

<<中华食疗大全>>

图书基本信息

书名：<<中华食疗大全>>

13位ISBN编号：9787538867701

10位ISBN编号：7538867708

出版时间：2011-7

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：李永来 主编

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>

<<中华食疗大全>>

内容概要

《中华食疗大全 第一册》

本书力求科学性与实用性于一体，博采众家之长，广泛收集各种资料，分门别类，精选了一些行之有效的食疗方。

内容丰富全面，涵盖古今益寿延年、防病治病的食疗方法，语言通俗易懂，所选中药都是常用之品，制作起来简单易行，十分适合社会各阶层人士阅读选用，并供基层医务工作者指导病人进行食疗。

本套书还有：

《中华食疗大全 第二册》

《中华食疗大全 第三册》

《中华食疗大全 第四册》

<<中华食疗大全>>

书籍目录

《中华食疗大全 第一册》

一 内科常见疾病食疗方(上)

急性上呼吸道感染

橘姜茶

生姜米粥

绿豆甜粥

薄荷米粥

苦瓜炖猪肉

萝卜生姜汤

香菜萝卜饮

香菜饴糖粥

枣姜紫苏饮

葱姜橄榄饮

姜糖荸荠饮

莲藕金橘汤

草鱼姜酒汤

秋梨姜汤

姜枣萝卜汤

细葱老姜汤

姜葱白菜汤

葱白香菜汤

芥菜姜汤

三根汤

桑叶姜汤

葱白豆豉姜汤

葱豉黄酒汤

嫩姜炖鲢鱼

酸辣豆腐汤

葱白豆豉汤

醋泡大蒜

花椒辣椒汤

银菊粥

银花蜜饮

芦根银花汤

菊花蜜饮

甘蔗番茄汁

太子参薄荷绿茶

菊花柿桑茶

银菊粟米粥

茼蒿冰糖饮

菊花脑茼蒿汤

鲜梨椰菜汁

葱头苏叶汤

葱白麦芽奶

金橘冰糖粥

<<中华食疗大全>>

葱姜米粥
生姜炒米粥
发汗豆豉粥
荆芥豉粥
葱白核桃姜茶
香菜牛肉粥
葱姜粥

.....

本套书还有：

《中华食疗大全 第二册》
《中华食疗大全 第三册》
《中华食疗大全 第四册》

章节摘录

[制用法]金樱子根、柿蒂洗净切碎，纳入纱布袋中，与桂圆肉同置锅内，加水500毫升。将锅置火上，中火煎煮，20分钟去药袋，加白糖即成。

喝桂圆汤，每日2次，7~10天为1疗程。

[功效]健脾补心、清热降逆、涩下、健中。

适用于子宫脱垂而无其他病症者。

蓖麻根煲鸡[配料]金樱子、蓖麻根各50克，棉花根、益母草、炙黄芪各30克，母鸡1只，姜、料酒、盐各适量。

[制用法]将鸡洗净、切块；将上药用纱布包好，与鸡同炖烂，熟后去药渣，加姜、料酒、盐再稍炖片刻即可。

分次吃鸡喝汤，隔日1次，连服8~10次。

[功效]适用于气虚型子宫脱垂。

巴戟煲猪大肠[配料]巴戟50克，猪大肠250~300克。

[制用法]将猪大肠翻转，以粗盐擦洗干净后，再翻转复原。

把巴戟纳入大肠内，加水适量，隔水炖至猪大肠熟烂，去巴戟，食肠。

空腹服用，每周2次。

[功效]调血、补肾、益阳。

适用于子宫脱垂症。

山楂双花饮[配料]菊花、银花、山楂各50克，精制蜜500克，食用香精2毫升。

[制用法]将银花洗净用水泡发后，放入锅内；山楂拍破，菊花拣净，一同放入锅内加水300毫升左右，用文火烧沸再煮30分钟，滗出药汁。

将蜂蜜倒入干净锅内，用文火保持微沸，烧至色微黄、粘手成丝即可。

将炼制蜂蜜缓倒入滗出的药汁内，拌匀，待蜂蜜全部溶化后，用一层纱布过滤去渣，冷却即成。

当茶饮，每日3次，每次50~100毫升。

[功效]清热解毒、破瘀消积、润燥疏风。

适用于子宫下脱、摩擦出现红肿溃烂、黄水淋漓、带下量多、色黄如脓有臭气、发热口干、尿黄等症。

芝麻升麻炖大肠[配料]升麻15克，黑芝麻100克，猪大肠一段（长约30厘米），精盐、味精、酱油各少量。

[制用法]升麻洗净后用纱布袋装好封口；黑芝麻擂成粉末状备用，把猪大肠翻转，以盐擦洗至干净后，再翻转恢复原状。

将芝麻粉、升麻纳入猪大肠内，加水适量炖至肠肉熟烂，去升麻，加盐、味精、酱油调味食用。

吃大肠，饮汤。

[功效]补肝健肾、升提中气。

适用于脱肛症、子宫脱垂。

龟肉枳壳汤[配料]龟肉250克，炒枳壳15克。

[制用法]将龟宰杀，去肠杂，与枳壳共煮熟，去药渣后食肉饮汤。

[功效]滋阴养血。

用于妇女子宫脱垂、子宫肌瘤、肝硬化辅助治疗。

黄芪鲫鱼汤[配料]鲫鱼1条（约150克），黄芪20克，炒枳壳6克。

<<中华食疗大全>>

编辑推荐

《中华食疗大全(经典线装本)(套装全4册)》是由黑龙江科学技术出版社出版的。

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>