata* |
|  | Hoàng tinh chế rượu | Chế rượu | *Rhizoma Polygonati praeparata* |
|  | Hòe hoa sao vàng | Sao vàng | *Flos Styphnolobii japonici praeparata* |
|  | Hòe hoa sao cháy | Sao cháy | *Flos Styphnolobii japonici praeparata* |
|  | Hương phụ tứ chế | Tứ chế | *Rhizoma Cyperi praeparata* |
|  | Thố huyền hồ | Chích giấm | *Tuber Corydalis praeparata* |
|  | Hy thiêm tẩm rượu | Tẩm rượu | *Herba Siegesbeckiae praeparata* |
|  | Kê nội kim rang cát | Rang cát | *Endothelium Corneum Gigeriae Galli praeparata* |
|  | Khiếm thực sao vàng | Sao vàng | *Semen Euryales praeparata* |
|  | Khiếm thực sao cám | Sao cám | *Semen Euryales praeparata* |
|  | Khoản đông hoa chích mật | Chích mật ong | *Flos Tussilaginis farfarae praeparata* |
|  | Kim anh sao vàng | Sao vàng | *Fructus Rosae laevigatae praeparata* |
|  | Kim anh chích muối | Chích muối | *Fructus Rosae laevigatae praeparata* |
|  | Kinh giới sao cháy | Sao cháy | *Herba Elsholtziae ciliatae; Schizonepetae Herba praeparata* |
|  | Liên nhục sao vàng | Sao vàng | *Semen Nelumbinis praeparata* |
|  | Liên tâm sao qua | Sao qua | *Embryo Nelumbinis nuciferae praeparata* |
|  | Ma hoàng chích mật ong | Chích mật ong | *Herba Ephedrae praeparata* |
|  | Mã tiền rang cát | Rang cát | *Semen Strychni praeparata* |
|  | Mã tiền rán dầu vừng | Rán dầu vừng | *Semen Strychni praeparata* |
|  | Mã tiền ngâm rượu | Ngâm rượu | *Semen Strychni praeparata* |
|  | Mạn kinh tử sao vàng | Sao vàng | *Fructus Viticis trifoliae praeparata* |
|  | Mẫu đơn bì sao vàng | Sao vàng | *Cortex Paeoniae suffruticosae radicis praeparata* |
|  | Mẫu đơn bì chích rượu | Chích rượu | *Cortex Paeoniae suffruticosae radicis praeparata* |
|  | Mẫu lệ nung | Nung | *Concha Ostreae praeparata* |
|  | Đảng sâm chích gừng | Chích gừng | *Radix Codonopsis praeparata* |
|  | Nga truật chích giấm | Chích giấm | *Rhizoma Curcumae zedoariae praeparata* |
|  | Nga truật chế giấm | Chế giấm | *Rhizoma Curcumae zedoariae praeparata* |
|  | Ngải cứu chích rượu | Chích rượu | *Herba Artemisiae vulgaris praeparata* |
|  | Ngải cứu chích giấm | Chích giấm | *Herba Artemisiae vulgaris praeparata* |
|  | Ngải cứu sao cháy | Sao cháy | *Herba Artemisiae vulgaris praeparata* |
|  | Ngô công | Ngâm rượu | *Scolopendra praeparata* |
|  | Ngô thù du chích cam thảo | Chích cam thảo | *Fructus Evodiae rutaecarpae praeparata* |
|  | Ngô thù du chích giấm | Chích giấm | *Fructus Evodiae rutaecarpae praeparata* |
|  | Ngô thù du chích muối | Chích muối | *Fructus Evodiae rutaecarpae praeparata* |
|  | Ngũ vị tử tẩm mật | Tẩm mật | *Fructus Schisandrae praeparata* |
|  | Ngũ vị tử tẩm giấm | Tẩm giấm | *Fructus Schisandrae praeparata* |
|  | Ngưu bàng tử sao | Sao | *Fructus Arctii lappae praeparata* |
|  | Ngưu tất chích rượu | Chích rượu | *Radix Achyranthis bidentatae praeparata* |
|  | Ngưu tất chích muối | Chích muối | *Radix Achyranthis bidentatae praeparata* |
|  | Nhục thung dung chưng rượu | Chưng rượu | *Herba Cistanches praeparata* |
|  | Đảng sâm chưng | Chưng rượu | *Radix Codonopsis praeparata* |
|  | Phù bình sao qua | Sao qua | *Herba Pistiae praeparata* |
|  | Hắc phụ tử | Chế magnesi clorid | *Radix Aconiti lateralis praeparata praeparata* |
|  | Bạch phụ tử | Chế muối ăn | *Radix Aconiti lateralis praeparata praeparata* |
|  | Qua lâu nhân sao | Sao | *Semen Trichosanthis praeparata* |
|  | Sơn thù chưng | Chưng | *Fructus Corni officinalis praeparata* |
|  | Sơn thù tẩm rượu chưng | Tẩm rượu chưng | *Fructus Corni officinalis praeparata* |
|  | Sơn tra sao qua | Sao qua | *Fructus Mali; Fructus Crataegi praeparata* |
|  | Sơn tra sao đen | Sao đen | *Fructus Mali; Fructus Crataegi praeparata* |
|  | Bạch cương tàm | Sao cám gạo hoặc ngâm nước vo gạo | *Bombyx Botryticatus mori praeparata* |
|  | Tang phiêu tiêu chích muối | Chích muối | *Cotheca Mantidis praeparata* |
|  | Táo nhân sao đen | Sao đen | *Semen Ziziphi mauritianae praeparata* |
|  | Thạch quyết minh nung hở | Nung hở | *Concha Haliotidis praeparata* |
|  | Thạch quyết minh nung kín | Nung kín | *Concha Haliotidis praeparata* |
|  | Thạch xương bồ sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Acori graminei praeparata* |
|  | Thạch xương bồ sao cám | Sao cám | *Rhizoma Acori graminei praeparata* |
|  | Thăng ma chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Cimicifugae praeparata* |
|  | Thảo quyết minh sao vàng | Sao vàng | *Semen Cassiae torae praeparata* |
|  | Thảo quyết minh sao cháy | Sao cháy | *Semen Cassiae torae praeparata* |
|  | Thỏ ty tử chích muối | Chích muối | *Semen Cuscutae praeparata* |
|  | Thục địa | Chế gừng, sa nhân từ inh địa | *Radix Rehmanniae glutinosae praeparata* |
|  | Thương nhĩ tử sao cháy gai | Sao cháy gai | *Fructus Xanthii strumarii praeparata* |
|  | Thương nhĩ tử tẩm rượu | Tẩm rượu | *Fructus Xanthii strumarii praeparata* |
|  | Thương truật sao qua | Sao qua | *Rhizoma Atractylodis praeparata* |
|  | Thương truật sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Atractylodis praeparata* |
|  | Thương truật sao cháy | Sao cháy | *Rhizoma Atractylodis praeparata* |
|  | Thủy xương bồ sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Acori calami praeparata* |
|  | Thủy xương bồ sao cám | Sao cám | *Rhizoma Acori calami praeparata* |
|  | Thủy xương bồ chích gừng | Chích gừng | *Rhizoma Acori calami praeparata* |
|  | Tiền hồ chích mật | Chích mật | *Radix Peucedani praeparata* |
|  | Toàn yết chế muối | Chế muối | *Scorpio praeparata* |
|  | Trắc bách diệp sao qua | Sao qua | *Cacumen Platycladi praeparata* |
|  | Trắc bách diệp sao cháy | Sao cháy | *Cacumen Platycladi praeparata* |
|  | Trạch tả sao vàng | Sao vàng | *Rhizoma Alismatis praeparata* |
|  | Trạch tả chích muối | Chích muối | *Rhizoma Alismatis praeparata* |
|  | Trần bì sao vàng | Sao vàng | *Pericarpium Citri reticulatae perenne praeparata* |
|  | Trần bì sao cháy | Sao cháy | *Pericarpium Citri reticulatae perenne praeparata* |
|  | Tri mẫu chích muối | Chích muối | *Rhizoma Anemurrhenae praeparata* |
|  | Tri mẫu chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Anemurrhenae praeparata* |
|  | Tử uyển chế mật | Chế mật | *Radix Asteris praeparata* |
|  | Tục đoạn chích muối | Chích muối | *Radix Dipsaci praeparata* |
|  | Tục đoạn chích rượu | Chích rượu | *Radix Dipsaci praeparata* |
|  | Viễn chi sao cám | Sao cám | *Radix Polygalae praeparata* |
|  | Viễn chí chích cam thảo | Chích cam thảo | *Radix Polygalae praeparata* |
|  | Xa tiền tử chích muối | Chích muối | *Semen Plantaginis praeparata* |
|  | Xuyên khung chích rượu | Chích rượu | *Rhizoma Ligustici wallichii praeparata* |
|  | 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 vị thuốc A giao (\*):

A giao 1,0 kg

Cáp phấn hoặc bột mẫu lệ 200 g

1.2. Quy trình chế biến

Lấy khăn vải sạch lau cho hết bẩn, 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 chảo sao cho nóng 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**

Miếng vị thuốc A giao phồng đều, không còn chỗ cứng, không chảy hoặc dính vào nhau.

**2. 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 phiến 1,0 kg

Rượu (30 - 40%) 150 ml

1.2. Quy trình chế biến

Cho rượu trộn đều vào Ba kích phiến, ủ 1-2 giờ cho ngấm hết rượu sau đó sao nhỏ lửa tới khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Ba kích 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.

**3. 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 phiến 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 phiến, ủ 2-4 giờ cho ngấm đều sau đó sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Ba kích 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.

**4. 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 phiến 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 150ml. Đem dịch cam thảo trộn đều với ba kích, ủ 6 giờ cho ngấm đều sau đó sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Ba kích 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.

**5. BÁ TỬ NHÂN SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Bá tử nhân sau khi loại bỏ tạp chất và vỏ "quả" còn sót lại cho vào chảo, dùng lửa nhỏ sao đến khi có màu vàng, lấy ra, tãi cho nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Bá tử nhân 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.

**6. BẠCH BIỂN ĐẬU SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Bạch biển đậu sạch cho vào chảo sao nhỏ lửa (lửa văn) cho đến khi bề mặt 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 Bạch biển đậu là hạt hình bầu dục hoặc hình trứng dẹt. Mặt thuốc có màu vàng nhạt thỉnh thoảng có đốm đen, bên trong hạt màu trắng ngà. Thể chất cứng chắc, vỏ mỏng dòn, có 2 lá mầm to màu trắng ngà. Khi nhai có mùi thơm không còn mùi tanh của đậu sống.

**7. 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 phiến 1,0 kg

Mật ong 100g

1.2. Quy trình chế biến

Lấy mật ong hòa trong 100ml nước, khuấy đều, trộn với Bách bộ phiến; đảo đều, ủ qua đêm (khoảng 12 giờ), sau đó sao nhỏ lửa tới khi các phiến có màu nâu nhạt.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu nâu nhạt, sẫm màu hơn Bách bộ phiến, mùi thơm, vị đắng ngọt.

**8. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 200 ml

1.2. Quy trình chế biến

Dùng rượu trộn với Bách bộ phiến, đảo đều, ủ qua đêm, sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu nâu nhạt, mùi thơm, vị đắng, ngọt.

**9. BẠCH GIỚI TỬ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Bạch giới từ sao nhỏ lửa đến màu vàng sẫm có mùi thơm, vị cay, đặc trưng của mùi cài. Đổ ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Những hạt nhỏ, khô giòn, màu hơi vàng.

**10. BẠCH GIỚI TỬ SAO ĐEN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đun nóng chào, cho Bạch giới tử vào, đảo đều cho đến khi ngoài vỏ có màu hơi đen. Đổ ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu hơi đen có vị thơm đặc trưng của họ cải, nhấm có vị hơi cay.

**11. 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 phiến 1,0 kg

Mật ong luyện 0,1 kg

1.2. Quy trình chế biến

Hòa mật ong luyện và 0,2 lít nước sôi quấy đều, trộn vào Bách hợp phiến, để khoảng 1 giờ cho ngấm sau đó cho vào chảo sạch, sao nhỏ lửa tới khi không dính tay thì lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**12. BẠCH MAO CĂN SAO ĐEN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Bạch mao căn phiến cho vào nồi sao lửa to tới khi có khói trắng bốc lên, dược liệu trở thành màu nâu đen hoặc đen, phun một ít nước sạch trừ hỏa, sao thêm khoảng 2-3 phút, lấy ra để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**13. BẠCH TẬT LÊ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Bạch tật lê sạch cho vào nồi, sao lửa nhỏ, cho đến khi màu hơi vàng cháy xém hết các cạnh trông như gai nhọn, lấy ra để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Bạch tật lê sao vàng 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.

**14. BẠCH THƯỢC SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Dùng Bạch thược phiến ở trên cho vào chảo, đun nhỏ lửa (lửa văn), đảo đều đến khi bề mặt phiến 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**

Có màu vàng nhạt, mùi thơm.

**15. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 0,3 lít

1.2. Quy trình chế biến

Dùng Bạch thược phiến, tẩm lượng rượu thích hợp, ủ cho thấm đều khoảng 30 phút. Cho vào chảo đun nhỏ lửa (lửa văn), đảo đều cho đến khi bề mặt dược liệu có màu hơi vàng, mùi thơm.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có màu vàng nhạt, mùi thơm.

**16. 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 phiến 1,0 kg

Cám 100 g

Mật ong 5,0 g

1.2. Quy trình chế biến

Cám được trộn với mật ong, sao đến khi bốc khói, cho Bạch truật phiến vào đảo đều đến khi phiến có màu vàng xém cạnh, có mùi thơm. Lấy ra, rây loại bỏ cám. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến màu vàng thẩm, cạnh hơi xém, thể chất cứng, vị đắng, hơi ngọt, mùi thơm đặc trưng của Bạch truật.

**17. 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 phiến 1,0kg

Rượu 100 ml

1.2. Quy trình chế biến

Phiến Bạch truật được trộn đều với rượu, đậy kín, ủ cho rượu thấm đều (khoảng 1 - 2 giờ). Sao nhỏ lửa đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến màu vàng thẩm, cạnh hơi xém, thể chất cứng, vị đắng, mùi thơm đặc trưng của Bạch truật.

**18. BÁN HẠ CHẾ GỪNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ chế gừng(\*):

Bán hạ phiến 1,0 kg

Phèn chua 100 g

Gừng tươi 100 g

Nước vo gạo vừa đủ

1.2. Quy trình chế biến

Bán hạ phiến được ngâm trong dịch nước vo gạo 2 ngày, mỗi ngày thay nước một lần. Gạn bỏ dịch ngâm, rừa nhẹ đến sạch.

Phèn chua được tán thành bột mịn, hòa tan hoàn toàn trong 3 lít nước sạch. Ngâm tiếp bán hạ 2 ngày đến khi không còn “nhân trắng đục”. Vớt ra, phơi khô.

Bán hạ đã phơi khô được tẩm với dịch nước gừng tươi. Trộn, ủ đến khi thấm đều vào phiến thuốc. Sao đến khi có màu vàng đậm, không còn vị ngứa. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Bán hạ nam có phiến dày 1-3mm hoặc các 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 thơm của gừng. Vị cay, hơi tê, không ngứa.

**19. BÁN HẠ CHẾ NƯỚC VÔI TRONG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg Bán hạ chế nước vôi trong(\*):

Bán hạ phiến 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 trong dịch Cam thảo trong 2 ngày. Vớt ra, ngâm tiếp với nước vôi khoảng 3 ngày. Nếm thấy hết vị ngứa thì vớt ra, rửa nhiều lần bằng nước sạch, phơi hoặc sấy đến khô. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Bán hạ nam có phiến dày 1-3mm hoặc các 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.

**20. BINH LANG SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Binh lang phiến cho vào nồi, dùng lửa nhỏ sao đến khi bên ngoài có màu nâu tím, mùi thơm.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc màu nâu tím, chất thịt, mặt ngoài có gân hình mạng. Mùi đặc trưng của Binh lang, vị đắng, chát.

**21. 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 1,0 kg

Muối ăn 20 g

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan hoàn toàn 20 g muối ăn vào vừa đủ 100 ml nước (dung dịch A); Bổ cốt chỉ loại bỏ tạp chất, rửa sạch, phơi khô; Phun dung dịch A vào Bổ cốt chỉ, trộn đều, ủ 30 - 45 phút cho ngấm đều: Sao nhỏ lửa 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 Bổ cốt chỉ 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.

**22. BỒ HOÀNG THÁN SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho Bồ hoàng sạch vào chảo, dùng lửa nhỏ sao đến khi có màu vàng nâu đen, phun nước sạch để trừ hỏa, sao tiếp cho khô, lấy ra tãi cho nguội, rây lấy phần mịn nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Bột màu nâu đất. Nổi trên mặt nước. Khi xoa trên 2 ngón tay cảm giác mịn, dính.

**23. 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 phiến 1,0 kg

Mật ong 0,2 kg

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan mật ong với đồng lượng nước sôi rồi trộn đều với cam thảo ủ trong 1 - 2 giờ. Cho vào sao nhỏ lửa và đảo đều cho đến khi bề mặt cam thảo có màu vàng đậm, viền ngoài nâu, sờ không dính tay.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**24. CAN KHƯƠNG SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đem chảo đun nóng già, cho Can khương phiến vào, đảo thật đều tới khi toàn bộ mặt ngoài của phiến có màu vàng. Đổ ra, tãi mỏng cho nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Can khương là những phiến mỏng có kích thước dài 3 - 5 cm, dầy 3 - 5 mm, mặt ngoài phiến có màu hơi vàng, nhấm có vị cay, thơm mùi gừng.

**25. CAN KHƯƠNG SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho Can khương phiến vào chảo đã được đun nóng già, đảo thật đều 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 Can khương là những phiến mỏng có kích thước dài 3 - 5 cm, dầy 3 - 5 mm, mặt ngoài phiến có màu đen, nhấm có vị cay, thơm mùi gừng.

**26. CÁT CĂN SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Cát căn phiến, sao đều tới khi mặt ngoài của phiến có màu vàng hoặc hơi vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Cát căn phía mặt ngoài phiến có màu vàng hoặc hơi vàng, bên trong phiến có màu trắng.

**27. 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 phiến 1,0 kg

Mật ong 0,1 kg

1.2. Quy trình chế biến

Cho một lượng nước bằng lượng mật ong (tỷ lệ 1/1), trộn đều, lọc qua gạc, đun nhỏ lửa đến sôi, vớt bỏ bọt trắng. Tẩm nước mật vào Cát cánh phiến; ủ cho thấm đều; đảo đều sau đem sao qua đến khi các miếng dược liệu rời nhau, sờ không dính tay là được.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu vàng nhạt, sẫm màu hơn Cát cánh phiến, vị ngọt nhẹ sau hơi đắng và hơi nhớt trong miệng, dễ hút ẩm.

**28. CẨU TÍCH SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đem cẩu tích phiến sao tới khi miếng cẩu tích khô, hơi phồng lên. Đổ ra, chà xát hết lông.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến phồng đều, giòn, mùi thơm.

**29. CẨU TÍCH SAO CÁCH CÁT**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

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

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến phồng đều, giòn, màu vàng thẫm, mùi thơm.

**30. 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 phiến 1,0 kg

Muối ăn 20,0 g

1.2. Quy trình chế biến

Đem dung dịch natri clorid trộn đều vào cẩu tích, ủ 3 giờ cho ngấm đều. Phơi khô hoặc sấy khô. Sao trực tiếp tới khi các miếng cẩu tích phồng đều. Lấy ra, sàng sẩy cho sạch lông.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là các phiến phồng đều, giòn, màu nâu xám, vị hơi mặn, mùi thơm.

**31. CHỈ THỰC SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Chỉ thực phiến sao đến khi bề mặt phiến có màu vàng tối, cạnh phiến có màu đen, mùi thơm cháy. Lấy ra, để nguội, đóng túi.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Chỉ thực là phiến cắt ngang quả, hình tròn không đều, đường kính 1-3 cm, dầy 0,2- 0,3cm. 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.

**32. CHI TỬ SAO QUA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao cho đến khô, lấy ra để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt khô có màu vàng cam hoặc nâu đỏ, thể chất khô giòn, vị đắng.

**33. CHI TỬ SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Chi tử được sao đến khi bên ngoài có màu đen, bên trong có màu nâu, có mùi thơm cháy, khô giòn, lấy ra để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt khô có màu đen, mùi cháy, thể chất khô giòn, vị đắng.

**34. 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 1,0 kg

Cám gạo 0,1 kg

1.2. Quy trình chế biến

Cho cám vào chảo, đun đến khi bốc khói, cho Chỉ xác phiến vào sao đến khi có màu vàng thẩm 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.

**35. CỎ NHỌ NỒI THÁN SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho Cỏ nhọ nồi phiến vào chảo, dùng lửa to vừa sao cho 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, tải ngay cho nguội tránh bốc thành lửa.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cỏ nhọ nồi thán sao có màu đen thẫm nếu bóp sẽ vụn nát (không phải cháy thành than). Mùi thơm.

**36. CỎ XƯỚC CHÍCH RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức 1,0 kg Cỏ xước chích rượu(\*):

Có xước phiến 1,0 kg

Rượu 0,15 lít

1.2. Quy trình chế biến

Tẩm rượu trắng vào có xước phiến, trộn đều, đậy kín, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết rượu, cho vào chảo sao nhỏ lửa đến khi có mùi thơm của rượu bốc lên, phiến thuốc có mầu nâu nhạt. Lấy thuốc ra khay, để nguội, đóng gói.

Có thể sao nóng Ngưu tất phiến, phun rượu vào, sao phiến thuốc có mầu nâu nhạt. Lấy thuốc ra khay, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**37. CỎ XƯỚC CHÍCH MUỐI ĂN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg có xước chích muối ăn(\*):

Cỏ xước phiến 1,0 kg

Muối ăn 0,02 g

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan muối vào khoảng 500 ml nước. Tẩm nước muối vào Cỏ xước phiến, trộn đều, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết nước muối, sao nhỏ lửa đến khi bắt đầu có muối kết tinh ở đáy chảo. Lấy thuốc ra khay, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc có màu nâu nhạt, mùi thơm đặc trưng của Cỏ xước.

**38. CỐT TOÁI BỔ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cốt toái bổ phiến sao tới khi phiến thuốc có màu nâu đậm với loài (*Drynaria fortunei*) hoặc màu vàng đậm với loài (*Drynaria bonii*). Loại hết vỏ bẩn và lông nhỏ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Cốt toái bổ có thể chất giòn, màu nâu đậm hoặc vàng đậm.

**39. 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 phiến 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 1giờ cho ngấm hết rượu. Sao nhỏ lửa tới khô đến khi mặt phiến có màu nâu hoặc màu vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Cốt toái bổ có thể chất giòn, màu nâu đậm hoặc vàng đậm.

**40. 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 phiến 1,0 kg

Giấm gạo 150 ml

1.2. Quy trình chế biến

Đại hoàng phiến được trộn đều với giấm, ủ 30 phút, đun nhỏ lửa, sao tới khô khi có màu vàng đậm, không còn mùi giấm bốc lên, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là phiến thuốc xốp, giòn dễ gãy, màu nâu, mùi đặc trưng, vị đắng và hơi chát.

**41. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 300 ml

1.2. Quy trình chế biến

Đại hoàng phiến được trộn đều với rượu, chích 24 - 32 giờ, đến khi chuyển màu đen lấy ra, phơi âm can, sao đến khô, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là phiến thuốc xốp, giòn dễ gãy, màu vàng nâu, mùi đặc trưng, vị đắng và hơi chát.

**42. ĐAN SÂM CHÍCH RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg vị thuốc Đan sâm(\*):

Đan sâm phiến 1,0 kg

Rượu 100 ml

1.2. Quy trình chế biến

Đan sâm phiến trộn đều với rượu, ủ 1 giờ cho ngấm hết rượu, đem sao nhỏ lửa đến khô, lấy ra, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**43. ĐÀO NHÂN SAO VÀNG GIỮ VỎ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho Đào nhân sao tới khi toàn bộ phía ngoài vỏ có màu vàng đều.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài nháp, hơi nhăn nheo, có màu hơi vàng, mùi thơm đặc trưng của đào nhân, nhấm có vị đắng nhẹ, ngậy bùi.

**44. ĐÀO NHÂN SAO VÀNG BỎ VỎ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Đào nhân ngâm trong nước nóng 10 phút. Đem ra, xát bỏ vỏ, phơi khô, sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài nhẵn, có màu hơi vàng, nhấm có vị đắng nhẹ, ngậy bùi.

**45. ĐÀO NHÂN ÉP LOẠI DẦU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Đào nhân giã dập, bọc trong giấy bản hoặc trong vải xô ép bỏ dầu. Lấy ra sao nhỏ lửa tới khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những mảnh nhỏ có thể chất dính, mùi thơm đặc trưng của đào nhân, nhấm có vị đắng nhẹ, ngậy bùi.

**46. ĐỊA DU THÁN SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Địa du phiến, sao lửa vừa đến khi mặt ngoài có màu đen sém và bên trong có màu vàng hay màu nâu. Lấy ra để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Chất cứng, mặt phiến thuốc hình tròn hay hình bầu dục không đều, dầy 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.

**47. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 0,1 lít

1.2. Quy trình chế biến

Sinh địa long tẩm rượu trắng. Ủ trong 1 giờ, sau đó sao nhỏ lửa cho tới khi có màu nâu sẫm, không còn mùi tanh.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**48. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 0,2 lít

Gừng tươi 0,1 kg

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, ủ trong 30 - 60 phút cho thấm dịch rượu gừng, lấy ra sao nhỏ lửa cho đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Địa Long 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.

**49. 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 phiến 1,0 kg

Muối ăn 0,03 g

Nước sạch 0,17 lít

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan muối vào nước, gạn bỏ cặn. Tẩm nước muối vào đỗ trọng phiến, ủ trong 1 giờ cho thấm hết dịch nước muối, thỉnh thoảng đảo cho thấm đều, sao lửa vừa cho đứt tơ là được (bẻ gẫy không còn sợi tơ).

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những miếng vỏ phẳng, to nhỏ không đều, dày 0,2 - 0,5 cm, màu xám đen, bẻ gãy không còn sợi tơ.

**50. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến

Tẩm rượu vào Đỗ trọng phiến, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết rượu, thỉnh thoảng đảo cho thấm đều, sao lửa vừa cho đứt tơ là được (bẻ gẫy không còn sợi tơ).

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**51. ĐỖ TRỌNG SAO ĐEN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho Đỗ trọng phiến vào chảo, lửa to, đảo đều cho đến khi thấy có khói trắng, các phiến Đỗ trọng đứt hết tơ, phun một ít nước sạch, cho nhỏ lửa đào đều trong khoảng 2 - 3 phút, lấy ra để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những miếng nhỏ, thẳng, tương đối đều nhau. Màu đen, bóp gẫy vụn.

**52. 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 qui phiến 1,0 kg

Rượu 100 ml

1.2. Quy trình chế biến

Đương quy phiến được trộn đều với rượu, ủ trong 30 phút, thỉnh thoảng đảo cho ngấm đều, sao nhỏ lửa đến khô, lấy ra, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là phiến mỏng không đều, màu vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng, vị đắng ngọt, hơi cay.

**53. HẠNH NHÂN SAO VÀNG GIỮ VỎ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đem hạnh nhân rửa sạch, để ráo nước, phơi khô. Sao tới khi vỏ bên ngoài có màu vàng đều.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có vỏ hơi nhăn nheo, màu vàng đậm. Nhấm có vị đắng đặc trưng của Hạnh nhân.

**54. HẠNH NHÂN SAO VÀNG BỎ VỎ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đem hạnh nhân ngâm vào nước sôi 5 - 10 phút cho vỏ mềm xốp. Lấy ra, chà xát sạch vỏ, phơi khô. Sao hơi vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Bên ngoài hạt nhẵn có màu hơi vàng. Nhấm có vị đắng nhẹ đặc trưng của Hạnh nhân.

**55. 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 phiến 1,0 kg

Gừng tươi 0,1 kg

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 phỏc phiến, ủ 30 phút cho ngấm đều sau đó phơi âm can tới khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến mỏng có kích thước dài 5-7 cm, dầy 2-3mm, màu hơi xám, nhấm có vị hơi đắng, mùi thơm của gừng.

**56. 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 phiến 1,0 kg

Gừng tươi 0,1 kg

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 dù 160 ml. Đem nước gừng trộn đều vào Hậu phác phiến, ủ 30 phút cho ngấm đều sau đó sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến mỏng có kích thước dài 5-7 cm, dầy 2-3mm, màu hơi xám, nhấm có vị hơi đắng, mùi thơm của gừng.

**57. 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 1,0 kg

Gừng tươi 0,2 kg

1.2. Quy trình chế biến

Gừng tươi đem giã nát, vắt lấy nước cốt, làm nhiều lần, để được khoảng 200 ml. Đem nước gừng tẩm đều vào những khúc Hậu phác dài 5-7 cm, đã được rửa sạch, để khô se, cạo bỏ lớp bẩn bên ngoài. Chưng tới khi Hậu phác đủ mềm, lấy ra thái phiến dọc, dầy 2 - 3 mm. Phơi khô hoặc sấy khô ở nhiệt độ 50 - 60°C. Cũng với cách làm tương tự, song thay cách chưng bằng cách nấu đến khi hết nước, lấy ra thái phiến, phơi khô hoặc sấy khô ở nhiệt độ 50-60°C.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến mỏng có kích thước dài 5-7 cm, dầy 2-3mm, màu hơi xám, nhấm có vị hơi đắng, mùi thơm của gừng.

**58. 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(\*):

Hoài sơn 1,0 kg

Cám gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến

Đun nóng cám đến khi bốc khói trắng, cho dược liệu vào đến khi có màu vàng hay vàng nâu có chấm đen, rây bỏ cám. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc bên ngoài có màu vàng hay vàng nâu có chấm đen, bẻ ra bên trong có màu trắng, mùi thơm.

**59. 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 phiến 1,0 kg

Dung dịch muối ăn 5% 0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến

Tẩm Hoàng bá phiến với dung dịch muối ăn 5%, trộn đều, ủ cho thấm hết nước muối. Sao lửa nhỏ đến khi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc 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.

**60. HOÀNG CẦM SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Hoàng cầm phiến cho vào chảo, vừa đun vừa đảo đều tay cho đến khi mặt ngoài của phiến có màu vàng đậm, bên trong có màu vàng tươi. Đổ ra, tãi mỏng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến có màu vàng đậm, nhấm có vị đắng.

**61. HOÀNG CẦM SAO ĐEN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Hoàng cầm phiến cho vào chảo đã đun nóng già (khoảng 180 - 200 °C), đảo đều tay 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 lã sạch vào dược liệu sao.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Toàn bộ bề ngoài có màu đen, bẻ ra bên trong có màu nâu hơi vàng, nhấm có vị đắng.

**62. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 0,15 lít

1.2. Quy trình chế biến

Trộn đều Hoàng cầm phiến với rượu trắng. Ủ 30 phút cho ngấm hết rượu. Đem sao, đến khi mặt ngoài phiến có màu vàng thẫm. Đổ ra tãi mỏng cho nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến có màu vàng đậm, nhấm có vị đắng.

**63. 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 phiến 1,0 kg

Mật ong (loại mật luyện) 0,4 kg

1.2. Quy trình chế biến

Đem mật ong thêm ít nước sạch để hòa loãng. Trộn đều Hoàng cầm phiến với mật ong. Ủ 30 phút cho ngấm đều. Sao vàng với độ lửa tăng dần tới khi sờ không dính tay, Hoàng cầm có màu vàng đậm, mùi thơm mật ong. Cũng có thể đem mật ong đun tới sủi bọt, cho Hoàng cầm phiến vào trộn đều. Sao tới khi sờ không dính tay, mặt ngoài có màu vàng đậm, mùi thơm mật ong. Lấy ra tãi mỏng cho nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài phiến có màu vàng đậm, nhấm có vị đắng, thơm mùi mật ong.

**64. 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 phiến 1,0 kg

Mật ong 150g

1.2. Quy trình chế biến

Hoàng kỳ phiến được tẩm và trộn đều với mật ong đã hòa loãng khoảng 100ml nước sôi, ủ cho tới khi thấm đều, sao nhỏ lửa, đảo đều tay cho đến khi mặt ngoài có màu vàng nâu, sờ không dính tay, lấy ra, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Bề ngoài có màu vàng nâu, hơi bóng, có mùi thơm và vị ngọt.

**65. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 150 ml

1.2. Quy trình chế biến

Lấy rượu trộn đều với Hoàng liên phiến, ủ 1 giờ cho ngấm rượu sau đó sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có màu vàng đậm, vị đắng.

**66. 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 phiến 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 150ml. Đem nước gừng trộn đều vào Hoàng liên, ủ 1giờ cho ngấm sau đó sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có màu vàng đậm, vị đắng, có mùi thơm của gừng.

**67. 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 phiến 1,0 kg

Giấm ăn 100 ml

1.2. Quy trình chế biến

Lấy giấm trộn đều với hoàng liên, ủ 30 phút đến 1 giờ cho ngấm đều sau đó sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có màu vàng đậm, vị đắng.

**68. 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 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 cho se, thái phiến dày 2-3 mm, phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**69. HÒE HOA SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sau khi làm nóng dụng cụ, cho Hòe hoa đảo đều đến khi mặt ngoài vàng đậm. Lấy ra, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu vàng đậm, mùi thơm, bên trong vàng sáng.

**70. HÒE HOA SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sau khi làm nóng dụng cụ, cho Hòe hoa đảo đều đến khi toàn bộ phía ngoài bị đen, bên trong có màu nâu hơi vàng, có mùi thơm. Lấy ra, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phía ngoài màu đen đều, bên trong có màu nâu, mùi thơm cháy.

**71. 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 phiến 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 thành 4 phần đều nhau, mỗi phần 250 g, từng phần sẽ được tẩm riêng với mỗi loại phụ liệu trên. Để một đêm, sau đó sao vàng đến khi có mùi thơm là được (riêng phần tẩm với rượu tiến hành vi sao). Trộn đều 4 phần hương phụ đã chế được Hương phụ tứ chế.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**72. THỐ HUYỀN HỒ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

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, đem sao nhỏ lửa 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. Dùng 2 lít giấm ăn cho 10 kg Huyền hồ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vỏ ngoài màu nâu xám, mặt cắt có màu vàng nhạt, nhấm có vị cay chua.

**73. 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 1,0 kg

Rượu 200 ml

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 - 1h cho tới khi rượu ngấm hoàn toàn. Lấy ra phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu xám, vị đắng.

**74. KÊ NỘI KIM RANG CÁT**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Kê nội kim sạch, rang với cát, đến khi phồng lên, lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Có màu nâu vàng sậm tới màu vàng sém đen. trên bề mặt có những nốt phồng nhỏ, bị vỡ khi bóp nhẹ, mảnh vỡ bóng láng.

**75. KHIẾM THỰC SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đem khiếm thực sao nhỏ lửa tới khi toàn bộ bên ngoài có màu vàng hoặc hơi vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Khiếm thực sau khi chế phía ngoài vỏ có màu nâu thẫm, phía trong hạt có màu vàng hoặc hơi vàng, mùi thơm, nhấm có vị hơi ngậy, hơi chát.

**76. 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 1,0 kg

Cám gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến

Đun chảo nóng già, đổ cám vào sao tới lúc bốc khói trắng, cho khiếm thực vào, đảo đều tới khi toàn bộ bên ngoài có màu hơi vàng. Đổ ra tãi mỏng cho nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Khiếm thực sau khi chế phía ngoài vỏ có màu nâu thẫm, phía trong hạt có màu vàng hoặc hơi vàng, mùi thơm, nhấm có vị hơi ngậy, hơi chát.

**77. 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 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, ủ cho mật thấm đều, sao nhỏ lửa cho đến khi có màu vàng nâu, có các chấm đậm màu trên bề mặt vị thuốc, sờ không dính tay, lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**78. KIM ANH SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Kim anh đã bỏ hạt đem sao đều tới khi toàn bộ phía ngoài vỏ quả có màu vàng nâu. Đổ ra, chà xát, sàng bỏ hết các gai trên vỏ quả.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những mảnh của một nửa vỏ quả, có dạng lòng máng, màu vàng nâu.

**79. 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 bỏ hạt 1,0 kg

Muối ăn 8,0 g

1.2. Quy trình chế biến

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

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những mảnh của một nửa vỏ quả, có dạng lòng máng, nhấm có vị chua, chát se, hơi ngọt hoặc hơi mặn.

**80. KINH GIỚI SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sàng toàn bộ phần kinh giới đã được cắt thành đoạn dài 2 - 3 cm) định sao, lấy phần trên sàng sao trước với lửa to vừa, khi phiến thuốc ngả màu nâu sẫm, cho nốt phần dược liệu dưới sàng vào, tiếp tục sao ở lửa to sao 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 một dụng cụ sạch (nia, khay), đậy kín bằng một dụng cụ khác. Sau khoảng 15 - 20 phút, mở ra, tãi đều dược liệu cho nguội.

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

**2. Yêu cầu cảm quan**

Kinh giới sao cháy 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.

**81. LIÊN NHỤC SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho dược liệu sạch vào chảo, sao nhỏ lửa đến khi có màu thẫm lại, có chấm đen, lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình trái xoan, dài 1,1 - 1,3 cm, đường kính 0,9 - 1,1 cm. Mặt ngoài còn màng mỏng màu nâu thẫm, có chấm đen, mùi thơm, vị hơi chát. Không còn tâm sen.

**82. LIÊN TÂM SAO QUA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho liên tâm vào sao đến khi có mùi thơm bốc lên, lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**83. 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 1,0 kg

Mật ong 100 g.

1.2. Quy trình chế biến

Mật ong thêm lượng nước vừa đủ, trộn dịch mật vào Ma hoàng, ủ khoảng 30 - 60 phút đến khi ngấm đều, sao vàng, sờ không dính tay.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu hơi vàng nâu, vị đắng, hơi ngọt.

**84. MÃ TIỀN RANG CÁT**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy cát vàng rửa sạch bằng nước sạch, phơi khô. Ngâm Mã tiền bằng nước vo gạo hoặc nước sạch trong 24 giờ (8 tiếng thay nước một lần), và 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 dùng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những lát có màu nâu hoặc nâu đậm, vị đắng.

**85. MÃ TIỀN RÁN DẦU VỪNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Ngâm hạt mã tiền 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 cây mầm, rửa sạch rồi sấy khô ở nhiệt độ dưới 60°C. Cho dầu vừng vào chảo, đun sôi, đổ Mã tiền vào dầu vừng 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**

Là những lát có màu nâu hoặc nâu đậm, vị đắng.

**86. MÃ TIỀN NGÂM RƯỢU**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Bóc bỏ vỏ lấy hạt giã nát, ngâm với rượu 40° sau một tuần dùng để xoa bóp (cấm uống).

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những lát có màu nâu hoặc nâu đậm, vị đắng.

**87. MẠN KINH TỬ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Mạn kinh tử đã sơ chế, sao nhỏ lửa đến khi khô, có mùi thơm. Chà xát, loại cho hết màng trắng và đài hoa còn sốt lại. Xay hoặc giã dập khi dùng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài màu xám đen hoặc nâu đen thẩm. Thể chất nhẹ và cứng. Mùi thơm đặc trưng, vị nhạt, hơi cay.

**88. MẪU ĐƠN BÌ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy mẫu đơn bì bỏ lõi, sao đều nhỏ lửa, cho 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**

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.

**89. 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, sao nhỏ lửa tới khô, có mùi thơm đặc trưng của Mẫu đơn bì.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**90. MẪU LỆ NUNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Xếp mẫu lệ sạch trực tiếp lên lò nung, nung cho đến khi mảnh mẫu lệ nóng hồng đều, có màu trắng xám, thì lấy ra tãi cho nguội. Đập nhẹ cho vỡ vụn hoặc tán thành bột mịn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài màu trắng xám, có khía, mặt trong sáng óng ánh lớp xà cừ, dễ vỡ khi bóp, có vị mặn.

**91. 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 phiến 1,0 kg

Gừng tươi 0,1 kg

1.2. Quy trình chế biến

Tẩm dịch nước gừng tươi với Đảng sâm phiến, ủ trong 30 phút cho thấm đều, sao đến khi khô. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc màu trắng ngà, nhuận, mùi thơm, vị hơi ngọt.

**92. 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 phiến 1,0 kg

Giấm 30 ml

1.2. Quy trình chế biến

Trộn đều nga truật phiến với giấm. Ủ 3 - 6 giờ cho ngấm hết giấm. Sao nhỏ lửa tới khô, mặt ngoài của phiến hơi vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài phiến có màu hơi vàng, thể chất giòn, vị đắng, hơi cay, hơi chua.

 **93. 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 (thân rễ) 1,0 kg

Giấm 30 ml

Nước sạch 30 ml.

1.2. Quy trình chế biến

Cho Nga truật vào giấm, 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**

Là những phiến dày 2 - 3 mm, thể chất giòn, vị đắng, hơi cay, hơi chua.

**94. 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 1,0 kg

Rượu 200 ml

1.2. Quy trình chế biến

Trộn đều ngải cứu với rượu. Ủ 30 phút đến 1giờ cho ngấm hết rượu. Sao đến khi phía ngoài có màu hơi vàng. Đổ ra, tãi mỏng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn ngọn thân hoặc những mảnh lá xốp, màu hơi vàng, có mùi thơm đặc trưng của ngải cứu.

**95. 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 1,0 kg

Giấm ăn 200 ml

1.2. Quy trình chế biến

Trộn đều ngải cứu với giấm. Ủ 30 phút đến 1 giờ, cho hút hết giấm. Sao đến khi phía ngoài có màu hơi đen (khoảng 7 phần 10). Đổ ra, tãi mỏng để tránh bị cháy.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn ngọn thân hoặc những mảnh lá xốp, màu hơi đen, có mùi thơm đặc trưng của ngải cứu.

**96. NGẢI CỨU SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đem ngải cứu sao ở lửa to, đảo đều, đến khi toàn bộ phía ngoài, có màu đen, có mùi cháy. Đổ ra tãi mỏng để tránh bị cháy.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn ngọn thân hoặc những mảnh lá xốp, màu đen, có mùi thơm đặc trưng của ngải cứu.

**97. NGÔ CÔNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình 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 90o (5 con/100ml). 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**

Màu xám, thể chất giòn, dễ gẫy, mùi hơi cay.

**98. 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 1,0 kg

Cam thảo 60 g

1.2. Quy trình chế biến

Trước hết, lấy Cam thảo phiến sắc hai lần với nước, mỗi lần khoảng 300 ml nước, đun sôi 1 giờ. Gộp dịch sắc Cam thảo, cô còn khoảng 160 ml. 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 sao nhỏ lửa (vi sao) tới khô cho mùi thơm đặc trưng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu xám hơi vàng, có mùi thơm đắc trưng của Ngô thù du, nhấm có vị cay.

**99. 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 1,0 kg

Giấm ăn 160 ml

1.2. Quy trình chế biến

Đem ngô thù du giã hơi dập, trộn đều với giấm. Ủ 6-12 giờ cho ngấm hết. Lấy ra phơi khô hoặc tiến hành vi sao tới khô cho mùi thơm đặc trưng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu hơi xám, có mùi đặc trưng của Ngô thù du.

**100. 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 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 1giờ cho ngấm hết. Lấy ra phơi khô hoặc tiến hành vi sao tới khô cho mùi thơm đặc trưng của Ngô thù du.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu hơi xám, có mùi đặc trưng của Ngô thù du.

**101. NGŨ VỊ TỬ TẨM MẬT**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg Ngũ vị tử tẩm mật(\*):

Ngũ vị tử 1,0 kg

Mật ong 0,1 kg

1.2. Quy trình chế biến

Lấy dao bổ đôi quả; mật ong pha loãng bằng nước đun sôi để nguội, tỷ lệ 1/1 tẩm mật 3 giờ. Sao đến không dính tay và ngũ vị phồng rộp. Khi dùng giã dập.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**102. 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 1,0kg

Giấm trắng 200 ml

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Ngũ vị tử sạch, trộn với giấm cho thấm đều, đậy kín, để yên 4 giờ. Cho lên đồ đến khi có màu đen, đem ra phơi hay sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**103. NGƯU BÀNG TỬ SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Làm nóng dụng cụ, cho ngưu bàng tử vào sao nhỏ lửa đến khi thấy hạt hơi phồng, có mùi thơm. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài màu xám vàng, có đốm màu đen, hơi phồng. Mùi thơm nhẹ, vị đắng, hơi cay.

**104. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 0,15 lít

1.2. Quy trình chế biến

Ngưu tất phiến tẩm rượu trắng, trộn đều, đậy kín, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết rượu, cho vào chảo sao nhỏ lửa đến khi có mùi thơm của rượu bốc lên, phiến thuốc có mầu nâu nhạt. Lấy thuốc ra khay, để nguội, đóng gói.

Có thể sao nóng Ngưu tất phiến, phun rượu vào, sao phiến thuốc có mầu nâu nhạt. Lấy thuốc ra khay, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**105. 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 phiến 1,0 kg

Muối ăn 20,0 g

1.2. Quy trình chế biến

Ngưu tất phiến tẩm nước muối, trộn đều, ủ trong khoảng 30 phút cho thấm hết nước muối, sao nhỏ lửa đến khi bắt đầu có muối kết tinh ở đáy chảo, phiến thuốc có màu nâu nhạt. Lấy thuốc ra khay, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc có màu nâu nhạt, mùi thơm đặc trưng của Ngưu tất.

**106. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 300 ml

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Nhục thung dung phiến, 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**

Phiến thuốc 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.đa

**107. ĐẢNG SÂM CHƯNG**

***Radix Codonopsis javanicae Praeparata***

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình 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**

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

**108. PHÙ BÌNH SAO QUA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho dược liệu vào chảo, dùng lửa nhỏ sao đều đến khi có mùi thơm bốc lên, phiến thuốc ngả màu sẫm là được.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Cụm lá mọc quanh gốc có màu nâu xám hình hoa thị, phiến lá nhăn nheo hơi cháy xém. Thể chất khô dòn, dễ bóp vụn. Mùi thơm nhẹ, vị hơi mặn, cay.

**109. HẮC PHỤ TỬ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg vị thuốc Hắc phụ tử(\*):

Phụ tử 1,0 kg

Magnesi clorid (MgCl2.6H2O) 400 g

Nước 700 ml

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan magnesi clorid trong nước. Ngâm phụ tử 3-5 ngày đêm trong dung dịch này. Đun sôi với dịch ngâm đến khi chín đều (khoảng 20-30 phút). Thái dọc củ thành phiến dầy 0,2-0,5 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 20ml nước sôi). Ủ đến khi thấm hết dịch. Tẩm 15 g dầu hạt cải. Trộn đều, ủ 12 - 14 giờ. Đồ khoảng 20 phút. Lấy ra, sấy đến khi khô kiệt. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt phiến nhẵn bóng, màu nâu xám. Xung quanh phiến có màu nâu đen của vỏ củ. Vị mặn đặc trưng của muối Magne clorid, vị tê nhẹ hoặc không tê.

**110. BẠCH PHỤ TỬ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg vị thuốc Bạch phụ tử(\*):

Phụ tử 1,0 kg

Muối ăn 350 g

Nước 2000 ml

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan hoàn toàn muối ăn trong nước. Ngâm phụ tử trong 10-12 ngày đến khi nước thấm đều vào bên trong củ (không còn nhân trắng đục). Rửa sạch, nấu sôi với 1000 ml nước. Vớt ra, thái dọc củ thành phiến dầy 0,2-0,3 cm. Ngâm với 1500 ml nước trong 12 - 14 giờ. Rửa bằng nước đến khi còn vị tê nhẹ hoặc không tê. Sấy ở 60 °C đến khô kiệt. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt phiến màu trắng hoặc trắng ngà. Xung quang phiến có màu nâu đen của vỏ củ. Vị mặn đặc trưng của muối NaCl, vị tê nhẹ hoặc không tê.

**111. QUA LÂU NHÂN SAO**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Qua lâu nhân sạch cho vào chảo, dùng lửa nhỏ sao cho hơi phồng rộp lên, lấy ra để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**112. SƠN THÙ CHƯNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho Sơn thù nhục vào lồng hấp, hấp khoảng 3 giờ đến khi có màu đen, lấy ra phơi khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những hình phiến không theo quy tắc nào hoặc dạng hình nang, có mặt ngoài màu cánh gián, nhăn nheo, bóng láng. Không mùi, vị chua chát và hơi đắng.

**113. 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 thuỷ, đun đến khi nào hút hết rượu, lấy ra, phơi hay sấy nhẹ đến khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những hình phiến không theo quy tắc nào hoặc dạng hình nang, có mặt ngoài màu cánh gián, nhăn nheo, bóng láng. Mùi hơi thơm, vị chua chát và hơi đắng.

**114. SƠN TRA SAO QUA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy sơn tra phiến cho vào nồi, dùng lửa nhỏ sao đến khi có mùi thơm bốc lên.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc 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.

**115. SƠN TRA SAO ĐEN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy sơn tra phiến cho vào nồi, dùng lửa nhỏ sao đến khi bên ngoài có màu xám đen bên trong màu vàng đen.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc màu xám đen, bên trong có màu nâu tro, chất thịt. Mùi cháy, vị đắng chua.

**116. BẠCH CƯƠNG TÀM**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg vị thuốc Tầm vôi(\*):

Tầm vôi 1,0 kg

Cám gạo 0,1 kg

1.2. Quy trình chế biến

a) Phương pháp 1

Tầm vôi 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 chảo, đun cho đến khi có khói bốc lên, bỏ tầm vôi vào sao nhỏ lửa, đảo đều tay cho đến khi bề ngoài tầm vôi biến thành màu vàng, lấy ra, sàng sạch cám, để nguội.

b) Phương pháp 2

Tầm vôi loại bỏ những con không đạt chất lượng, ngâm vào nước vo gạo một đêm, quấy nhẹ tay cho tơ nhả hết và nhả hết nhớt, vớt ra loại tạp, đem phơi hoặc sấy khô.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**117. 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 phiến 1,0 kg

Dung dịch muối ăn 5% 100 ml

1.2. Quy trình chế biến

Trộn dung dịch nước muối vào Tang phiên tiêu phiến, ủ 30 phút. Sao lửa nhỏ đến khô, có mùi thơm.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu nâu vàng hoặc nâu hơi xám, mùi thơm, vị hơi chát.

**118. TÁO NHÂN SAO ĐEN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đun nóng dụng cụ, cho táo nhân vào đảo đều đến khi mặt ngoài có màu đen, bên trong có màu nâu hơi vàng. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Hạt hình đĩa, một đầu hơi nhọt, một mặt khum hình thấu kính, có mặt ngoài đen, bên trong có màu nâu hơi vàng, mùi thơm, vị đắng nhẹ.

**119. THẠCH QUYẾT MINH NUNG HỞ**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Xếp Thạch quyết minh vào lò nung không khói hoặc dụng cụ thích hợp, nung trực tiếp trên ngọn lửa đến khi khối Thạch quyết minh hồng rực, nước và các tinh thể bay hơi hoàn toàn, lấy ra để nguội. Khi dùng thì tán thành bột mịn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu nâu trắng, khô, giòn, dễ bẻ, bề ngoài vị thuốc lỗ trỗ giống như tổ ong. Vị khô, hơi mặn.

**120. THẠCH QUYẾT MINH NUNG KÍN**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình 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 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. Thạch quyết minh đã nung trở nên giòn, dễ gãy vụn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu nâu trắng, khô, giòn, dễ bẻ, bề ngoài vị thuốc lỗ trỗ giống như tổ ong. Vị khô, hơi mặn.

**121. THẠCH XƯƠNG BỒ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Thạch xương bồ phiến sao đều, nhỏ lửa tới khi toàn bộ bề mặt phiến có màu vàng hoặc hơi vàng, có mùi thơm đặc trưng của Xương bồ.

**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.

**122. 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 phiến 1,0 kg

Cám gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến

Sao cám tới lúc bốc khói trắng, cho Thạch xương bồ phiến vào, đảo đều tới khi toàn bộ mặt phiến Thạch xương bồ có màu vàng. Lấy ra, để nguội, loại bỏ hết cám.

**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.

**123. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Thăng ma phiến cho vào nồi, cho rượu vào, đảo đều, ủ trong 1 giờ. Dùng lửa nhỏ sao cho đến khi bốc mùi rượu ra là được.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến dày không quá 4 mm, hơi cong queo. Chung quanh màu tím nhạt, phía trong màu trắng vàng nhạt. Có mùi thơm của rượu.

**124. THẢO QUYẾT MINH SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao lửa vừa, đảo đều đến khi vị thuốc nổ đều, mùi thơm rõ rệt. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mùi thơm đặc trưng, màu nâu sẫm.

**125. THẢO QUYẾT MINH SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao lửa to, đảo đều đến khi khói màu vàng bay lên, bên ngoài có màu đen, bên trong màu nâu đen; mùi thơm cháy, lấy ra. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mặt ngoài màu đen, bên trong màu nâu đen, mùi thơm cháy đặc trưng.

**126. 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 1,0 kg

Muối ăn 20g

1.2. Quy trình chế biến

Hòa tan muối vào khoảng 150 ml nước, trộn đều nước muối vào Thỏ ty từ, để khoảng 30 phút cho hạt ngấm đều, sao nhỏ lửa đến khi hạt hơi phồng lên, màu vàng nâu, mùi thơm nhẹ. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Vị thuốc Thỏ ty tử có mặt ngoài màu vàng nâu, có vết nứt, mùi thơm nhẹ.

**127. THỤC ĐỊA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

Công thức chế biến 1,0 kg Thục địa(\*):

Sinh địa 1,0 kg

Rượu trắng 100 ml

Gừng tươi 50 g

Sa nhân 15g

1.2. Quy trình chế biến

Chế dịch rượu gừng: gừng tươi được rửa sạch, giã nát, thêm 50 ml rượu, nghiền, vắt lấy dịch. Thêm 50ml rượu vào bã gừng, nghiền, vắt lấy dịch sau đó trộn dịch trên.

Sinh địa được rửa sạch, xếp vào dụng cụ chưng. Thêm dịch rượu gừng, trộn đều. Ủ 2-3 giờ. Thêm nước đủ ngập (khoảng 2 lít). Đun liên tục 3 ngày đêm. Trong quá trình đun, lấy dịch nấu tưới đều lên. Vớt sinh địa, phơi hoặc sấy đến khi khô se. Tẩm dịch nấu vào sinh địa, phơi hoặc sấy tiếp, làm 5-7 lần đến khi hết dịch nấu. Phơi đến khi cầm không dính tay, màu đen, thể chất nhuận dẻo. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**128. THƯƠNG NHĨ TỬ SAO CHÁY GAI**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Đun lửa to cho chảo thật nóng, cho Thương nhĩ tử đã rửa sạch, phơi khô vào, đảo đều và không cần nhanh đến khi các gai bên ngoài cháy đen và bốc mùi thơm. Để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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 cm - 1,5cm, rộng 0,5 cm - 0,7 cm.

**129. 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 1,0 kg

Rượu 0,2 lít

1.2. Quy trình chế biến

Cho Thương nhĩ tử đã rửa sạch, phơi khô vào chậu, đổ Rượu 30° vào, trộn đều, ủ trong 2 giờ, cho vào đồ chín trong 1 giờ. Bỏ ra sấy khô là được.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**130. THƯƠNG TRUẬT SAO QUA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao lửa nhỏ đến khi phiến thuốc khô, mùi thơm đặc trưng. Lấy ra để nguội, loại bỏ mảnh vụn, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**131. THƯƠNG TRUẬT SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao lửa vừa đến khi phiến thuốc có màu vàng đậm rõ rệt so với mẫu sống, mùi thơm đặc trưng, khô giòn, lấy ra để nguội, loại bỏ mảnh vụn, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc dầy 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.

**132. THƯƠNG TRUẬT SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao lửa to, đảo đều 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, để nguội, đóng gói.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc dầy 1 - 3 mm, khô giòn, mùi thơm cháy bề mặt phiến thuốc có màu đen nâu, bên trong màu nâu.

**133. THỦY XƯƠNG BỒ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Lấy Thủy xương bồ phiến sao đều, nhỏ lửa tới khi toàn bộ bên ngoài mặt phiến có màu vàng hoặc hơi vàng, mùi thơm đặc trưng của Xương bồ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến mỏng, cong queo, màu hơi vàng, vị đắng, cay, mùi thơm nhẹ đặc trưng của Xương bồ.

**134. 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 phiến sao cám(\*):

Thủy xương bồ phiến 1,0 kg

Cám gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến

Đun chảo nóng già, đổ cám vào sao tới lúc bốc khói trắng. Cho Thủy xương bồ phiến vào, đảo đều tới khi toàn bộ bên mặt ngoài phiến có màu vàng đậm. Lấy ra để nguội, loại bỏ hết cám.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến mỏng, cong queo, màu vàng đậm, vị đắng, cay, mùi thơm nhẹ đặc trưng của Xương bồ.

**135. 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 phiến 1,0 kg

Gừng tươi 300 g

1.2. Quy trình chế biến

Gừng tươi rữa 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 phiến. Ủ 24 giờ (6 giờ đảo một lần), lấy ra, để khô se. Sao vàng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những phiến mỏng, cong queo, màu vàng, vị đắng, cay, mùi thơm nhẹ đặc trưng của Xương bồ và mùi thơm của gừng.

**136. 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 phiến 1,0 kg

Mật ong 0,2 kg

1.2. Quy trình chế biến

Mật ong được hòa loãng với 300 ml nước sôi, trộn đều với Tiền hồ, ủ trong 30 phút cho Mật ong thấm đều hết, cho vào chảo sao cho nhỏ lửa đến khi sờ không dính tay, lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phiến thuốc có mặt ngoài màu vàng xám, thể chất nhuận, khó bẻ gãy. Mặt cắt ở vỏ rải rác có nhiều đốm màu vàng nâu, tầng phát sinh libe gỗ là một vòng màu nâu có thể quan sát thấy bằng mắt thường; có nhiều tia tỏa ra từ vùng tâm của rễ. Mùi thơm, vị hơi đắng và cay.

**137. TOÀN YẾT CHẾ MUỐI**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình 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 1h cho đến khi bọ cạp bị cứng. Lấy ra, để nguội, đặt nơi thoáng khí, làm khô âm can.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Phần đầu ngực và phần bụng trước dẹt, dài. Phần bụng sau có hình giống cái đuôi, teo lại và uốn cong. Cơ thể mẫu nguyên vẹn có 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.

**138. TRẮC BÁCH DIỆP SAO QUA**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao lửa nhỏ, đảo đều đến khi vị thuốc khô, mùi thơm nhẹ, để nguội, đóng gói, bảo quản.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Lá hình kim, dài 0,5 - 3 cm, màu xanh lục tối, khô, mùi thơm đặc trưng.

**139. TRẮC BÁCH DIỆP SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Sao lửa to, đảo đều đến khi vị thuốc có màu đen nâu; mùi thơm cháy, để nguội, đóng gói, bảo quản.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Mảnh vụn hình kim màu đen, nâu đen, lẫn một lượng nhỏ lá màu lục tối; mùi thơm cháy.

**140. TRẠCH TẢ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho trạch tả phiến vào dụng cụ, sao đến khi bề mặt có màu hơi vàng hoặc vàng, mùi thơm nhẹ.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Trạch tả chế mặt phiến có màu vàng đậm, mùi thơm nhẹ, vị mặn, hơi ngọt.

**141. 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 phiến 1,0 kg

Dung dịch muối ăn 5 % 150 ml

1.2. Quy trình chế biến

Trạch tả phiến cho vào dụng cụ sạch, trộn đều với dung dịch muối ăn. Ủ 1-2 giờ cho ngấm. Sao vàng, cạnh hơi xém.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Trạch tả chế mặt phiến có màu vàng đậm, mùi thơm nhẹ, vị mặn, hơi ngọt.

**142. TRẦN BÌ SAO VÀNG**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Trần bì thái chỉ, sao cho tới khi trần bì có màu vàng đều, mùi thơm đặc trưng.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Màu vàng hoặc vàng nâu.

**143. TRẦN BÌ SAO CHÁY**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Trần bì thái chỉ, sao lửa to cho đến khi mặt ngoài có màu đen, bên trong có màu nâu đen. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Các sợi quăn queo, màu đen, mùi thơm cháy đặc trưng, vị hơi đắng.

**144. 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 phiến 1,0 kg

Dung dịch muối ăn 5% 150 ml

1.2. Quy trình chế biến

Tẩm dung dịch nước muối với tri mẫu phiến, ủ khoảng 1 giờ, sao nhỏ lửa đến khô. Lấy ra để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**145. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 100 ml

1.2. Quy trình chế biến

Trộn đều rượu vào tri mẫu phiến, ủ trong khoảng 30 phút cho ngấm hết rượu. Sao lửa nhỏ đến khi có màu hơi vàng nâu, khô, thơm mùi đặc trưng. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.

**146. 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 1,0 kg

Mật ong 0,25 kg

1.2. Quy trình chế biến

Mật ong đã luyện được hòa loãng với 1000 ml nước sôi, trộn đều với Tử uyển phiến, ủ đến khi mật ong thấm đều, cho vào chảo, sao nhỏ lửa đến khi không dính tay, lấy ra và để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là rễ lớn, nhỏ không đều. 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. Thơm đặc trưng của dược liệu và mật ong, vị hơi ngọt.

**147. 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 1,0 kg

Muối ăn 0,02 kg

1.2. Quy trình chế biến

Tục đoạn phiến trộn với nước muối cho đều, ủ ngấm, sao cho đến khô. Hòa tan muối vào nước sạch, lượng vừa đủ hòa tan.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**148. 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 phiến 1,0 kg

Rượu trắng 150 ml - 200 ml

1.2. Quy trình chế biến

Tục đoạn phiến trộn với rượu cho đều, ủ ngấm, sao nhỏ lửa cho đến khô, có mùi thơm của rượu là được.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những đoạn ngắn không quá 2 cm. Mặt cắt có hai lớp, chung quanh màu nâu, lõi giữa màu lục đen hay hoa văn vàng sẫm. Có mùi thơm của rượu; vị đắng và chát.

**149. VIỄN CHI 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 1,0 kg

Cám gạo 200 g

1.2. Quy trình chế biến

Cám gạo sao riêng tới khi bốc khói trắng, cho viễn chí vào, đảo đều tới khi mặt ngoài có màu vàng đậm. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những mảnh hoặc đoạn vỏ rỗng có màu vàng đậm, có những nếp nhăn và đường nút ngang. Vị đắng nhẹ, hơi cay.

**150. 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 1,0 kg

Cam thảo 50 g

1.2. Quy trình chế biến

Cam thảo phiến sắc hai lần với nước, mỗi lần khoảng 150 ml nước, đun sôi 1 giờ. Gộp dịch sắc cam thảo, cô còn khoảng 100 - 150ml. 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, sao vàng đến khi mặt ngoài có màu vàng đậm.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Là những mảnh hoặc đoạn vỏ rỗng có màu vàng đậm, có những nếp nhăn và đường nút ngang. Vị đắng nhẹ, hơi cay, hơi ngọt.

**151. XA TIỀN TỬ CHÍCH MUỐI**

**1. Phương pháp chế biến**

1.1. Công thức chế biến

1.2. Quy trình chế biến

Cho dược liệu sạch vào chảo, dùng lửa nhỏ sao đến khi dược liệu phồng lên, phun nước muối vào sao tiếp tới khô, có mùi thơm. Cứ 10kg dược liệu khô dùng 100g muối ăn.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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

**152. 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 phiến 1,0 kg

Rượu 100 ml

1.2. Quy trình chế biến

Trộn rượu trắng vào Xuyên khung phiến, ủ khoảng 30 phút - 1h cho rượu ngấm đều, sao nhỏ lửa cho đến khi có màu nâu vàng, mùi thơm đặc trưng. Lấy ra, để nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

Xuyên khung đã chế biến có màu nâu hoặc nâu vàng (sao), thể chất cứng chắc, có mùi thơm đặc trưng, vị cay.

**153. 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 1,0 kg

Cám gạo 0,1 kg

1.2. Quy trình chế biến

Cho cám vào chảo, đun đến khi có khói cho Ý dĩ (đã được phun trước với nước cho hơi ẩm) vào chảo và đảo đều và nhanh tay đến khi bề mặt thuốc chuyển màu vàng thổ và có các chấm đen, lấy ra, sàng loại bỏ cám bị cháy đen, tãi cho nguội.

**2. Yêu cầu cảm quan**

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.