

《高血压病药膳食疗》

图书基本信息

书名：《高血压病药膳食疗》

13位ISBN编号：9787806536810

10位ISBN编号：7806536817

出版时间：2006-1

出版社：广东旅游

作者：彭铭泉

页数：165

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

《高血压病药膳食疗》

内容概要

高血压病已成为最困扰中老年人的常见病与多发病，并且有年龄趋前的现象。

本书针对高血压病的特点，结合作者多年的诊疗经验，向患者提供药膳食疗方剂，并配有各款方剂的宜忌常识与食法提示。本书内容全面，验方详尽，实用指导性强，不仅对早期病人能起到治愈与防病作用，又对病重者提供药物之外的辅助性治疗，并能帮助他们树立健康的饮食观念。

《高血压病药膳食疗》

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

《高血压病药膳食疗》

书籍目录

山楂党参黑米粥鹿茸二菜粥核桃菊花粳米粥山楂牛蒡番茄粥紫河车红枣海参粥巴戟海藻面白花蛇牛膝煲瘦肉薄荷玉米须炖圆蹄山楂银花茶菊花天麻粳米粥杏仁茯苓炸全蝎石决明牡蛎豆腐汤大蒜天麻蒸扇贝辛夷大蒜拌菠菜白芷银耳炒菠菜灵芝拌蜇丝防风炒花枝芝麻花胶蒸鲍翅桔梗天麻蒸乳鸽牡蛎天麻鱼头汤藿香玉米须炖鳖菜蕻子菊花炒鸡片柴胡菊花饮枸杞桑叶饮菊花桑叶饮桑叶山楂瘦肉汤马蹄蜂蜜膏金樱山楂香蕉羹牛蒡牡蛎鲜鱿汤桑葚首乌蒸龟肉山楂洋参乌鸡汤山楂雪蛤鲍鱼汤山药雪蛤海螺汤菊花首乌三鲜羹首乌人参炖鲍鱼鳖甲菊花猪脑羹.....

《高血压病药膳食疗》

章节摘录

辛夷大蒜拌菠菜 配方：辛夷 5克 大蒜 15克 菠菜 300克 葱 10克
酱油 10克 麻油 5克 精盐 3克 姜 10克 味精 2克 制作：1. 将辛夷洗净，水煮25分钟后，滤渣留取药汁；大蒜去皮洗净，捣成蒜泥；姜洗净，绞成姜汁；葱洗净，切花；菠菜洗净，入沸水锅中焯熟，捞起，挤干水分，待用。 2. 将菠菜放入大碗内，加入辛夷药汁、蒜泥、姜汁、葱花、酱油、精盐、麻油、味精拌匀即成。 功效：祛风，通窍，行滞气。适于高血压患者食用。 食法：佐餐，适量食用。 宜忌：阴虚火旺者忌食。

《高血压病药膳食疗》

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：www.tushu000.com