

<<中医食疗忌口点津>>

图书基本信息

书名：<<中医食疗忌口点津>>

13位ISBN编号：9787560829890

10位ISBN编号：7560829899

出版时间：2005-5

出版时间：同济大学出版社

作者：叶进

页数：311

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>

<<中医食疗忌口点津>>

内容概要

饮食治疗是中医药学的重要内容之一，药食同宗，医养同源。本书在分析饮食营养的同时，详细介绍食疗方法即药膳、药粥、药点的制作和应用经验，并对了解和掌握食物、药物在防治疾病中的忌口作了系统阐述。

<<中医食疗忌口点津>>

作者简介

叶进，医学博士，上海中医药大学教授，硕士生导师，金匱教研主任。
长期从事中医教学、临床及科研工作，在中医典籍、养生防病、治则治法等领域颇有研究。
发表学术论文数10篇，主编及参编教材、专著10部，完成科研课题10余项，获中国科学院上海分院科技进步等奖I项
沈庆法，

<<中医食疗忌口点津>>

书籍目录

总序前言溯源篇 第一章 食疗源流 一、秦汉以前 二、秦汉时期 三、晋唐时期 四、宋元时期 五、明清时期 六、近现代 第二章 食疗涵义 一、食与人 二、食与药 三、食疗之狭义和广义 第三章 食疗内容 一、饮食养身 二、药膳疗病 三、辨证食治 四、饮食卫生 五、饮食宜忌 第四章 食疗特点 一、历史悠久,内容丰富 二、以中医学理论为指导 三、借鉴中药学的知识 四、重视保护胃气 五、提倡全面综合 六、注意饮食宜忌 七、简便易行,易行接受药食功用篇 第一章 药食种类 一、按食疗品的作用分类 1、保健类 2、预防类 3、治疗类 4、康复类 二、按食疗品的加工特点分类 1、粥 2、茶 3、酒 4、菜肴 5、汤羹 6、米饭面点 7、蜜膏 8、鲜汁 9、露 10、湖 11、糖果蜜饯 12、冲剂 三、按食疗品原料分类 第二章 药食功用 一、谷豆类 二、蔬菜类 三、果品类 四、畜禽蛇虫类 五、水产 六、调味品类 食疗方法篇 第一章 药膳 一、扶正类忌口概论篇 疾病忌口篇 附：中医食疗名家名著

<<中医食疗忌口点津>>

媒体关注与评论

书评《中医祛病健身系列丛书》共10册，各册主编均为中医各科名手。

丛书编写以“茹古涵今，兼收并蓄，立足临床，重在创新”的学术思想为指导，遵循“继承传统，发扬精粹，面向社会，服务大众”的宗旨，以中医药学经典理论和现代临床实践的依据，融科学性、知识性和实用性为一体，内容翔实系统全面，深入浅出，通俗易懂。

对临床医师有实用参考价值，对患者和中医爱好者有康复保健指导手册。

适合于广大医药工作者，医学院校师生及社会各界人士阅读。

<<中医食疗忌口点津>>

编辑推荐

《中医祛病健身系列丛书》共10册，各册主编均为中医各科名家。丛书编写以“茹古涵今，兼收并蓄，立足临床，重在创新”的学术思想为指导，遵循“继承传统，发扬精粹，面向社会，服务大众”的宗旨，以中医药学经典理论和现代临床实践为依据，融科学性、知识性和实用性为一体，内容翔实系统全面，深入浅出，通俗易懂。对临床医师有实用参考价值，对患者和中医爱好者有康复保健指导作用。适合于广大医药工作者，医学院校师生及社会各界人士阅读。

<<中医食疗忌口点津>>

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>