

<<风湿类风湿症食疗菜>>

图书基本信息

书名：<<风湿类风湿症食疗菜>>

13位ISBN编号：9787506740029

10位ISBN编号：7506740028

出版时间：2009-1

出版时间：中国医药科技出版社

作者：吴杰 主编

页数：60

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>

## <<风湿类风湿症食疗菜>>

### 前言

《风湿类风湿症食疗菜》是“食疗菜精华系列丛书”之一。

风湿症大多由于水湿外浸或体内蕴湿复感风邪，以致风湿相搏而发病。

初期以周身沉重，筋骨酸痛或局部浮肿等为特征。

如风湿留连不去，日久便可出现筋脉拘紧、麻木胀痛等症状；类风湿关节炎是一种以关节滑膜炎为特征的慢性全身性自身免疫性疾病。

滑膜炎持久反复发作，导致关节内软骨和骨的破坏，关节功能障碍，终致残疾，给患者的身心都造成很大的伤害。

滑膜炎病变可累及全身各个器官，所以此病又称为类风湿病。

中国的食补、食疗文化，是世界文化中最辉煌的一页。

中医讲究药食同源，这是一种回归自然的自然疗法，将治病寓于日常的饮食之中，在科学合理的膳食结构中防治疾病、吃出健康、吃出长寿。

为了帮助风湿、类风湿关节炎患者尽早摆脱疾病带来的痛苦。

我们会同国内著名医药师、营养学家、烹饪名师一道以严谨的科学态度、精确的理论依据，根据风湿、类风湿关节炎的病理特征，根据各种食物的不同特性，科学合理地搭配组合成各式菜肴，编写了这本《风湿类风湿症食疗菜》。

本书精选菜肴60款，以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的营养成分、药理和疗效、用料配比、制作方法、成品特点与操作提示均作了详细的介绍，对主要制作过程还配有示范图片。

图文并茂，步骤清晰。

原料易取，易学易做。

按书习做，您一定能烹制出集色、香、味、食养、食补、食疗于一体的美味菜肴。

让您的家人在享受美味的同时，拥有健康和快乐！

## <<风湿类风湿症食疗菜>>

### 内容概要

本书精选菜肴60款适合风湿、类风湿患者食用的菜肴。

作者以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的营养成分、药理和疗效、用料配比、制作方法、成品特点与操作提示均作了详细的介绍。

按书习做，您一定能烹制出集色、香、味、食养、食补、食疗于一体的美味菜肴。

让您的家人在享受美味的同时，拥有健康和快乐。

<<风湿类风湿症食疗菜>>

书籍目录

1.凤翅扣鳝段2.蝎子烧黄鳝3.蒸鳗段4.蒜烧白鳗5.当归烧鳊鱼6.姜丝鲳鱼7.仙茅川乌烧鲤鱼8.蝎子烧鲤鱼9.蝎子炖鲫鱼10.淫羊藿酿鲫鱼11.鲜蒜烧鲫鱼12.骨碎补烧鲤鱼块13.寄生独活焖泥鳅14.参归泥鳅煲15.骨碎补汁蒸河蟹16.丹参鱿鱼花17.猴姜合欢煨海参18.枸杞炒玉翠19.蚬肉炒芦笋20.青翠海红21.蚬肉炒甘蓝22.干贝炒芹菜23.蚌肉烧油菜24.鸡血藤蒸鸡25.吉利堂桑枝酱鸡26.乳香蒸鸡27.吉利堂五味酱鸡28.栗子烧鸡块29.姜炒鸡片30.鸡血藤薯干炖鸡31.双椒鸡片32.党参赤芍焖鸡肘33.鹌鹑蛋煲凤爪34.当归蒜茸凤爪35.鹌鹑烧双笋36.双宝炖鹌鹑37.桑枝玉米炖乳鸽38.寄生独活酱鹿肉39.党参赤芍煮鹿肉40.牛膝芝麻肉丸汤41.炸熘茄盒42.豆腐丝炒韭菜43.吉利堂炒肉丝44.蝎子炒肉丝45.当归什锦土豆片46.肉片茄子47.仙茅烧牛肚48.芦笋炖猪排49.枸杞黄豆炖猪排50.黄豆芽炖猪手51.姜泥肚片52.油菜炒蹄筋53.红烧蹄筋54.仙茅烧鞭花55.枸杞鸡茸鞭花56.豆泡炒黑豆芽57.桑椹汁浇茄片58.桃仁炒芹菜59.双色山药羹60.甜蒜蜇皮丝

<<风湿类风湿症食疗菜>>

章节摘录

插图：

<<风湿类风湿症食疗菜>>

编辑推荐

享受美味，吃出健康，生活细节，决定健康。  
本书由中国医药科技出版社出版。

<<风湿类风湿症食疗菜>>

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>