

<<饮膳正要白话图解>>

图书基本信息

书名：<<饮膳正要白话图解>>

13位ISBN编号：9787538178654

10位ISBN编号：7538178651

出版时间：2013-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

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>

<<饮膳正要白话图解>>

作者简介

作者为辽宁中医药大学第二附属医院教授，从事医史文献研究工作34余年，在国内很有影响。

<<饮膳正要白话图解>>

书籍目录

御序 虞序 自序 前言 三皇圣纪 养生避忌 妊娠食忌 乳母食忌 饮酒避忌 服药食忌 食物利害 食物相反 食物中毒 禽兽变异 四时所宜 五味偏走 米谷性味 兽品性味 禽品性味 鱼品性味 果品性味 菜品性味 料物性味 诸水 神仙服饵 铁瓮先生琼玉膏 地仙煎 金髓煎 天门冬膏 服天门冬 服地黄 服苍术 服茯苓 服远志 服五加皮酒 服桂 服松子 服松节酒 服槐实 服枸杞 服莲花 服栗子 服黄精 神枕法 服菖蒲 服胡麻 服五味 服藕实 服莲子、莲蕊 服何首乌 食疗诸病 生地黄鸡 羊蜜膏 羊藏羹 羊骨粥 羊脊骨粥 白羊肾羹 猪肾粥 枸杞羊肾粥 鹿肾羹 羊肉羹 鹿蹄汤 鹿角酒 诸般汤煎

<<饮膳正要白话图解>>

章节摘录

版权页：插图：丹黍米味苦，微温，无毒。

主咳逆，霍乱，止烦渴，除热。

稷米味甘，无毒。

主益气，补不足。

关西谓之糜子米，亦谓粳米。

古者取其香可爱，故以供祭祀。

河西米味甘，无毒。

补中益气。

颗粒硬于诸米。

出本地。

绿豆味甘寒，无毒。

主丹毒，风疹，烦热，和五脏。

行经脉。

白豆味甘，平，无毒。

调中，暖肠胃，助经脉。

肾病宜食。

大豆味甘，平，无毒。

杀鬼气，止痛，逐水，除胃中热，下瘀血，解诸药毒。

作豆腐即寒而动气。

赤小豆味甘酸，平，无毒。

主下水，排脓血，去热肿，止泻痢，通小便。

解小麦毒。

回回豆子味甘，无毒。

主消渴。

勿与盐煮食之。

出在回回地面，苗似豆，今田野中处处有之。

青小豆味甘寒，无毒。

主热中，消渴。

止下痢，去腹胀。

产妇无乳汁，烂煮三五升食之，即乳多。

豌豆味甘，平，无毒。

调顺荣卫，和中益气。

扁豆味甘，微温。

主和中。

叶主霍乱吐下不止。

小麦味甘，微寒，无毒。

主除热，止烦躁，消渴，咽干，利小便，养肝气，止痛，唾血。

大麦味咸，温、微寒，无毒。

主消渴，除热，益气，调中，令人多热，为五谷长。

《药性论》云：能消化宿食，破冷气。

荞麦味甘，平寒，无毒。

实肠胃，益气力。

久食动风气，令人头眩。

和猪肉食之，患热风，脱人须眉。

白芝麻味甘，大寒，无毒。

<<饮膳正要白话图解>>

治虚劳，滑肠胃，行风气，通血脉，去头风，润肌肤。

食后生啖一合。

与乳母食之，令子不生病。

胡麻味甘，微寒。

除一切痼疾，久服长肌肉，健人。

油利大便，治胞衣不下。

《修真秘旨》云神仙服胡麻法：久服面光泽，不饥，三年水火不能害，行及奔马。

饴味甘，微温，无毒。

补虚乏，止渴，去血，健脾，治嗽。

小儿误吞钱，取一斤，渐渐尽食之即出。

蜜味甘，平、微温，无毒。

主心腹邪气，诸惊痫，补五脏不足，益中气，止痛，解毒，明耳目，和百药，除众病。

曲味甘，大暖。

疗脏腑中风气，调中益气，开胃消食，补虚去冷。

陈久者良。

醋味酸，温，无毒。

消痈肿，散水气，杀邪毒，破血运，除癥块坚积。

醋有数种：酒醋、桃醋、麦醋、葡萄醋、枣醋，米醋为上，人药用。

酱味咸酸，冷，无毒。

除热止烦，杀百药热汤火毒，杀一切鱼、肉、菜蔬毒，豆酱主治胜面酱。

陈久者尤良。

豉味苦，寒，无毒。

主伤寒，头痛，烦躁，满闷。

<<饮膳正要白话图解>>

编辑推荐

《饮膳正要白话图解:宫廷药膳食谱》融中医、药膳、饮食、养生于一体，适合中医界人士和中医爱好者及广大民众阅读。

<<饮膳正要白话图解>>

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>