

中药制益智仁炮制 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_E5_88_A8_E5_c23_18567.htm 【来源】本品为姜科植物益智 *Alpinia oxyphlla* Miq. 的干燥成熟果实。【炮制方法】一、净制 除去杂质及外壳（《药典85》）。二、切制 用时捣碎（《药典85》）。三、炮炙 1. 盐制（1）取净益智仁，用盐水拌匀或喷洒均匀，焖透，置锅内文火炒干，取出，放凉。用时捣碎。每益智仁100kg，用食盐2kg（《药典85》）。（2）取净益智置锅内，用武火炒至褐色，取出，研碎，簸去外皮；再取仁，置热锅内，用文火炉至微黄色，喷洒盐水，炒干，取出晾凉。每益智仁100kg，用盐3kg（《湖南》）。（3）取益智仁，除去外壳，筛去皮屑，用盐水拌匀，文火炒干为度。每益智仁100kg，用盐2k（《四川》）。（4）将锅加热，取益智仁倒入锅内，搅拌均匀，炒至呈显火色，随即喷淋盐水，炒至微干，取出置容器内，待凉即得。每益智仁10kg，用盐水0.12kg（《天津》）。（5）取益智仁加盐水蒸半小时即可。每益智仁500g，用食盐60g，水适量（《集成》）。2. 蜜制 取益智仁用微火炒7-8分钟至有香味，冒青烟时，加入蜜糖再炒7-8分钟，放冷即可。每益智仁500g，用蜜糖30g（《江西》）。3. 炒制 取净益智仁置锅内，用武火炒至外壳呈焦褐色，鼓起，果仁呈黄色为度，取出，研去壳（《辽宁》）。4. 烫制 先将沙子置锅内炒松，倒入益智仁，用武火炒至外壳呈焦黄色，鼓起，取出，筛去沙子，研去壳（《河南》）。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