

<<糖尿病药膳食疗>>

图书基本信息

书名：<<糖尿病药膳食疗>>

13位ISBN编号：9787806536650

10位ISBN编号：7806536655

出版时间：2006-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：彭铭泉

页数：180

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>

<<糖尿病药膳食疗>>

内容概要

糖尿病虽不是绝症，但现代医学认为它是顽固疾病，缠绵难愈。如不及时治疗，慢性高血糖将引发严重的并发症，导致各种组织，特别是眼睛、肾脏、神经及心血管的长期损伤、功能缺陷和衰竭，严重威胁患者的健康和生活质量。重者危及生命，千万不可掉以轻心。

本书介绍了用药膳预防和治疗糖尿病的知识，向患者提供药膳食疗方剂，并奉献给患者一些药膳食疗的验方。

这些方剂都经过临床使用，其疗效十分理想，只要坚持服用，对患者的病情将大有裨益。

<<糖尿病药膳食疗>>

作者简介

彭铭泉，男，1933年出生于重庆市。

本科毕业，中医药膳教授，《中国药膳学》创始人之一。

从1980年开始从事中国药膳科研工作。

在国内外有关报刊上发表药膳论文300余篇，并出版100余部药膳专著，其代表作有《中华饮食文库》丛书中《中国药膳大典，320万字》，为国家85重点图书(1

<<糖尿病药膳食疗>>

书籍目录

第一章 上消型糖尿病药膳 麦冬燕窝粥 虫草炖老鸭 川贝杏仁煮梨 麦冬生地粥 川贝杏仁雪梨粥 百合山药炒肉丝 百合山药炖苦瓜 百合山药煮南瓜 麦冬山药煮海带 麦冬山药炖黄瓜 天冬山药炖冬瓜 麦冬山药炒白菜 百合山药炒香菇 百合山药炒黑木耳 天冬山药炒丝瓜 枸杞山药炒莴苣 百合山药鸡蛋汤 百合山药炒胡萝卜 北沙参山药炒马齿苋 南沙参山药炒芥菜 银耳山药紫菜汤 地黄二冬茶 葛根沙参炖猪尾 二冬鲜藕煲兔肉 五味子枸杞煲仔鸡 二参天冬炖老鸭 川贝杏仁炖雪梨 葛根百合粥 玉竹银耳炒藕片 银耳玉竹煲兔肉 黄精玉竹煲乌鸡 薏苡仁枸杞蒸石斑 荷叶蒸鸡肉 玉竹鸽肉汤 蒲公英百合瘦肉汤 苡仁银耳拌海蜇 苡仁枸杞鸡蛋焗米饭 洋参地黄生鱼汤 山药玉竹炖猪胰 玉竹乌梅猪肺汤 黄精山药炖萝卜

第二章 中消型糖尿病药膳 玉竹枸杞炖海带 玉竹枸杞炖黄瓜 玉竹枸杞炖南瓜 玉竹枸杞炖冬瓜 百合枸杞炖白萝卜 玉竹枸杞炒卷心菜 玉竹枸杞炒白菜 玉竹枸杞炒香菇 玉竹枸杞炒黑木耳 玉竹枸杞炖胡萝卜 玉竹枸杞炒苦瓜 山药地黄猪肚粥 沙参地黄蒸鲫鱼 沙参益胃汤 百合洋参炖鱼翅 西洋参荸荠炖猪肚 南沙参苡仁炖瘦肉 北沙参苡仁炖兔肉 玉竹洋参蒸龟肉 玉竹红枣猪胰汤 韭菜籽玉竹蒸猪肚 北沙参鹅肉 苡仁野鸭粥 淮山地黄南瓜汤 百合北沙参猪肚汤 薏苡仁南瓜米饭 玉竹地黄蒸团鱼 天冬地黄蒸白鸽 薏苡仁北沙参番茄汤 豆蔻丁香梨

第三章 下消型糖尿病药膳 山茱萸玉竹炒芹菜

第四章 上中消型糖尿病药膳 第五章 上下消型糖尿病药膳 第六章 三消型糖尿病药膳

<<糖尿病药膳食疗>>

章节摘录

书摘麦冬燕窝粥 配方：麦冬 20克 燕窝 3克 大米 60克 鸡汤 1250克 盐 2克 制作：1 . 把燕窝放入45 温中浸泡发透，用镊子夹去燕毛，洗净；大米淘洗干净；麦冬去心，洗净。

2 . 将燕窝、大米、麦冬、鸡汤放入蒸盆内，加入盐，搅匀。

3 . 将蒸盆置蒸笼内，用武火大气蒸45分钟即成。

功效：滋阴润肺，清热生津。

适用于上消型糖尿病之肺热伤津型患者。

虫草炖老鸭 配方：冬虫夏草 15克 雪蛤 10克 老鸭 1只 料酒 10克 姜 5克 葱 10克 盐 3克 鸡精 3克 制作：1 . 将冬虫夏草用酒浸泡，洗净；雪蛤洗净，发好，去筋皮；老鸭宰杀后，去毛、内脏及爪，洗净；姜拍松，葱切段。

2 . 将老鸭、虫草、雪蛤、姜、葱、料酒同放炖锅内，加水3500毫升，置武火烧沸，再用文火炖煮50分钟，加入盐、鸡精即成。

功效：补肺益肾，止血化痰。

适用于上消型糖尿病患者食用。

P2

<<糖尿病药膳食疗>>

编辑推荐

本书为“大众养生系列”中的一本，介绍了用药膳预防和治疗糖尿病的知识，向患者提供药膳食疗方剂，并奉献给患者一些药膳食疗的验方。

该书所写的药膳食疗方剂，既有古方，又有创新；每个配方根据药食性味、功能、特点，科学配伍；每个菜品、汤羹，既有配方、功效，又有制作方法，内容翔实，照方制作服用，可收到较好疗效。

本书适用于一般家庭成员、保健工厂工作人员、餐厅酒店工作人员、医务人员、厨师、患者和药膳食疗爱好者阅读。

<<糖尿病药膳食疗>>

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>