

<<中国补品>>

图书基本信息

书名：<<中国补品>>

13位ISBN编号：9787800134142

10位ISBN编号：7800134148

出版时间：2006-1

出版时间：中医古籍出版社

作者：郑大坤

页数：542

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>

<<中国补品>>

内容概要

《中国补品》是著者在补品临床应用经验的基础上，广泛搜集资料，深入分析研究，以全、准、新的特点，通说中国补品的性味疗效。

共收载补品200余种，详细叙述了各种补品的性味、归经、功效、适应证、临床应用、注意事项等内容，并经过综合归纳，总结出补品的基本理论和临床各科的补养疗法，成为第一部较为系统而内容丰富的补品专著。

作者简介

郑大坤，著名中医药专家。
生于1944年。
祖籍江苏江阴。
早年毕业于南京中医学院。
长期从事中医临床、教学和编辑工作。
现任江苏省中医学校教授，江苏省中医胜医药研究所副所长、研究员；并担任全国中医男性学专业委员、全国中医性医学专业委员会等多项学术职务。
擅长于男性性功能障碍和不育症的中医治疗；创立了中医保健滋补疗法，对慢性病防治和抗衰老有独特的效果。
著有《壮阳疗法》一获第二届世界传统医学国际优秀成果奖一、《中国古今男科良方集成》、《补养指南》等十余部著作。
其学术成就已载入（《当代世界传统医学杰出人物》）教科书版一、《世界名中医》等中外名典。

<<中国补品>>

书籍目录

绪言一、补品的定义和特点二、补品发展源流简介三、补品的现状和前景第一章 概论第一节 补品功效一、滋养脏腑组织器官二、培补阴阳气血精髓第二节 补养原则一、补养求本二、谨防留邪三、顾护脾胃四、适合个体五、顺应自然第三节 辨证施补一、心系虚证二、肺系虚证三、脾系虚证四、肝系虚证五、肾系虚证第四节 补品禁忌一、配伍禁忌二、病证禁忌第五节 补品加工一、菜肴的制作二、汤羹的制作三、粥的制作四、饭的制作五、面点的制作六、饮料的制作七、酒的制作八、零食的制作九、汤药的制作十、丸药的制作十一、药散的制作十二、膏滋的制作第六节 补品服食一、补益食品的服食二、补益药剂的服食第二章 补气类第一节 补益脾胃鲈鱼鳊鱼杜父鱼螃蟹鱼黄颡鱼鲢鱼鲫鱼粳米粟米黄豆豇豆扁豆白豆甘薯香蕈蘑菇猴头菇菱粉刺菱榛子椰子瓢樱桃白术茯苓熊肉野猪肉水牛肉牛肚火腿猪脾猪肚羊肚鼠鳃肉鹅肉鹌鹑雉青蛙肉泥鳅鲛鱼青鱼鲚鱼鲍鱼土附鲑鱼第二节 补益脾肺人参羊肺太子参黄芪山药薏苡仁第三节 补益心气羊心驴肉酸枣仁莲子第四节 补益肾气猪肾羊肾鸡肠鸽卵栗子芡实金樱子第三章 补精血类第一节 补脾养血熊掌鸡卵鹌鹑卵鳝鱼章鱼鳊鱼藕藕粉荔枝花生大枣刺枚果党参第二节 补心养血龙眼肉娃娃鱼猪心葡萄第三节 补肝养血牛蹄筋猪肝羊肝牛肝兔肝鸡肝带鱼鲍鱼乌贼鱼胡萝卜菠菜赤砂糖当归阿胶白芍药三七第四节 补肾养血猪肤猪蹄羊骨猫肉熟地黄鸡血藤第五节 补肾养精鹿肉鹿茸雀卵海参鱼鳔紫河车鹿角胶牛骨髓蜂乳第四章 补阴类第一节 滋补肺胃银耳木耳西洋参猪肉猪肺猪胰牛乳马乳羊乳兔肉白鸭肉鸭卵豆腐豆腐浆梨甘蔗番茄香蕉刺梨柿子罗汉果海松子白沙糖饴糖冰糖北沙参石斛第二节 滋补心阴小麦麦门冬玉竹百合蜂蜜第三节 滋补心肾灵芝草花粉柏子仁第四节 滋补肺肾燕窝蛤蟆油冬虫夏草鳗鱼天门冬黄精五味子第五节 滋补肝肾猪脑猪髓乌骨鸡鸽肉龟肉鳖肉蛤蜊蚌肉牡蛎肉淡菜泥螺黑大豆桑椹黑芝麻何首乌枸杞子女贞子山茱萸龟版第五章 补阳类第一节 温补脾胃黄牛肉黄羊肉鲢鱼鲟鱼鳙鱼鳊鱼糯米第二节 温补脾肾羊肉狗肉鸡肉鲍鱼刀豆韭菜益智仁第三节 温补心肾肉桂刺五加第四节 温补肺肾胡桃仁小核桃肉蛤蚧第五节 温补肝肾杜仲菟丝子沙苑子韭子葱实狗脊桑寄生续断骨碎补第六节 温补肾阳鹿肾牡狗阴茎海狗肾海马麻雀肉原蚕蛾虾对虾仙茅淫羊藿肉苁蓉锁阳巴戟天补骨脂附篇I 补养疗法简介一、症状补养二、内科疾病补养三、老年疾病补养四、儿科疾病补养五、男性疾病补养六、女性疾病补养七、外科疾病补养八、肿瘤补养九、保健补养附篇 补品现代研究综述一、补益食物的营养价值二、补益中药的药理作用附录I 补品、补方索引附录 主要参考书目

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>