

图书基本信息

书名：<<肝病药膳-家庭常见病药膳食疗精粹>>

13位ISBN编号：9787506283496

10位ISBN编号：7506283492

出版时间：2006-7

出版单位：世界图书出版公司

作者：彭铭泉

页数：111

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>

## 内容概要

《肝病药膳》是健康厨房总动员系列丛书之一。  
该书主要介绍了具有治疗肝病功效的药膳，分菜肴、粥、面点和饮品四大类别。  
全书图文并茂，语言通俗，介绍详细，可操作性和可读性都很强。  
适合广大读者阅读。

《肝病药膳》主要介绍治疗肝病的药膳。

## 作者简介

彭铭泉，男，1933年出生于重庆市。

本科毕业，中医药膳教授，《中国药膳学》创始人之一。

从1980年开始从事中国药膳科研工作。

在国内外有关报刊上发表药膳论文300余篇，并出版100余部药膳专著，其代表作有《中华饮食文库》丛书中《中国药膳大典，320万字》，为国家85重点图书(1999年)；《中国药膳学》获四川省重大科技成果奖；《中国药膳大全》(1987)，获四川省新闻出版局、四川省科学技术协会等授予的四川省优秀科普作品一等奖。

作者共8本书被成都市博物馆收藏；《大众药膳》(1984)，荣获1984年、1985年西北、西南地区优秀科技图书一等奖。

此外，由日本株式会社永云社出版的《中国药膳菜谱》(日文，1986年)、中国台湾元气斋出版社出版的《越吃越聪明——简易美味药膳》、中国台湾文光图书有限公司出版的《中国药膳学》、中国香港星辉图书有限公司出版的《中老年保健药膳》(1992年)等，均成为畅销书，深受国内外读者欢迎。

书籍目录

肝病的原因 肝病患者的饮食宜忌 肝病药膳的组成原则 菜肴类药膳 荸荠蒸鸭蛋 黄田七蒸乌鸡 谷糖蒸黄鸡 陈皮蒸乳鸽 红花酥里脊 郁金炒羊肝 丹参蒸海参 猪肝南瓜花 首乌炒双肝 仙人掌熘兔 红花蒸墨鱼 海蜇拌茼蒿 茵陈蚌肉煲仔 蕹菜豆腐鱼头煲仔 西兰花苦参蚌肉煲仔 西芹玉须江鲫煲仔 胡萝卜田螺煲仔 粥类药膳 苡仁红花粥 茵陈红枣粥 乌梅大米粥 荸荠枸杞粥 绿豆荸荠粥 冰糖绿豆粥 绿豆燕窝粥 面点类药膳 豆蔻蒸馒头 苡仁番茄面 人参饺子 茯苓鸡蛋面 丹参鸡汁面 红花鸡肝饼 紫菜鸡蛋面 山药瘦肉面 红花肉包子 荸荠云吞 二豆饼 茯苓赤豆包 汤羹类药膳 丹参炖猪爪 西洋参鸡汤 桑葚鸡肝汤 青皮白鸭汤 玉竹菠菜鸭肝汤 砂仁瘦肉汤 藜菜猪肚汤 首乌煮猪肝 枸杞兔肝汤 山楂牛肉汤 白苳羊肝汤 红枣黑豆炖兔肉 饮品类药膳 车前白糖饮 鸡骨草糖饮 槐角白糖饮 二根西瓜饮 陈醋黄芪饮 香附川芎饮 豆蔻牛奶饮 猕猴桃糖饮 酒饼果甜饮 二草利水饮 荸荠牛奶饮 解毒三草饮

## 章节摘录

书摘肝病的原因 肝是人体最大的腺体，是人体新陈代谢的枢纽，是维持生命的重要器官。它在糖、脂类、蛋白质、维生素、激素等物质代谢中均发挥着重要作用，同时还具有分泌、排泄、转化等方面的功能。

当肝脏受到损伤，功能遭到破坏时，可造成上述代谢障碍，从而引起机体的一系列病理改变，以至于对人体的健康造成巨大的损害。

肝脏病变的临床表现主要有肝区不适或疼痛、肝脏肿大、肝区压痛、黄疸、门静脉高压症和营养代谢障碍等。

常见的肝病有急性病毒性肝炎、慢性病毒性肝炎、肝硬化、中毒性肝炎等。

急性病毒性肝炎 急性病毒性肝炎可分为黄疸型和无黄疸型两大类。

病人开始可有明显的乏力、食欲减退、上腹部饱胀不适、恶心呕吐，还可有恶寒发热等症状，肝功能检查谷丙转氨酶明显升高。

黄疸型肝炎可表现为上述轻微症状，亦可无明显症状，只是在验血后才被发现。

黄疸型肝炎的中医病因有内因和外因两个方面，而内外因又相互关联。

内因多为脾胃虚寒、内伤等引起发病，外因多为感受外邪或饮食不节等引起发病。

1.饮食所伤 贪食肥甘油腻、嗜酒过度、饮食不节、饥饱失常皆伤脾胃，使人体运化功能受损，湿浊化热，侵袭肝胆，胆汁不循常道，侵袭肌肤，故使皮肤发黄。

若饮食不节，寒凉生冷伤了脾胃，导致脾胃虚寒，湿阻中焦，胆汁不能循道疏泄，故使皮肤发黄。

以上就是引发黄疸型肝炎的病因之一。

2.劳倦内伤 由于劳伤损害脾胃。

脾胃虚寒，不能健运水湿，寒湿阻于中焦，胆液输出受阻，溢于肌肤，致使皮肤发黄，此乃黄疸型肝炎的病因之二。

3.感受外邪 由于肝炎病毒的传染或受到湿热侵袭，从表入里，脾胃运化失常，湿热侵袭肝胆，不能正常输出，胆汁外溢，侵袭肌肤，下流膀胱，从而出现眼睛、皮肤、小便发黄。

若湿热病邪较甚，很快出现伤及营血的严重情况，肌肤猝然发黄，心满气喘，有生命危险，此乃急性黄疸型肝炎的发病原因之三。

P6-7插图

编辑推荐

本书是健康厨房总动员系列丛书之一。  
该书主要介绍了具有治疗肝病功效的药膳，分菜肴、粥、面点和饮品四大类别。  
全书图文并茂，语言通俗，介绍详细，可操作性和可读性都很强。  
适合广大读者阅读。

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>