<<养生食谱必备全书>>

图书基本信息

书名:<<养生食谱必备全书>>

13位ISBN编号: 9787537552967

10位ISBN编号:7537552967

出版时间:2012-10

出版时间:河北科技出版社

作者:陈宝英孕产育儿研究中心

页数:319

字数:265000

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

<<养生食谱必备全书>>

内容概要

饮食养生有秘诀,本书向你娓娓道来:

春、夏、秋、冬,不同季节怎样吃、吃什么,最养生?

心、肺、肝、肾、胃、肠,这些和生命息息相关的脏腑,应怎样养护?

儿童、青少年、男性、老年人、女性妊娠和产后恢复以及脑力劳动、体力劳动、长期熬夜者、电脑操作者,这种处于不同年龄阶段或从事不同职业的人,应该怎样补充营养,才能保证健康?

热性体质、寒性体质、实性体质、虚性体质,不同体质的人,又该怎样进补呢?

减肥瘦身、排毒祛痘、润肤养颜、丰胸美胸……怎样吃才能养出水灵灵的容颜?

头晕、眼睛干涩、失眠、心悸气短、上火、健忘等亚健康状况,饮食上该怎样调养呢?

高血压、高血脂、糖尿病、脂肪肝、骨质疏松、关节炎等常见疾病,又有哪些食疗方呢?

<<养生食谱必备全书>>

作者简介

陈宝英 女,主任医师、教授。 中国女医师协会副会长、北京女医师协会会长。

<<养生食谱必备全书>>

书籍目录

前插页:

先"读"为快:食物的四性 先"读"为快:食物的五味 先"读"为快:食物的五色 先"读"为快:养生常用药材 PART1因时养生,四季饮食巧安排

春季养生:重在养肝护肝

春季饮食养生要点 春季最佳养生食材

春季易患疾病的饮食调理

养生食谱推荐

爆炒羊肝/美味香菇肉粥

夏枯草黑豆汤/燕窝红枣薏米粥

辣椒韭菜炒皮蛋/素焖扁豆

豆腐蒸银鱼/大蒜豆腐鱼头汤

夏季养生:重在养"阳"

夏季饮食养生要点

夏季最佳养生食材

夏季易患疾病的饮食调理

养生食谱推荐

清拌茄子/绿豆南瓜粥.

苦瓜菊花粥/炝拌什锦.

双椒爆炒鸡胗/冬瓜蛋花汤

双耳炒海螺/黄瓜鱼肉沙拉

秋季养生: 重在滋阴润燥

.

冬季养生:重在驱寒藏热

.

PART2 脏腑养生,饮食调理有讲究

心脏功能养护

养心护心怎么补

养心护心最佳食材

养生食谱推荐

红酒牛肉煲/海参豆腐鸡肉羹

咖喱鱼肉豆腐/柠檬汁莴笋猪排

豌豆苗扒银耳/黄豆桃仁拌鸭胗

米酒豆腐烧鱼/西红柿豆腐

肺部功能养护

养肺要以养阴为主

润肺最佳食材

养生食谱推荐

杏仁萝卜猪肺汤/莲子百合煲瘦肉

冰糖银耳羹/百合芝麻猪心汤

黄瓜萝卜熘豆腐/银耳百合雪梨粥

绝妙四味鲜/川贝雪梨粥

<<养生食谱必备全书>>

肝脏功能养护 胃功能养护 肾脏功能养护 肠道功能养护 PART3 因人养生,不同群体的特色饮食 青少年健脑益智 青少年健脑益智饮食指导 健脑食物与营养素 养生食谱推荐 鲜味豆腐/红椒豆干炒里脊 黄豆芽蘑菇汤/花生鱼头汤 乳鸽天麻汤/杏仁豆腐. 核桃花生粥/菊花炒鸡片 青春期增高健体 有助身高增长的饮食要点 养生食谱推荐 胡桃羊肉粥/五香糖醋排骨 芝麻椒盐虾/淡菜煨猪肉 海带花生排骨汤/土豆烧牛肉 豌豆虾仁炒鸡蛋/草鱼豆腐汤 男性健身"助阳" 老年人延年益寿 孕期饮食营养指导 产后快速恢复 更年期饮食调理 脑力工作者 体力工作者 经常熬夜者 电脑操作者 PART4 对"质"养生,你属哪种体质类型 热性体质 热性体质饮食养生要点 养生食谱推荐.

鲤鱼苦瓜汤/蟹柳白菜粥.

<<养生食谱必备全书>>

红绿双米粥/麦冬竹参粥 小米苦瓜粥/荷花粳米粥 寒性体质 寒性体质饮食养生要点 养牛食谱推荐 胡萝卜羊肝粥/苁蓉羊肉汤 赤小豆红枣糯米粥/桂圆糯米粥 红糖红枣姜汤/金沙玉米粥 实性体质 虚性体质 PART5 美容养生, 养于内而"美"于外 减肥瘦身 减肥瘦身饮食要点 养生食谱推荐 肉末嫩豆腐/紫菜海带冬瓜汤. 黄瓜豆芽芒果汤/萝卜紫菜汤 白萝卜豆腐/蔬果浓汤 百合银耳汤/冬瓜紫菜粥 排毒祛痘 排毒祛痘饮食要点 养生食谱推荐 豆腐海带素鲜汤/冬瓜玉米瘦肉汤 什锦凉菜/牛奶燕麦大枣粥 冰糖红豆煲南瓜/鱼腥草绿豆汤 芹菜薏米咸味汤/海带绿豆粥 润肤养颜 养护秀发 亮眼明眸 健齿护齿 丰胸美胸 PART6 赶走亚健康,饮食调理帮大忙 头晕 饮食调理要点 养生食谱推荐 凉拌芹菜洋葱/凉拌海带丝 凤爪枸杞煲猪脑/苹果汁 熘苹果/八宝鲜鸡汤 鸡肉粥/桃仁腰花 眼睛干涩 饮食调理要点

<<养生食谱必备全书>>

养生食谱推荐 胡萝卜肉丸粥/黑芝麻泥鳅汤 青蒜炒鸡肝/枸杞杂粮粥 黑豆桂圆粥/菊花红枣汤 枸杞红枣炖鸡汤/双椒炒香肠 失眠 健忘 心悸气短 上火 食欲不振 精神抑郁 疲乏无力 免疫力低下 便秘 PART 7 对症养生,常见疾病食疗方 感冒 感冒初期的饮食原则 不同感冒症状的食疗方案 感冒后期的饮食原则 感冒的饮食误区 养生食谱推荐 蛋黄土豆泥/肉末圆白菜 拔丝山药/葱白豆豉粥 青红素三丝/荷叶粥 红椒炒香菇/皮蛋葱花粥 缺铁性贫血 祛病食疗方案 养生食谱推荐 胡萝卜猪肝汤/瘦肉双丁黑米粥 瘦肉花生莲藕汤/黑木耳红枣瘦肉汤 牛腩炖土豆/元宝肉 猪血菠菜汤/咸蛋猪肝汤 高血压 高血脂

脂肪肝

<<养生食谱必备全书>>

糖尿病 …… 骨质疏松 ……

类风湿关节炎

慢性肠胃炎

消化不良

月经不调

..... 阳痿

早泄

腹泻 …… 痔疮

..... 附录

附录1:关键营养素的功效及食物来源

附录2:食物相宜搭配速查

<<养生食谱必备全书>>

章节摘录

版权页: 插图: 秋季养生需注意预防的疾病 感冒 秋天气候变化异常,季节转换较快,早、中、晚及室内外温差较大,呼吸道黏膜不断受到乍暖乍寒的刺激,抵抗力减弱,给病原微生物提供了可乘之机,是感冒等上呼吸道感染病的高发季节。

应对方法:一定要注意随温度变化选择衣物;增加户外活动,增强体质,保持工作环境的良好通风; 多饮水,多吃水果,增强机体代谢;经常使用冷水洗脸洗鼻,也有助于感冒的预防。

消化系统疾病 秋季病菌繁殖快,食物易腐败,是细菌性食物中毒、细菌性痢疾、大肠杆菌肠炎、冰箱性肠炎等肠道疾病的多发季节。

同时秋季也是胃病的多发与复发季节,受到冷空气刺激后胃酸分泌增加,胃肠发生痉挛性收缩,抵抗力和适应性随之降低,出现反酸、腹胀、腹泻、腹痛等症。

应对方法:要注意防止腹部受凉。

患有慢性胃炎的人要特别注意胃部的保暖;还要加强运动锻炼。

要保持精神愉快和情绪稳定,注意劳逸结合,保证充足的睡眠。

哮喘 秋季空气干燥,过敏源也比较多,常引发哮喘。

应对方法:有哮喘病史的中老年人应尽量避免与致敏物质接触。

要随气温的变化,及时增添衣服、被褥。

还要注意加强营养,重视锻炼身体。

可采取相应的进补,以预防或减轻支气管哮喘。

<<养生食谱必备全书>>

编辑推荐

《养生食谱必备全书》具有一定的知识性、实用性,通俗易懂。 各种菜肴的制作让读者一看就懂,简单易学,更有生活、饮食、养生保健窍门知识,可以帮助读者树立正确的健康观念,是日常生活、保健强身、防病祛病、延年益寿的必备指导书。

<<养生食谱必备全书>>

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