

中药的炮制炮制经验五则 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/18/2021_2022__E4_B8_AD_E8_8D_AF_E7_9A_84_E7_c23_18214.htm 酸枣仁快速去核法取缸一口，内放清水约8分满，另将枣仁置竹箩内，容量为竹箩的60%，然后将箩放入缸内，轻轻搅拌，漂去上浮的杂质，同时利用核壳比重大的特性，使其自然下沉，将箩取出，捧取上层洁净的枣仁，另置。剩余枣仁按上法反复操作3~4次，至箩底基本为核壳为止。将上述酸枣仁及核壳分别晒干或低温干燥，置拣药台上，拣尽枣仁，合并枣仁备用或炒用。

天麻切制工艺改进法天麻的传统加工多采用润透切片，晒干或烘干的方法。“润”的缺点是生产周期长，不易保管，天热时，浸润过程中易上涎，切制时易粘刀，而且饮片易互相粘连结成团块。我们采用“烘软法”切片，大小分档，分别盛于搪瓷盆内，置电热干燥箱中，在70 ±5 恒温下烘烤0.5~1小时，以软为度，趁热切片。此法生产周期短，无粘刀、粘连现象，片面平整光洁，损耗率在3%以下。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com