

# 《消化系统疾病食疗方》

## 图书基本信息

书名：《消化系统疾病食疗方》

13位ISBN编号：9787802458192

10位ISBN编号：7802458196

出版时间：2013-1

出版社：军事医学科学出版社

页数：167

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](http://www.tushu000.com)

# 《消化系统疾病食疗方》

## 内容概要

消化系统疾病是临床常见病、多发病，加上消化系统直接与外界相接触的特点，极易受饮食的影响，不良饮食方式和习惯常成为引发消化道疾病的重要因素。《消化系统疾病食疗方》是笔者在参考了诸多医药专著的基础上，结合消化系统疾病的特点和饮食调理疾病的优势而编撰。《消化系统疾病食疗方》介绍了消化系统疾病的不同分类，针对每一种病型，笔者还给出了该种疾病的证型、临床表现、常用食疗谱、宜食及忌食。

## 书籍目录

- 第一章 慢性胃炎及消化性溃疡
- 第二章 功能性消化不良
- 第三章 急性胃炎
- 第四章 胃下垂
- 第五章 胃癌
- 第六章 慢性结肠炎
- 第七章 溃疡性结肠炎
- 第八章 肠易激综合征
- 第九章 肠癌
- 第十章 便秘
- 第十一章 腹泻
- 第十二章 病毒性肝炎
- 第十三章 肝硬化
- 第十四章 肝癌
- 第十五章 黄疸
- 第十六章 肝硬化脾功能亢进
- 第十七章 鼓胀(肝硬化腹水)
- 第十八章 脂肪肝
- 第十九章 胆石症、胆道感染
- 第二十章 酒精性肝病
- 第二十一章 胆囊癌
- 第二十二章 胰腺炎
- 第二十三章 胰腺癌
- 第二十四章 食管癌

## 章节摘录

版权页： 2.常用食疗谱（1）刺五加醪：刺五加60克，糯米500克，酒曲适量。将刺五加洗净，切片，加冷水适量浸泡，煎煮2次，合并煎汁，将煎汁与淘净的糯米共同烧煮，做成糯米干饭，待冷却后，加酒曲，拌匀，发酵成酒醪。每日1剂，分早晚随意食用。（2）枣蔻煨肘：大枣60克，红豆蔻12克，猪肘1000克，冰糖180克。将猪肘刮洗干净，放入沸水锅内去腥味，捞出大枣洗净，豆蔻拍破，装入干净的纱布袋内，扎紧袋口待用。在砂锅的锅底上垫几块瓷瓦片，再放肘子，清水入锅，用武火烧沸后撇去浮沫，加冰糖、大枣、豆蔻，烧1小时，改用文火煨约2小时，煨至蹄膀烂，取出豆蔻不用，起锅装盆即成。佐餐食用。（3）红枣山药粥：山药250克，红枣15枚，大米100克，白糖适量。红枣沸水涨发后去核，山药去皮，均切成小丁状。并加糖渍半小时。大米熬成粥后，调入糖渍红枣与山药丁，再焖煮20分钟即可。早晚分两次服用，温热空腹食之，连服1个月。（4）赤小豆补脾粥：赤小豆30枚，山药100克，芡实60克，薏苡仁25克，莲子25克，大枣10枚，糯米60克，白糖适量。将赤小豆、山药、芡实、薏苡仁、莲子、大枣、糯米洗净，共入锅中，加水适量同煎煮，米熟粥成，调入白糖，待温食用。每日1剂，早晚温热分食。（5）肉豆蔻6克，苹果6克，乌鸡1只。乌鸡宰杀后，去毛及内脏，洗净。苹果置炭火上烧，至外部枯黑，里面焦黄，同豆蔻研为细末，装入洁净纱布袋中，扎紧袋口。将药袋塞入鸡腹中，鸡置砂锅中，加水适量，烧沸后用文火煮至熟透即可，亦可稍加冰糖调味，温热时吃鸡喝汤。佐餐食用。（6）神仙粥：山药50克，芡实25克，粳米40克，韭菜子15克。将山药去皮洗净，上笼蒸熟，切成1厘米大小的丁状。芡实洗净，下锅煮熟，去壳，捣为细末粒状，韭菜子择净，粳米淘洗净，与芡实粒、韭菜子一同放入锅内，加清水适量，大火烧开后改用小火熬煮，待米粒将烂时加入山药丁，同煮成粥。每日1剂，温热空腹食之。（7）白糖苍术猪肚粥：白术30克，苍术20克，生姜10克，粳米100克，猪肚1只。将猪肚洗净切成小块，白术、苍术、生姜洗净后用砂锅煎煮，去渣取药汁后与淘洗干净的粳米和猪肚一同煮粥，米熟粥成，待温食用。每日1剂，早晚温热分食。

# 《消化系统疾病食疗方》

## 编辑推荐

《消化系统疾病食疗方》编写突出实用、能用和应用方便，内容翔实，对消化系统病人通过食疗调控相应病症和促进消化系统疾病康复有所裨益。

# 《消化系统疾病食疗方》

## 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](http://www.tushu000.com)