

<<中医饮食调护>>

图书基本信息

书名：<<中医饮食调护>>

13位ISBN编号：9787117077682

10位ISBN编号：7117077689

出版时间：2006-7

出版时间：人民卫生出版社

作者：郭瑞华

页数：185

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中医饮食调护>>

内容概要

《中医饮食调护》共有五大部分的内容组成，兹将有关问题说明如下：第一章 中医饮食调护的理论基础：该部分主要介绍中医理论中的阴阳五行学说、脏象学、治则治法学说及中药的四气五味、升降沉浮、归经、功效主治学说等对饮食调护的指导意义。

该部分的理论以古典文献如《黄帝内经》、《神农本草经》、《备急千金要方》、《本草纲目》等为主要理论依据。

辨章学术，考镜源流。

语出有本，言之有据。

第二章 饮食调护常用食物：将食物分为9大类（粮谷类、豆类、蔬菜类、果品类、水产品、肉食类、乳蛋类、花类、调味品类），所选食物均为常用的、重要的、容易取得的。

每一味食物分别介绍名称、异名、性味、归经、功效应用、用法用量、注意事项、现代研究等内容。

眉目清晰，言简义赅。

其中名称、异名、性味、归经、功效应用、用法用量、注意事项等资料大多参考历代诸家本草，现代研究资料则以现代营养学专著为主。

第三章 药膳的类型及制作方法：系统介绍了药膳的基础知识，包括药膳的类型及分类、药膳的制作方法、药膳中药食结合的方法、药膳的成形与调味、药膳烹调的特点与要求等。

第四章 饮膳方剂：主要介绍饮膳方剂的组方理论和常用的饮食调护方剂。

所选方剂以古代方剂为主，以现代方剂为辅；方剂的分类以治法为主，目的是以法统方，以方示法，便于学生掌握；每一个方剂均注明出处，内容设有组成、用法、功效应用等项目。

第五章 常见病证的饮食调护方法：精选了一部分各科常见病证，简要介绍每个病证的概、病机特点、饮食调护原则、饮食宜忌、辨证施食方法、饮食调护方剂等。

目的是使学生能够通过本章内容的学习，将前面已经学习的内容融汇贯通，举一反三，将理论与临床实践有机地结合起来。

<<中医饮食调护>>

书籍目录

绪论 一、中医饮食调护的概念及研究内容 二、中医饮食调护发展源流第一章 中医饮食调护的理论基础 第一节 中医基础理论的指导 一、调整阴阳 二、协调脏腑 三、三因制宜 四、辨证施食 五、五味调和 第二节 中药基础理论的指导 一、食物的性味理论 二、归经 三、升降浮沉 四、功效 五、以脏补脏理论 第三节 饮食调护的常用法则 一、解表法 二、祛寒法 三、清热法 四、祛湿法 五、理气法 六、理血法 七、祛痰法 八、消导法 九、补益法 第四节 饮食调护的应用 一、在预防疾病时的应用 二、在治疗疾病时的应用 三、在疾病康复时的应用 第五节 饮食宜忌 一、食物配伍宜忌 二、节令宜忌 三、疾病宜忌 四、腐烂变质禁忌第二章 饮食调护常用食物 第一节 粮谷类 第二节 豆类 第三节 蔬菜类 第四节 果品类 第五节 水产品类 第六节 肉食类 第七节 乳蛋类 第八节 花类 第九节 调味类第三章 药膳的类型及制作方法 第一节 药膳的类型 一、按食品形态分类 二、按工艺特点分类 三、按药膳的功用分类 第二节 药膳的常用制作方法 一、鲜汁 二、饮 三、酒、醴、醪 四、蜜膏 五、粥 六、汤液 七、羹 八、米面食 九、菜肴 第三节 药膳中药食结合的方法 一、药食共烹 二、药食分制与组合 第四节 药膳的成形与调味 一、药膳的成形 二、药膳的调味 第五节 药膳烹调的特点与要求 一、药膳烹调的特点 二、药膳烹调的要求第四章 饮膳方剂 第一节 药膳的配方原则与方法 第二节 饮食调护饮膳示例 一、发表饮膳 二、清热饮膳 三、祛寒饮膳 四、祛湿饮膳 五、理气饮膳 六、理血饮膳 七、祛痰饮膳 八、消导饮膳 九、补益饮膳第五章 常见病证饮食调护方法主要参考文献 教学大纲(参考)

<<中医饮食调护>>

编辑推荐

“中医饮食调护”是既有基础理论知识，又有临床实践技能的一门课程。根据卫生部教材办公室的教材编写要求，本教材贯彻“以人为本”的教育思想，重在教书育人。突出“基础理论教学与技能培养并重”的特色，注重高职高专层次的人才培养需求，精炼教学内容，深入浅出，循序渐进。全书共有五大部分的内容组成，第一章中医饮食调护的理论基础；第二章饮食调护常用食物；第三章药膳的类型及制作方法；第四章主要介绍饮膳方剂的组方理论和常用的饮食调护方剂；第五章常见病证的饮食调护方法。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>