# <<中华现代药膳食疗手册>>

### 图书基本信息

书名:<<中华现代药膳食疗手册>>

13位ISBN编号:9787542720948

10位ISBN编号:7542720945

出版时间:2003-1

出版时间:上海科学普及出版社

作者:孟仲法

页数:730

字数:530000

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

## <<中华现代药膳食疗手册>>

#### 内容概要

本书简要介绍了中华传统养生保健方面的基础理论,但大量的是介绍药膳的配伍、烹制、功用、应用方法等实用知识。

特别考虑到使药膳食疗能推广到千家万户,进入寻常百姓家,所以对保健、治疗、家庭生活、节假旅游休闲活动等方面的药膳普及应用等,都用较大的篇幅加以介绍。

在药膳肴馐方面介绍了古为今用、推陈出新的现代药膳保健宴肴,它吸取现代营养学合理膳食原则, 营养配比以有利人体健康为主,药食配伍以健脾补肾、阴阳谐和为纲,中西合璧,取长补短,去芜存 精。

这些宴肴不独为国人所喜爱,也已走出国门为海外人士所赞赏。

本书在编写中力求其实用性、大众性,介绍的药膳食疗都注意到防治结合,味养结合。

也注意饮食文化的体现和提高,达到寓养生健体于饮食之中的目的,从而增强人体的的免疫功能,有效地防止各种病菌对人体的侵人。

中华药膳食疗是我国传统宝贵的医药文化遗产,有待于我们去发掘、整理和开发应用。

# <<中华现代药膳食疗手册>>

### 作者简介

孟仲法,浙江诸暨人,1925年出生。 毕业于上海新中国医学院及东南医学院医院。 历任上海市杨浦区儿童医院院长、上海市中医医院中西医结合主任医师、副院长。 曾荣获市卫生局、医药管理局、人事局所颁发的荣誉证书。

上海市医学专家研究中心及香港中医药学院客座教授

## <<中华现代药膳食疗手册>>

#### 书籍目录

第一章 中华现代药膳食疗概论 一药膳食疗的定义、特点及其应用范围 二药膳食疗的沿革 三药膳食疗的分类和名称 四中华药膳食疗的发展前景第二章 药膳食疗的原材料 一药膳原材料的分类,选择及其品质要求 二常用药膳中药及其在药膳中的应用 三常用药膳食物及其在药膳食疗中的应用第三章药膳食疗的烹调制作及其开发和管理 一药膳肴馔食品的烹调制作概要 二药膳食品的深加工和工业生产 三药膳食疗业务的开发、经营和管理 四在药膳食疗中常用的食用菌简介第四章 家庭保健休闲自娱药膳食疗 一辨证辨体施食与药膳食疗 二家庭保健养生自制方便药膳露 三节假日休闲旅游滋补强身药膳食疗 四四季养生健体药膳食疗 五诗画养性冶情自娱药膳食疗第五章 现代药膳保健宴肴和药粥茶药酒 一福寿宴 二味养宴 三青春健美宴 四红楼养生宴 五蟹菊宴 六清宫万寿宴 七药膳素馔八花卉药膳食疗 九药粥 十药茶和药酒第六章 特种保健需要的药膳食疗 一体育锻炼需要的强身增力 二提神抗疲劳 三解酒醒酒 四小儿保健第七章 保健养生健体长寿的药膳食疗第八章 常见内科疾病防治的药膳食疗第九章 外科及皮肤科常见病防治的药膳食疗第十章 妇女常见疾病防治的药膳食疗第十一章 儿童常见疾病防治的药膳食疗第十二章 眼耳鼻咽喉常见疾病的药膳食疗

## <<中华现代药膳食疗手册>>

#### 章节摘录

第三,药食结合,味美效佳。

药而成膳,不同于药,其味较美,其效亦佳,且由于药食结合,效高于药,亦优于食。 中医历来强调药食结合,寓医于药,药是在人类发展的觅食过程中认识分化而来的。

不少可吃之物,既可为药,也可为食。

食能充饥饱腹而维持人的营养和生存;药则能治病疗疾而解除人的病痛,以维持人类的健康。 不少的药和食既可同用,也可分煮。

在食药同用时,常可药助食性,食增药威,产生更好的相辅相成、提高疗效、滋补健身的作用。 西方也有"食物是药物良好的载体"这一理论。

美国的一项研究认为,药物与食物同用,即结合在一起食用可以有以下一些优点:即首先是人的心理 承受良好,不会有吃药时存在的不快、厌恶甚至恐惧的心理;其次药食同用可以减少对胃肠的刺激, 减少恶心、呕吐、腹部不适、腹痛,甚至腹泻等副作用;第三对肝脏的毒害作用大大降低,使肝脏不 受药物的损害;第四可以延长药物在体内的半衰期而提高药物的疗效。

并认为药食结合,将药物与食物放在一起制成美味可口的佳肴美餐,是未来药物的方向。 第四,中华药膳食疗强调食养结合并与中国的传统饮食文化密切结合起来。

据目前有记载可查,我国最早的药膳宴可能出现在战国时代的齐国。

约在公元前719-655年间,齐恒公九会诸侯,当时宴请诸侯的"八盘五簋宴"尽求天下水陆百珍,龙肝凤髓的珍馐美味,不但菜肴是无与伦比为"大官之馔,天人之供",且食具器皿也是精美无比。 八盘五簋都是精雕细刻,篾编金镌之品,菜肴中就有著名药膳"五味鸡"、"龙门鱼"等药食结合的

元朝忽思慧所著的《饮膳正要》中,记载了元朝宫廷御膳菜点,珍馐和饮料211只。

# <<中华现代药膳食疗手册>>

### 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