

<<百花调治百病>>

图书基本信息

书名：<<百花调治百病>>

13位ISBN编号：9787508275321

10位ISBN编号：7508275322

出版时间：2012-8

出版时间：金盾出版社

作者：刘平，刘慧婷 主编

页数：318

字数：196000

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>

## <<百花调治百病>>

### 内容概要

刘平和刘慧婷主编的《百花调治百病》简要介绍了100种花卉的名称、别名、花色特点、鉴赏知识及药用部位、成分、性味、功效等；详细介绍了上述花卉的调治验方和调养食谱。

《百花调治百病》内容丰富、通俗易懂，寓鉴赏性、知识性、趣味性于一体，适合广大群众在调治疾病中应用参考。

<<百花调治百病>>

书籍目录

- (一)茉莉花
- (二)菊花
- (三)梅花
- (四)荷花
- (五)桂花
- (六)芦笋
- (七)槐花
- (八)芦荟
- (九)牡丹
- (十)金银花
- (十一)芍药
- (十二)百合花
- (十三)兰花
- (十四)石菖蒲
- (十五)红花
- (十六)玉兰
- (十七)米兰
- (十八)玫瑰
- (十九)月季花
- (二十)蔷薇
- (二十一)茶花
- (二十二)金盏菊
- (二十三)万寿菊
- (二十四)白兰花
- (二十五)杜鹃花
- (二十六)桃花
- (二十七)樱花
- (二十八)睡莲
- (二十九)郁金香
- (三十)萱草
- (三十一)郁李
- (三十二)佛手
- (三十三)代代
- (三十四)香橼
- (三十五)吉祥草
- (三十六)栀子花
- (三十七)木槿花X
- (三十八)蜀葵
- (三十九)合欢花
- (四十)紫藤
- (四十一)无花果
- (四十二)枸杞子
- (四十三)山梅花
- (四十四)女贞
- (四十五)紫薇

<<百花调治百病>>

- (四十六)迎春花
- (四十七)凌霄花
- (四十八)石榴
- (四十九)扶桑
- (五十)木芙蓉
- (五十一)吊兰
- (五十二)姜花
- (五十三)九里香
- (五十四)鸢尾
- (五十五)报春花
- (五十六)昙花
- (五十七)草珊瑚
- (五十八)旋覆花
- (五十九)一点红
- (六十)紫罗兰
- (六十一)留兰香
- (六十二)丁香
- (六十三)仙人掌
- (六十四)美人蕉
- (六十五)桔梗
- (六十六)鸡冠花
- (六十七)凤仙花
- (六十八)千日红
- (六十九)虞美人
- (七十)长春花
- (七十一)葵花
- (七十二)含羞草
- (七十三)夜来香
- (七十四)吊竹梅
- (七十五)石竹
- (七十六)水仙花
- (七十七)射干
- (七十八)万年青
- (七十九)马齿苋
- (八十)瑞香花
- (八十一)绣球花
- (八十二)金雀花
- (八十三)石楠花
- (八十四)木香花
- (八十五)木棉花
- (八十六)玉簪花
- (八十七)素馨花
- (八十八)文竹
- (八十九)五味子
- (九十)十大功劳
- (九十一)石斛
- (九十二)百里香

<<百花调治百病>>

- (九十三)藿香
- (九十四)红花酢浆草
- (九十五)紫苏
- (九十六)紫荆花
- (九十七)四照花
- (九十八)棣棠花
- (九十九)芫花
- (一百)垂盆草

## &lt;&lt;百花调治百病&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（1）黄花菜黄豆炖猪蹄：黄花菜30克，黄豆200克，猪蹄1个，葱、姜、食盐、味精各适量。

黄花菜洗净，黄豆去杂质；猪蹄去毛，洗净。

黄花菜、黄豆、猪蹄放入锅内，加葱、姜、食盐、料酒、清水适量，炖4小时，再加味精少许即成。

本品汤浓鲜美，油而不腻。

有养血通乳、补心明目功效。

适用于体虚，产后缺乳等。

（2）黄花菜炒鱼丝：黄花菜100克，鱼肉50克，木耳（水发）50克，鸡蛋2个，菠菜100克，食盐、味精、料酒、酱油、植物油、葱、姜各适量。

干黄花菜温水泡2小时，切断，放盘内；发好的木耳洗净，沥水待用；鸡蛋打散，加少许食盐、料酒搅匀；鱼肉切丝，浆好。

炒锅内放植物油，烧热时倒入鱼肉丝，拨散滑透，捞出沥油。

炒锅留底油，烧热倒入鸡蛋炒熟，捞出。

锅内放油烧热，投入葱、姜炒熟，倒入菠菜、木耳、黄花菜、鱼肉丝、食盐、料酒、酱油，炒拌均匀盛入盘内即成。

色泽美观，鱼肉鲜嫩，黄花清香。

有清热、利尿、消肿、和血润肺功效。

（3）黄花菜炒腰花：猪腰2个，黄花菜50克，葱、姜、蒜、白糖、食盐、酱油、食油、味精、湿淀粉、植物油各适量。

将猪腰切开，去筋膜，洗净，切成腰花；黄花菜用水泡发，撒成条。

炒锅内放植物油烧热，投入葱、姜、蒜，放入腰花爆炒至变色熟透，再将黄花菜放入，并加食盐、酱油、白糖、味精煸炒片刻，随后用湿淀粉勾芡即成。

鲜嫩味美，营养丰富。

具有补肾通乳功效。

适用于肾虚腰痛、耳鸣、产妇奶少等。

（4）黄花菜炒肉丝：鲜黄花菜300克，猪肉300克，鸡蛋（取蛋清）2个，青椒，食盐、酱油、味精、料酒、淀粉、葱、姜、植物油各适量。

鲜黄花菜洗净，用开水烫一下，入凉水浸泡8小时左右，捞出挤干水；青椒、葱、姜切成丝；猪肉切成丝，加少许食盐、味精、料酒、蛋清、湿淀粉拌匀浆好；用一小碗加入鸡汤、食盐、味精、料酒、酱油、湿淀粉拌匀，调成芡汁。

烧热炒锅，加植物油烧热时，倒入肉丝，炒散滑透，捞出控油。

炒锅内留底油，烧热时投入葱、姜煸香，倒入肉丝、黄花菜、青椒丝，加入芡汁，炒几下盛盘即可。

黄绿相间，色美味香。

适用于食欲缺乏，腰膝酸软。

（5）黄花菜炒鸡蛋：干黄花菜100克，鸡蛋3个，食盐、味精、料酒、葱、姜、植物油各适量。

黄花菜用水泡发后，洗净，切断；葱、姜切丝；鸡蛋打入碗内，加少许食盐、味精、料酒，用搅拌均匀。

炒锅加植物油烧热，把鸡蛋炒熟倒入盘内。

锅内留底油，烧热投入葱、姜丝，倒入黄花菜、鸡蛋，加少许料酒、食盐、味精，炒匀盛盘即可。

有清热消炎功效。

<<百花调治百病>>

编辑推荐

《百花调治百病》适合广大群众在调治疾病中应用参考。

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>