

<<饮酒与解酒的学问>>

图书基本信息

书名：<<饮酒与解酒的学问>>

13位ISBN编号：9787509159019

10位ISBN编号：7509159016

出版时间：2012-9

出版时间：人民军医出版社

作者：马汴梁 编

页数：197

字数：162000

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>

<<饮酒与解酒的学问>>

内容概要

本书在第1版的基础上修订而成，作者参考大量文献资料，结合自己的研究成果和实践经验，详细介绍了饮酒的有关科学知识和防醉解酒的具体方法。包括适量饮酒有益健康，酒的分类与科学饮用，饮酒宜忌，醉酒对健康的危害，防醉解酒的各种药方、汤水、果菜汁和药茶等。内容新颖，阐述简明，对纠正人们对酒的认识误区和解除醉酒后的困扰，具有很好的指导价值，适于广大群众、饮酒者和基层卫生人员阅读参考。

<<饮酒与解酒的学问>>

书籍目录

一、适量饮酒有益健康

- 1.中国酿酒始祖及古人对饮酒的认识
- 2.酒对人体健康的六大好处
- 3.酒为百药之长
- 4.科学饮酒方法
- 5.饮酒注意事项
- 6.酒有八大社会功效
- 7.饮酒的“四种最佳”
- 8.适度饮酒，使人更聪明
- 9.适度饮酒能长寿的原因
- 10.适度饮酒能促进健康
- 11.破解饮酒的“十大误区”
- 12.老年人饮酒益处多
- 13.适量饮酒可防电磁辐射
- 14.美酒外用让女人美丽长久
- 15.饮酒方法有讲究
- 16.品酒论优劣
- 17.酒的社会魅力

二、酒的分类与科学饮用

(一) 葡萄酒

- 1.葡萄酒是怎么酿成的
- 2.葡萄酒的营养成分
- 3.葡萄酒如何分类
- 4.葡萄酒的药用价值
- 5.葡萄酒的饮用学问
- 6.葡萄酒与菜肴搭配的方法
- 7.葡萄酒的爱情滋味
- 8.葡萄酒有沉淀是不是已经变质
- 9.“干红”的“干”代表什么
- 10.品尝葡萄酒时为什么要察颜观色
- 11.干红与干白有什么区别
- 12.为什么别喝太甜的葡萄酒
- 13.喝葡萄酒要注重酒的“个性化”选择
- 14.选购和饮用山葡萄酒注意事项
- 15.冰酒——液体黄金
- 16.品冰酒与吃芒果布丁
- 17.红酒泡洋葱饮用，抗癌又保健
- 18.红酒不宜与鱼肉搭配饮用
- 19.自己酿制葡萄酒的方法
- 20.常喝红酒对人体的九大好处
- 21.适量饮用葡萄酒可强健骨骼
- 22.关于葡萄酒的年份
- 23.葡萄酒怎么喝最有味
- 24.常饮葡萄酒对身体健康的影响
- 25.最新研究的红酒医疗保健价值

<<饮酒与解酒的学问>>

26. 红酒能缓解慢性阻塞性肺疾病

(二) 黄酒

1. 黄酒的分类及主要成分
2. 黄酒的营养价值
3. 黄酒的药用价值
4. 中医要用黄酒作药引
5. 黄酒在烹调中的作用
6. 黄酒变质不宜饮用
7. 冬天喝点黄酒对人体有益
8. 端午节要慎用雄黄酒
9. 黄酒一定要加热后再喝
10. 常喝黄酒好处多
11. 雄黄酒

(三) 啤酒

1. 啤酒的种类
2. 如何正确饮啤酒
3. 鉴别啤酒好坏的方法
4. 储藏啤酒的方法
5. 啤酒有助于强健骨骼
6. 饮用啤酒可消除或缓解运动后肌肉酸痛
7. 饮用啤酒可祛寒解乏
8. 啤酒的药用价值
9. 黑啤能防血栓
10. 喝啤酒过量后果不良
11. 饮用啤酒最佳用量
12. 冬天饮用啤酒价值更高
13. 饮用啤酒14忌
14. 喝啤酒要因人而异
15. 剧烈运动后不宜马上饮啤酒
16. “啤酒肚”与喝啤酒无关
17. 出现“啤酒肚”的原因
18. 以下八种人夏天不宜饮用啤酒
19. 夏季畅饮啤酒“五不宜”
20. 不宜饮用啤酒的常见情况
21. 德国流行喝抗衰啤酒
22. 自己配制风味啤酒饮品的方法
23. 常用啤酒烹调的美食

(四) 白酒

1. 白酒的分类
2. 白酒纯(醇)度及其测定方法
3. 白酒选购常识
4. 白酒妙用小常识
5. 怎样欣赏和品尝白酒
6. 饮用白酒的基本方法
7. 适量饮用白酒的益处
8. 不同人酒量大小的奥秘

(五) 白兰地与香槟酒

<<饮酒与解酒的学问>>

1.白兰地酒的治疗效果

2.香槟酒的药用价值

(六) 蜂蜜酒、果酒及其他

1.蜂蜜酒酿制

2.蜂蜜酒分类

3.果酒抗衰老, 养容颜

4.饮用果酒最好搭配吃苏打饼干

5.玫瑰花泡酒饮用可缓解乳腺增生

6. 饮用黄精酒让男性精力更旺盛

7.自酿苦瓜酒

8.常饮水果味鸡尾酒有益健康

9.雅赏菊花, 趣品菊花酒

三、饮酒杂谈

1.酒后忌饮浓茶

2.烟酒不宜同用

3.酒、烟、茶混合的恶果有哪些

4.酒精导致饥饿的原因

5.哪些患者不宜饮酒

6.适量饮酒有助防癌

7.服用哪些药的前后不能饮酒

8.滴酒不沾对身体不利

9.科学的饮酒配菜有益健康

10.饮酒御寒不可取

11.饮酒解愁不可取

12.酒后看电视有何利弊

13.酒后不宜立即洗澡

14.酒类饮用的最佳温度

15.喝热酒对人体有益

16.饮多少酒为适量

17.酗酒与遗传的关系

18.酒后为什么感到口渴

19.酒后脸红和脸白的原因

20.打鼾者应戒酒

21.饮酒十八“忌”

22.新酒和陈酒的区别

23.新婚夫妇应忌酒

24.孕妇与儿童不宜饮酒

25.喝酒可致孕妇早产

26.老年人饮酒宜忌

27.低度酒不宜久存

28.嗜酒者易患癌症

29.酒量小的人天天饮酒易患癌

30.肝病患者不宜饮酒

31.只有适量饮酒才有益于人体健康

32.会饮酒的人总爱贪杯

33.醉酒的原因

34.醉酒的阶段

<<饮酒与解酒的学问>>

35. 解酒机制
36. 节假日如何饮酒不伤身
37. 空腹饮酒有害身体
38. 喝酒应有“三不喝”
39. 酒和柿子同吃会中毒
40. 吃大豆制品菜肴有解酒作用
41. 饮酒要少吃凉粉
42. 饮酒最佳间隔时间
43. 各种酒混合饮用为什么易醉
44. 饮酒时别吃胡萝卜
45. “酒水”混饮有损健康
46. 中年人不宜贪酒
47. 65岁以上老年人不宜喝高度酒
48. 老年人喝酒应该坚持“五不”
49. 未成年人饮酒的危害
50. 孕期饮酒, 宝宝多弱智
51. 女性饮酒患七种癌症的风险高
52. 感冒药和酒千万别同时服用
53. 晚上最好不要饮酒
54. 经期慎饮酒
55. 喝酒御寒不可取
56. 喝酒易脸红者长期饮酒患癌症的风险高
57. 熏腊食品下酒容易致癌
58. 嗜烟酒者易患口腔癌
59. 长期饮酒、酗酒“伤心”
60. 酒后洗澡易诱发心脏病或脑中风
61. 长期饮酒需要警惕酒精性脂肪肝
62. 哮喘病人喝酒要慎之又慎
63. 长期饮酒易患糖尿病

四、醉酒对健康的危害

1. 酒在人体内的化学变化及醉酒与乙醇浓度的关系
2. 过量饮酒对肝脏的危害
3. 过量饮酒导致高血压
4. 酗酒者易致中风
5. 酗酒可引起心脏病
6. 酗酒可损伤大脑
7. 酗酒易导致痴呆
8. 过量饮酒可引起失眠
9. 酗酒易导致癌症发生
10. 过量饮酒对性功能及胎儿的影响
11. 过量饮酒易损伤胃黏膜
12. 酗酒可引起胰腺炎
13. 酗酒可损伤肺功能
14. 过量饮酒易导致高脂血症
15. 过量饮酒容易诱发头痛
16. 过量饮酒会导致贫血
17. 酗酒会导致营养不良

<<饮酒与解酒的学问>>

18. 酗酒者易骨折

19. 喝酒常醉者易患老年痴呆症

20. 喝酒与酒量

五、防醉解酒良方

1. 螺蚌葱豉汤

2. 石膏汤

3. 老菱角汤

4. 醒醉汤

5. 绿豆甘草汤

6. 橘味醒酒汤

7. 香薷汤

8. 化漏汤

9. 挝脾汤

10. 神仙醒酒丹

11. 解酒仁丹

12. 活命金丹

13. 济生百杯丸

14. 葛花丸

15. 夺命抽刀散

16. 避瘟散

17. 樟叶葛花散

18. 葛根散

19. 葛花白药子散

20. 白蔻丁香散

21. 八仙锉散

22. 芫菁根散

23. 紫金锭

六、防醉解酒简易汤水

1. 酸梅汤

2. 西瓜翠衣汤

3. 薄荷绿豆汤

4. 葛花汤

5. 菠萝汤

6. 红枣绿豆汤

7. 藕块银耳汤

8. 草豆蔻汤

9. 绿豆汤

10. 桂圆红枣汤

11. 冰糖银耳汤

12. 白糖汤

13. 似神汤

14. 消水肿汤

15. 绿豆花汤

16. 火腿汤

七、防醉解酒简易果菜汁

1. 扁豆汁

2. 盐菠萝汁

<<饮酒与解酒的学问>>

3. 鲜藕汁
4. 西瓜番茄汁
5. 三鲜汁
6. 白萝卜汁
7. 杨梅汁
8. 草莓汁
9. 樱桃汁
10. 胡萝卜乳蛋汁
11. 番茄乳汁
12. 西瓜乳汁
13. 葡萄乳汁
14. 乌梅汁
15. 红果汁
16. 番茄汁
17. 葡萄汁
18. 柠檬汁
19. 鲜橘汁
20. 芹菜汁
21. 鲜五汁

八、防醉解酒简易药茶

1. 杏仁茶
2. 槟榔茶
3. 枇杷竹叶凉茶
4. 金银花凉茶
5. 葛花茶
6. 菊花茶
7. 甘草茶
8. 陈皮茶
9. 咖啡茶
10. 桑菊枸杞茶
11. 柿叶茶
12. 姜醋茶
13. 生姜乌梅茶
14. 紫苏生姜茶
15. 柑橘茶

九、其他解酒戒酒方法

1. 间谍产品为何变成解酒良药
2. 戒酒综合征
3. 食醋解酒
4. 西医厌恶疗法戒酒
5. 中西药联合治疗急性酒精中毒

十、饮酒文化

1. 侃侃而谈话酒吧
2. 酒吧的种种形式
3. 历史上十大酒局
4. “酒”言真经蕴哲理
5. 喜酒名目何其多

<<饮酒与解酒的学问>>

6.清明时节话酒俗

7.刘备托孤与孔乙己买酒

十一、解酒戒酒知识

1.运动前后不要喝酒

2.喝酒前的准备

3.醉酒人员护理

4.自抠咽喉，催吐酒不可取

5.喝酒前喝牛奶可防醉酒，喝酒后吃西瓜可以醒脑

6.常用解酒食品

7.多吃橘子可防酒精性脂肪肝

8.戒酒过急反伤身体

9.酒后不宜立即睡觉

10.服药期间喝酒与“双硫仑样反应”

11.容易引起“双硫仑样反应”的药物

12.解酒并不能护肝

13.提倡戒酒，才是护肝之道

<<饮酒与解酒的学问>>

章节摘录

版权页：（2）葡萄酒：一般是在餐桌上饮用的，故常称为佐餐酒。

在上葡萄酒时，如有多种葡萄酒，哪种酒先上，哪种酒后上，有几条规则：先上白葡萄酒，后上红葡萄酒；先上新酒，后上陈酒；先上淡酒，后上醇酒；先上干酒，后上甜酒。

最佳温度：不同的葡萄酒适宜的饮酒温度有所不同：白葡萄酒和红葡萄酒8~12；香槟酒、甜型白葡萄酒6~8；新鲜红葡萄酒12~14；陈年红葡萄酒15~18。

（3）白酒和啤酒：白酒一般是在常温下饮用，但是，稍稍加温后再饮，口味较为柔和，香气也浓郁。邪杂味消失。

其主要原因是，在较高的温度下，酒中的一些低沸点的成分，如乙醛、甲醇等较易挥发，这些成分通常都含有较辛辣的口味。

啤酒是一种低酒度的饮料酒，较适宜的饮用温度在7~10，有的甚至在5左右。

如果喝黑啤酒，温度更低些，较为流行的做法是将酒置于冰箱内冻至表面有一层薄霜时才拿出来喝。

（4）开胃酒、佐餐酒和饭后酒：开胃酒，这是饭前饮的酒，能增加食欲。

适合于开胃酒的酒类品种很多，这些酒大多加过香料或是植物性原料，用于增加酒的风味。

现代的开胃酒大多是调配酒，用葡萄酒或烈性酒作酒基，加入植物性原料的浸泡物。

佐餐酒，是在进餐时饮的酒，常用葡萄酒。

饭后酒，在西方，有先吃饭后喝酒的习俗，饭后酒的种类主要是：白兰地和利口酒。

利口酒也是一种烈性酒，但其风味是由加入的香料决定的。

制作方法主要有两种：一种是将风味料浸泡在烈性酒中，另一种方法是加入香料后进行蒸馏。

因都要加入糖浆作为甜味剂，故利口酒都是甜酒。

16.品酒论优劣 逢年过节，走亲访友，所带礼品中少不了酒。

怎样才能买到价廉物美的酒呢？

下面介绍一些简单的鉴别优劣的方法。

（1）白酒：一般无色透明，首先要看看酒色是否清澈透亮。

鉴别时，可将同一牌子的两瓶酒迅速同时倒置，气泡消失得较慢的那瓶酒质量较好。

因为气泡消失得慢，说明酒浓度高，或者存放时间长，喝时酒味会更加醇香。

再看是否有悬浮物或沉淀。

把酒瓶颠倒过来，朝着光亮处观察，如果瓶内有杂物、沉淀物，酒质量就不好。

最后看包装封口是否整洁完好。

现在不少酒厂都用铝皮制作的“防盗盖”封口，这样比较保险；酒瓶上的商标也要细看，因为一般真酒的商标印制比较精美，颜色也十分鲜明，并有一定的光泽，而很冒的却非常粗糙。

<<饮酒与解酒的学问>>

编辑推荐

《饮酒与解酒的学问(第2版)》适于广大群众、饮酒者和基层卫生人员阅读参考。

<<饮酒与解酒的学问>>

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>