## <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 图书基本信息

书名:<<七彩生活·居家实用滋补药膳600例>>

13位ISBN编号:9787546340210

10位ISBN编号:7546340217

出版时间:2010-12

出版时间:吉林出版集团

作者: 李兴广 编

页数:185

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

## <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 前言

饮食是一门学问,用药更是一门学问。

药膳食疗,用药调理健康,是中国传统养生方法之一。

自古即有食医、疫医、疡医和兽医四医并称,而食医为之首。

当时食医仅为宫廷安排膳食之需。

今天能普及于百姓日常餐桌上,这也是既有继承,又有创新之举。

你知道人体也需要顺时养生吗?

你想容颜不老吗?

你会在生病时,对症调养吗?

健康养生并不像想象得那么难以企及,把简单而又行之有效的健康法则付诸实践,你会发现,强健的体魄恰恰源自于日常饮食的科学细节中。

中医讲究"药食同源",作为中医药学的重要组成部分,药膳取药物之性,用食物之味,既能食用充腹,又可保健养生。

本书系统地论述了药膳食疗的方方面面,推荐600多例疗效可靠、简单易做、经济实惠的药膳。

从四季药膳调养讲起,春生、夏长、秋收、冬藏,随着四季的变化,结合人体的代谢规律,顺时调养;日常保健药膳,让容颜美丽,青春焕发,调养脏腑,气血旺盛,让你食之达到容颜常驻的效果;常见病调理药膳,不仅能达到保健强身、防病治病的目的,还免于服药苦口的感受,结合身体素质、疾病性质,合理选择,科学搭配,变"良药苦口"为"良药可口",为身体健康保驾护航。

本书融汇了千百年流传的中医食疗智慧,是家庭必备的药膳制作手册,为你和家人的健康构筑起一道坚实的城墙。

# <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 内容概要

《居家实用滋补药膳600例》系统地论述了药膳食疗的方方面面,推荐600多例疗效可靠、简单易做、经济实惠的药膳。

从四季药膳调养讲起,春生、夏长、秋收、冬藏,随着四季的变化,结合人体的代谢规律,顺时调养;日常保健药膳,让容颜美丽,青春焕发,调养脏腑,气血旺盛,让你食之达到容颜常驻的效果;常见病调理药膳,不仅能达到保健强身、防病治病的目的,还免于服药苦口的感受,结合身体素质、疾病性质,合理选择,科学搭配,变"良药苦口"为"良药可口",为身体健康保驾护航。

### <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 作者简介

李兴广,北京中医药大学教授、主任医师、中药方剂教研室主任、硕士生导师、医学综合课程教学中心主任。

1983年自北京中医学院毕业后进入北京中医药大学,20余年来,一直活跃在教学和临床的第一线,主讲中药学、本草文献学、中药饮片辨识等课程。

并坚持临床教学工作,开设特色门诊,针对各种常见病症的治疗积累了丰富的临床经验,尤其擅长治疗内科、皮肤科常见病及疑难杂症。

发表学术论文20余篇,先后承担各级科研课题10余项。

主编和参加编写的著作40余部。

2003年获北京市人民政府"首都防治非典型肺炎工作先进个人"等称号。

# <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 书籍目录

1 食疗的基本原则 / 10药膳养生讲科学 / 12四季养生药膳 / 14春季清补养生 / 14猪肝粥 / 翡翠荠菜粥 / 玫瑰枸杞粥 / 15蜜饯胡萝卜粥 / 薄荷粥 / 韭菜粥 / 山药红枣粥 / 16肉苁蓉烧兔肉 / 淮山烧鸡翅 / 杞子 烧牛肉 / 17夏季调补养生 / 18清炖鸭块冬瓜 / 银荷莲藕炒豆芽 / 凉拌双耳 / 绿豆炖藕 / 19二冬丝瓜豆 腐/马齿苋拌豆芽/芥蓝二冬/20鸭肉冬瓜粥/荷叶粥/薏米绿豆粥/莲子银耳羹/21秋季润补养生 /22红珠原汁蹄/瓦罐牛肉/22香菇烧牛肉/菊花鸡片/23枸杞核桃仁鸡丁/五味鸭卷/24银耳沙参 饮/贝母秋梨/红枣桂圆魔芋汤/25冬季温补养生/26杞枣黑豆煲猪骨汤/杏肉冬菇猪肉汤/26鲩鱼 木瓜汤/当归生姜羊肉汤/参杞乌鸡御寒汤/萝卜羊肉粥/27枸杞蒸鸡粥/豆浆炖羊肉/虫革炖老鸭 / 雪梨鲜奶炖木瓜 / 28青苹果芦荟羹 / 羊腰苁蓉煲 / 当归鱼丸锅 / 292 日常保健药膳 / 30美容养颜 / 30 黄花菜炖猪蹄 / 羊肉粥 / 木瓜鲜奶 / 八珍美容露 / 红枣莲子汤 / 31乌发明目 / 32明目珍肝 / 黑豆炖猪 蹄/黄精党参煨猪肘/串鸡三宝/33强身健体/34杞杜鹧鹋汤/34红枣甲鱼汤/黄豆排骨汤/花生卤 猪蹄/山药肉麻丸/35丰胸美体/36参芪鸡肉汤/36牛奶炖花生/丰胸汤/虾仁猕猴桃/37减肥瘦身 /38鸡仁冬瓜汤/38枸杞菠萝银耳汤/冬瓜车前草汤/荷叶茯苓粥/杞鸡烧萝卜/39山楂蜜汁黄瓜/ 山楂糕拌白菜/枸杞叶炒鸡蛋/赤豆炖鹌鹑/41健脑益智桂圆金钟鸡/42鱼头豆腐汤/桂圆肉粥/莲 子芡实肉汤 / 43益智鳝段 / 奶汤鱼头 / 44五子乌鸡煲 / 人参鹌鹑蛋 / 桂圆二仁猪心 / 天麻苓菇补脑汤 /45开胃消食胡萝卜山药内金汤/46山楂鹅肉汤/鸡肉陈皮汤/参苓粥/47柠檬炒肉片/锅焦饼/消 积饼/荷香鸡肉米饭/48补益气血荔枝干红枣茶/50兔肉补虚汤/四物鸡汤/红枣花生粥/51补虚正 气粥/竹筒人参饭/归地烧羊肉/52补益鸡/熟地烧牛肉/黄芪软炸里脊/53养心养肝柏子仁炖猪心 /54百合芝麻炖猪心/侧耳根烧鲫鱼/山药杞子甲鱼汤/银耳杞子里脊汤/55止咳润肺燕窝羹/56白 果蒸鸭 / 虫草龟 / 57滋阴壮阳山药茯苓包子 / 58芡实茯苓粥 / 茯神芡实炖乌鸡 / 苁蓉海参鸽蛋 / 59苁 蓉鸡丝汤 / 60子鸡龙马汤 / 锁阳粥 / 百冬灌藕 / 黄精蒸猪肘 / 61芹菜肉丝 / 姜附焖羊肉 / 62鸡爪炖章 鱼/虾仁烧卖/鸡丁炒核桃/63延缓衰老生姜红枣茶/64鲫鱼奶白汤/山药杜仲腰片汤/益寿鸽蛋汤 /65银耳羹/期颐饼/人参炖老鹅/鹿茸香菇油菜/66香酥山药/桂圆荔枝鸭/萝卜炖羊肉/67消除 疲劳抗疲强身汤 / 68苁蓉鲜鱼汤 / 天门冬萝卜汤 / 人参炖鸡 / 虫草红枣炖甲鱼 / 69防癌抗癌鳝鱼参归 汤 / 70黄芪瘦肉汤 / 桂圆甲鱼 / 木香黄连炖大肠 / 绿豆糯米酿猪肠 / 713 现代常见病调理药膳 / 72近 视 / 72茯苓柏子饼 / 杞子鱼胶炖牛蛙 / 73鼻炎 / 74加昧参麦饮 / 芡实辛夷粥 / 辛夷百合大米粥 / 鱼腥 草煮猪肺 / 75感冒 / 76防风粥 / 生姜粥 / 糯米姜葱粥 / 77神仙粥 / 预防感冒茶 / 香菜鱼片汤 / 葱白煮 鸡/78养生饭卷/金银蛋扒白菜/雪菜鱼肉蒸豆腐/79咳嗽/80鲜地粥/80苏子茯苓薏米粥/补肺阿 胶粥/姜蜜膏/81金银花冲鸡蛋/羊髓羹/蜜饯百合/杏苏糕/82糖橘饼/芒果鸡柳/百合牛肉/83 咽炎 / 84炖雪梨豆根 / 84双根大海饮 / 清咽饮 / 草菇鱼头汤 / 凤梨烩排骨 / 文思豆腐 / 花菇烩山药 /85哮喘/86四仁鸡子粥/86百果蜜糕/蜂蜜核桃仁/核桃仁拌鸡块/白糖西葫芦/滚龙丝瓜/87贫 血 / 88桂圆桑葚粥 / 88木瓜蜜奶汁 / 菜心扒鱼圆 / 黄精猪瘦肉 / 虫草煲骨髓 / 89低血糖 / 90糯米阿胶 粥/90丝瓜嫩肉丸/牛奶蒸蛋/91脂肪肝/92枸杞冬葵子赤豆汤/92菊杞乌龙茶/山楂荷叶粥/山楂 薏米燕麦粥/93芹菜炒豆干/荞麦糕/水晶蔬菜饺/蔬菜腐皮卷/95肝炎双耳红枣粥/96砂仁豆芽瘦 肉汤/茄子炖荸荠/灵芝女贞丹参汤/胡萝卜煲田螺/97胃病香姜牛奶/98佛手排骨汤/姜韭牛奶羹 /丁香姜糖/苹果蛋饼/99荜拨头蹄/参芪清蒸羊肉/100良姜炖鸡块/猴头菇炖鸡/莲子花生豆腐脑 /姜桶椒鱼/101便秘首乌红枣粥/102决明子蜂蜜饮/二仁幽汤/银耳山楂羹/茄汁菜包/103泄泻南 瓜豆腐饼 / 104猪肾羹 / 姜茶乌梅饮 / 马齿苋粥 / 105痔疮桑葚糯米粥 / 106木耳芝麻茶 / 藕栗炒莴笋 / 木耳番茄鸡块/杏仁扣猪肘/107结石利胆消石茶/108花生仁炖莲子/香菜胡萝卜丝/翡翠菱白/玉 米须炖蚌肉 / 109痛风茄子饼 / 110冬瓜蒸鲤鱼 / 香脆三丝 / 烧三样 / 111抑郁症薄荷提神清心茶 / 百合 鲜奶蜂蜜羹 / 鸡蓉南瓜土豆泥 / 113失眠荔枝莲药粥 / 114莲子百合煲瘦肉 / 芹菜苹果汁 / 香蕉菠萝汁 / 115胡桃芝麻糊/ 蜜枣樱桃扒山药/红枣桂圆炖鹌鹑/116乌灵参炖鸡/天麻炖猪脑/虾子烧菱白 /117自汗、盗汗韭黄拌腰丝/118豌豆粉蒸肉/山药牛肉卷/木瓜煲泥鳅/腊味糯米圆/1194中老年 常见病调理药膳 / 120高血压猪腰杜仲汤 / 芹菜大米粥 / 菊楂钩藤决明饮 / 121高脂血症凉拌芹菜海带 /山楂消脂饮/三七首乌粥/决明子粥/首乌芹菜粥/1235女性、男性常见病调理药膳6小儿常见病 调理药膳附录

# <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

### <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 章节摘录

插图:切忌过食生冷。

暑热兼湿之时,天气炎热,汗出易多,过食生冷、寒凉之物则伤脾胃。

尤其是老人及儿童,老人的脾胃消化吸收能力已逐渐衰退,小儿、儿童消化机能尚未充盈,在夏季又要受到暑热湿邪的侵入,影响了脾胃消化吸收功能,如吃生冷食物、饮冷饮,就会损害脾胃。

生冷食物是寒性食物,寒湿互结,损及脾阳胃气,导致泄泻、腹痛之症发生。

故夏季饮食忌过食生冷,宜甘寒、清淡,多食新鲜蔬菜,或利湿、清暑之品,选择西瓜、冬瓜、绿豆、白扁豆、莲子等食物,酸梅、冰糖煎水代茶饮等,取其清热、解暑、利湿、养阴益气之功。 此外,还可常吃绿豆粥、荷叶粥、薄荷粥等。

滋补忌过腻。

夏季滋补与冬季滋补不同,夏季食欲减退,脾胃功能较为迟钝,此时食用清淡之品有助于开胃增食、 健脾助运,如过食肥甘腻补之物,则致胃呆脾伤,影响营养消化吸收。

因此,夏季饮食宜选择荔枝、梨、红枣、猪肉、牛肉、鸡肉、鸽肉、豆浆、甘蔗等清补之品。

在盛夏季节,平时阴虚的人,即使常服参、茸等温补之品者,也应减服或停服。

中医认为,山药、红枣具有健脾益气的作用,且补而不腻,非常适合脾胃虚弱者夏季煮粥喝,且两者均具有提高机体免疫力的作用,可有效对抗夏季因酷暑而造成的免疫力降低。

蜂蜜、牛奶、莲藕、银耳、豆浆、百合既可益气养阴,又可养胃生津,是夏季体弱多病、出汗较多、 食欲不振者的食疗佳品。

夏季调补特点。

夏天要吃利水渗湿的食物,因为夏天酷热高温,湿热邪气易侵入人体,人常喜冷饮,饮水多,外湿入 内,使水湿困脾,脾胃升降、运化功能产生障碍,积水为患。

常吃利水渗湿的食物能健脾,脾健而升降运化功能恢复,行其水湿。

# <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 编辑推荐

《七彩生活·居家实用滋补药膳600例》:最全面、最科学、最超值的生活指南,省时、省力、省心,快速解决各种生活难题。

# <<七彩生活·居家实用滋补药膳600

#### 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