

<<本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴>>

图书基本信息

书名：<<本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴>>

13位ISBN编号：9787802453371

10位ISBN编号：7802453372

出版时间：2009-9

出版时间：军事医学科学出版社

作者：谢宇 编

页数：150

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>

<<本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴>>

前言

《本草纲目》是我国明代伟大的医学家李时珍（1518～1593），穷毕生精力，广收博采，实地考察，对以往历代本草学进行全面的整理和总结，历时27载编撰而成的。

全书共五十二卷，约二百万字，收录药物1892种（新增374种），附图1100多幅，附方11000多种，是我国16世纪以前的药物学成就之大成，在训诂、语言文字、历史、地理、植物、动物、矿物、冶金等方面也有突出的成就。

《本草纲目》从出书第一版至今，已有四百多年的历史，先后出版过数十种版本，并被美国、前苏联、日本、德国、法国等翻译成英、俄、日、德、法语等出版。

李时珍的伟大学术成就还受到世界人民的好评，他还被评为世界上对人类最有贡献的科学家之一，《本草纲目》被誉为“东方药学巨典”，是我国医药宝库中一份珍贵遗产，直至今天还有很多实用价值。

。

<<本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴>>

内容概要

《本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴》共收录《本草纲目》原著中的药物精华品名64种，全书所配图片均是此种药物的鲜药照片或饮片照片。

本书是迄今为止较为系统和通俗地介绍《本草纲目》食用部分的普及版彩色图文书。

本书内容丰富，观点新颖，实用性、可操作性强，是现代家庭养生保健、防病治病的必备参考书。

对中医临床应用及各种研究也会起到积极的作用。

还可作为相关专业教师和学生的参考资料，相信通过本书的阅读，读者朋友可以更加深入地了解 and 更加轻松地掌握中医药知识，对传播和传承中国的中医传统文化一定会起到积极作用。

<<本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴>>

书籍目录

第二十二卷 胡麻（《别录上品》） 亚麻（宋·《图经》） 大麻（《本经上品》） 小麦（《别录中品》） 大麦（《别录中品》） 犷麦（《别录上品》） 雀麦（《唐本草》） 荞麦（宋·《嘉祐》） 苦荞麦（《纲目》） 稻（《别录下品》） 粳（《别录中品》） 粳（《纲目》） 第二十三卷 稷（《别录上品》） 黍（《别录中品》） 蜀黍（《食物》） 玉蜀黍（《纲目》） 粱（《别录中品》） 粟（《别录中品》） 秫（《别录中品》） 穆子（《救荒》） 稗（《纲目》） 狼尾草（《拾遗》） 东店（《拾遗》） 菰米（《纲目》） 岗草（《拾遗》） 筛草（《海药》） 薏苡（《本经上品》） 罌子粟（宋·《开宝》） 阿芙蓉（《纲目》） 第二十四卷 大豆（《本经中品》） 大豆黄卷（《本经中品》） 黄大豆（《食鉴》） 赤小豆（《本经中品》） 腐婢（《本经下品》） 绿豆（宋·《开宝》） 白豆（宋·《嘉祐》） 稭豆（《拾遗》） 豌豆（《拾遗》） 蚕豆（《食物》） 豇豆（《纲目》） 扁豆（《别录中品》） 刀豆（《纲目》） 黎豆（《拾遗》） 第二十五卷 大豆豉（《别录中品》） 豆黄（《食疗》） 豆腐（《日用》） 陈廩米（《别录下品》） 饭（《拾遗》） 粥（《拾遗》） 糕（《纲目》） 粽（《纲目》） 寒具（《纲目》） 蒸饼（《纲目》） 鞠（宋·《嘉祐》） 神曲（《药性论》） 红曲（《丹溪补遗》） 蘖米（《别录中品》） 饴糖（《别录上品》） 醋（《别录下品》） 酒（《别录中品》） 葡萄酒（《纲目》） 糟（《纲目》） 米秕（《食物》） 春杵头细糠（《别录中品》）

<<本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴>>

章节摘录

插图：麦冬芝麻糖原料：麦冬100克，黑芝麻300克，蜂蜜、冰糖或白糖300克。

制法：将黑芝麻淘净，火炒，倒出冷却研碎。

麦冬去心洗净，加水半碗，浸1小时。

将麦冬及其浸液、芝麻、蜂蜜、冰糖同倒入瓷盆内，加盖，旺火隔水蒸3小时离火。

功效：滋补阴血，能强身健体，延年益寿。

芝麻白糖糊原料：芝麻500克，白糖适量。

制法：将芝麻拣净，放入铁锅用文火炒香后晾凉、捣碎后，装入瓦罐内备用。

用法：每次2汤匙，放入碗中，再加白糖适量，用开水冲服。

功效：补阴血，养肝肾，乌须发，长肌肉，填精髓。

适用于平时调补，以抗衰老；肺燥咳嗽，皮肤干燥、肝肾阴虚的头发早白及老人便秘等。

木瓜芝麻糖原料：黑芝麻250克，麦芽糖200克，木瓜一个。

制法：黑芝麻用小火干炒到熟。

将炒熟的芝麻压碎。

麦芽糖加热煮化后，拌入芝麻中，放冷即成芝麻糖。

木瓜去皮、去籽，切块盛在碗中，将芝麻糖放在木瓜上。

功效：丰胸，美体，使脸色红润。

芝麻糊原料：黑芝麻500克，白米100克，白糖500克。

制法：将黑芝麻去除杂质，洗净，炒熟。

白米淘洗干净，除净水分，炒熟。

将芝麻与白米一起磨细，加入白糖拌匀，盛于容器中，盖紧备用。

食用时，根据所需量取出，加水用小火煮，边煮边搅，煮成糊状即可食用。

功效：补肝肾，黑须发，润五脏，生津液，润肠道，通乳汁，生精血等。

芝麻核桃露原料：核桃粉1茶匙，芝麻粉1大匙，山药粉1茶匙，新鲜核桃仁适量。

制法：核桃粉、芝麻粉、山药粉放入碗内，加温开水搅拌均匀。

倒入锅中，炖煮5分钟，加入冰糖煮至融化。

搭配核桃仁即可食用。

功效：健脑，强肝，补肾气。

对白发和老年健忘的预防都有功效，也是美容佳品，具有滋养皮肤的作用。

<<本草纲目谷豆部妙用彩色图鉴>>

编辑推荐

《本草纲目谷豆部妙用(彩色图鉴)》特色分类科学按《本草纲目》原著的分类进行分卷整理,将原著中食用部分的谷豆部、菜部、果部、虫鳞介部、禽兽部与现代人的养生保健习惯紧密结合。内容翔实版式鲜明、便于查找,又在原著的基础上,用现代的语言,使内容更加简洁明了,贴近大众读者。

图片丰富采用图文对应的方式,药物的生境图和饮片图既方便理解内容、识别和选购,又是一本不可多得的图谱资料。

实用性强所收录药物紧密贴合生活,药膳也是以原料易得、操作简单为前提,筛选药膳之精华,使每个普通家庭均能活学活用,是现代家庭养生保健、防病治病的必备生活好帮手。

近年来,由于“绿色食品”、“天然药物”的兴起,中医中药备受青睐,人类回归自然的愿望也越来越强烈,人们更加赏识和注重中医中药预防疾病和养生保健的功效。

有鉴于此,为了让更多的读者朋友能够轻松识别和更加普遍地应用中草药,更好地为广大的人民生活与健康服务,经过精心的策划和分析,我们特聘请相关专业人员编辑了《本草纲目妙用彩色图鉴系列丛书》。

本丛书全面系统,实用性、操作性强,适用于广大医药爱好者及家庭在生活实践中参考。

一套内容更系统、层次更清晰、阅读更轻松、操作更简单的,适合现代家庭养生保健、防病治病必备的健康指南!

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>