

<<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：9787538873757

10位ISBN编号：7538873759

出版时间：2013-1

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：李永来 编

页数：648

字数：1300000

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》力求将科学性与实用性合为一体，博采众长，广泛收集各种资料，分门别类，精选了一些古今益寿延年、防病治病的有效食疗方法，所选中药均为常用之品，加之通俗易懂的语言，制作起来简便易行，无论对专业医生还是平常百姓都是一部实用的食疗百科。

《中华食疗大全》由李永来主编。

书籍目录

- 一 内科常见疾病食疗方
- 二 妇科常见疾病食疗方
- 三 产科常见疾病食疗方
- 四 男科常见疾病食疗方
- 五 皮肤科常见疾病食疗方
- 六 骨科常见疾病食疗方
- 七 儿科常见疾病食疗方
- 八 美容健身食疗方
- 九 五官科常见疾病食疗方
- 十 肿瘤科常见疾病食疗方
- 十一 滋补养生食疗方

## &lt;&lt;中华食疗大全&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：豆腐炖鳊鱼 [配料]泥鳊300克，豆腐300克，绍酒10克，小白菜200克，姜5克，葱5克，盐5克，素油30克。

[制用法]将泥鳊鱼放入清水内，去泥土，宰杀，洗净。

豆腐洗净，切5厘米见方的块，葱切段，姜切片。

把炒锅置武火上烧热，加入素油烧六成熟时，下入姜、葱爆香，注入清水500毫升，烧沸，下入豆腐、泥鳊鱼、盐，煮25分钟即可。

每日2次，每次吃鳊鱼50克，豆腐100克。

随意喝汤。

[功效]利水消肿，清热利湿。

用于急性黄疸型肝炎。

同时有小便不利、水肿等患者。

豆腐马蹄汤 [配料]马蹄100克，豆腐200克，黄豆芽100克，姜5克，葱5克，盐5克，素油30克。

[制用法]马蹄洗净，去皮，切片；豆腐洗净，切5厘米见方的块，黄豆芽洗净去须；葱切段，姜切片。

把炒锅置武火上，加入素油，烧六成熟时，加入姜、葱爆香，注入清水500毫升，加入盐，烧沸，加入马蹄、豆腐、豆芽，煮15分钟即可。

每日2次，每次吃豆腐、马蹄100克。

喝汤随意。

[功效]利湿热，利水消肿，补益气血。

用于急性黄疸型肝炎患者。

糖醋猪骨 [配料]米醋1000毫升，白糖120克，鲜猪骨500克。

[制用法]将猪骨打碎，放糖及醋，在锅内共煮，沸后30分钟，去渣取液。

成人每次服30~45毫升，每日3次，饭后服；小儿每次服10~15毫升，1个月为1个疗程。

慢性者可服2~3个疗程。

[功效]解毒保肝。

适用于急慢性传染性肝炎。

[注意]高烧者禁用。

番茄烧墨鱼 [配料]番茄200克，鲜墨鱼200克，姜5克，葱5克，盐5克，绍酒10克，素油30克。

[制用法]把番茄洗净，切成薄片。

鲜墨鱼洗净，去黑色筋膜，切4厘米见方的块；葱切段，姜切片。

把墨鱼和番茄放入盆内备用。

炒锅烧热，加入素油烧六成熟时，下入葱、姜爆香，注入清水600毫升，烧沸，下入墨鱼、番茄、盐，用文火煮25分钟即可。

每日1次，每次吃墨鱼50克，随意吃番茄喝汤。

[功效]补中活血，滋阴润燥，宽肠通便。

用于急性黄疸型肝炎患者。

二豆蒸饭 [配料]赤小豆50克，绿豆50克，大米200克。

[制用法]把赤小豆、绿豆淘洗干净，用清水浸泡2小时；大米淘净，备用。

把大米、赤小豆、绿豆同放入锅内，加入清水300毫升，煮30分钟后，加入大米，用文火闷熟即可。

(也可放入电饭煲内，煲熟)每日3次，每次吃100克饭。

## <<中华食疗大全>>

### 编辑推荐

《中华典藏精品系列:中华食疗大全》汇集古今众多有效食疗方法，指导人们纠正不良的饮食习惯，正确利用食物疗法，进行疾病调治，以达到食到病除的治疗效果。

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>