

《对病对症选食疗的原则和方法》

图书基本信息

书名：《对病对症选食疗的原则和方法》

13位ISBN编号：9787560842165

10位ISBN编号：756084216X

出版时间：1970-1

出版社：同济大学出版社

作者：蔡鸣 编

页数：203

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《对病对症选食疗的原则和方法》

内容概要

《对病对症选择食疗的原则和方法》内容简介：不同的疾病有不同的症状，也应该选择不同的治疗方法。书中介绍了怎样针对不同病症选择具有良好效益的食疗食物的原则和方法。《对病对症选择食疗的原则和方法》供对营养美食与食疗保健有兴趣和需求的读者阅读参考。

《对病对症选食疗的原则和方法》

书籍目录

前言一、内科病的保健食品感冒葱白豆豉粥黄豆三白饮荆芥粥栀豉蛋汤急性支气管炎豆豉麻黄粥百页腰片汤莴苣拌百页银耳豆浆川贝炖豆腐慢性支气管炎豆腐生姜红糖方干姜豆豉糖黑豆炖鳗鱼花生杏仁豆浆香菇梨子汤支气管哮喘豆腐萝卜汁方腐竹拌鲜菇橘红冬瓜梨沙锅杏仁豆腐肺炎发汗豉粥卤汁煮豆腐肺结核白及豆腐杏仁豆腐汤银耳豆浆肺脓疡石膏豆腐汤消化不良白萝卜豆腐脑赤豆陈皮饭大麦片粉花生莲子粥蕉卷心事腹胀大麦豆粉方番茄豆腐羹黑豆薏苡仁汤萝卜豆腐汤土豆栗子大豆粥慢性胃炎豆浆大米粥黄豆姜橘米粉苦瓜马齿苋豆腐汤香菜豆汁香菇豆芽素面胃肠炎陈皮干豆腐皮丝腐干炒蒜苗海带豆腐汤山楂豆腐素狮子头便秘百页香菇汤菠菜豆腐汤石苈菠菜汤卷心菜桃子汁嫩豆腐南瓜三豆蜜糕芝麻三合泥慢性肝炎丹参黄豆汁腐竹拌马齿苋素烧三样米须大枣黑豆饮脂肪肝虫草香菇烧豆腐海带黑豆红枣粥蘑菇豆腐蘑菇腐竹木耳豆腐芹菜拌豆干胆石症番茄豆腐面高血压病八宝菠菜豆腐芹菜粟米粥荠菜炒肉干丝杏仁豆腐芹菜羊肉黑豆炖当归冠心病豆腐烧鲤鱼冬油菜腐竹豌豆粥荠菜豆腐干炒肉丝益寿杂面油豆腐油菜脑卒中豉粥丹参黑豆酒豆豉粟米粥葛粉豆豉羹黑豆独活汤高脂血症陈粟米减肥茶冬瓜猪肉蒸饺豆豉炒苦瓜金针菇木耳豆腐羹芹菜叶拌香干米豆糊粥贫血拌菠菜泥豆芽猪血薏苡仁羹枸杞黑豆炖羊骨黄豆炖猪肝椰子鸡泌尿系感染荷叶三豆饮泌尿系结石冬瓜皮黑豆饮慢性肾炎二豆鲤鱼粥二豆薏仁荷叶汤黑豆山药黄芪汤荠菜鱼卷鲜蘑豆腐汤薏苡仁黑豆汤尿血参芪黑豆饮豆茅根饮莴苣炒豆干失眠苡蓉鸽蛋汤茯苓香菇饭黑豆浮小麦汤黑豆桂圆羊肉汤莲子黑豆煲猪骨小麦黑豆夜交藤汤猪腰黑豆红枣羹头痛豉心粥葱豉黄酒汤葱豉粥桑菊豆豉粥石膏葛根粥.....二、儿科病的保健食品三、妇科病的保健食品四、男科病的保健食品五、外科病的保健食品六、皮肤科病的保健食品七、五官科病的保健食品八、防癌搞癌的保健食品

《对病对症选食疗的原则和方法》

章节摘录

【原料】干姜30克，淡豆豉15克，麦芽糖250克。 【制法】将干姜与淡豆豉放入锅中，加水适量，煎煮30分钟，加入麦芽糖调匀，继续煎至成丝状而不粘手时停火，趁热搅拌，搅至使糖成乳白色后倒入涂有食油的瓷盘中，稍凉后切成100块左右，备用。 【功用】补气温肺，止咳。适用于慢性支气管炎。 【食法】随意食用。

【原料】重约150克鳗鱼1条，黑豆50克，精盐适量。 【制法】将鳗鱼除去内脏，洗净切成数段，加入黑豆及适量的清水，一同炖熟，加精盐调味。 【功用】补虚益肾。适用于慢性支气管炎。 【食法】每日分2次食用。健康儿童食用可增加抗病能力。

【原料】花生仁30克，甜杏仁15克，黄豆40克。 【制法】将花生仁、甜杏仁、黄豆洗净后，加水浸泡至软，共研磨成浆，滤去渣，倒入锅内，加水适量，在微火上煮沸后改小火继续2~3分钟。 【功用】止咳润肺润肠通便，补脾益气。

《对病对症选食疗的原则和方法》

编辑推荐

《对病对症选食疗的原则和方法》一书对常见内科病、儿科病、妇科病、男科病、外科病、皮肤病、五官科病和常见肿瘤的食疗方法给予了指导，精选食疗方数百首，可供读者对病、对症选用。

愿《营养美食与食疗保健丛书》与您的健康同在，祝各位读者开卷有益！《中国居民膳食指南》中指出：食物多样，谷类为主，多吃蔬菜、水果和薯类，常吃奶类、豆类或其制品，经常吃适量鱼、禽、蛋、瘦肉，少吃肥肉和荤油，食量与体力活动要平衡，清淡少盐的膳食，饮酒要适量，吃清洁卫生、不变质的食物。根据《中国居民膳食指南》而设计的中国居民膳食方案，用于指导我们的饮食，可以达到健康、长寿的目的。要均衡摄取营养，到底应该吃些什么，又怎样吃才能保证我们的健康呢？这套《营养美食与食疗保健丛书》正是为了解决这些问题而编写的。

《对病对症选食疗的原则和方法》

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:www.tushu000.com