

<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

图书基本信息

书名：<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

13位ISBN编号：9787508280967

10位ISBN编号：7508280962

出版时间：2013-7

出版时间：彭伟明、谢英彪 金盾出版社 (2013-07出版)

作者：彭伟明 谢英彪

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>

<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

内容概要

《慢性胃炎患者宜吃食物》(作者彭伟明、谢英彪)由临床医学专家、食疗专家共同撰写。根据我国丰富的医药典籍和大量的科研资料,以通俗易懂、深入浅出的语言,简单介绍了慢性胃炎的基础知识,详细叙述了胃痛、胃胀、食欲不振、呕吐、暖气、吐酸、嘈杂等常见症状,以及慢性浅表性胃炎、慢性萎缩性胃炎、胃窦炎、幽门螺杆菌感染和胃的癌前病变等600多个食疗验方和菜肴食谱。《慢性胃炎患者宜吃食物》内容丰富,科学实用,取材方便,价格低廉,适合广大慢性胃炎患者及其家属阅读,也适合医务工作者和餐饮行业人员参考。

<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

作者简介

彭伟明，毕业于北京中医药大学（五年制），后获广州中医药大学医学博士、世界自然疗法医学会自然疗法博士、世界自然疗法考核委员会注册自然疗法医师、美国自然疗法医学认证委员会注册自然疗法医师、加拿大自然疗法考核委员会注册自然疗法医师，现任中国香港丞元中医诊所主任医师兼经理、中国中医药（中国香港）有限公司董事总经理、丞元中医药有限公司董事总经理、国际东方药膳食疗学院院长、国际自然疗法学院讲师、中国香港中医专科学会会长、中国香港中文大学中医学院中医学会副会长、名医名方研究会常务副会长。

擅长诊治内、妇科常见病及疑难杂症，对自然疗法有深入研究，已参编著作多部。

谢英彪，南京中医药大学三附院教授、主任医师、名医馆终生专家。

现兼任国际药膳食疗学会（香港）副会长及江苏分会会长、中华中医药学会营养药膳专家分会常务理事、南京科普作协副理事长、日本本草药膳学院客座教授等职。

主编食疗烹饪著作百余部，获科技进步奖、优秀图书奖18项。

<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

书籍目录

一、慢性胃炎的基础知识 (一) 什么是胃炎 (二) 什么是慢性浅表性胃炎 (三) 什么是慢性萎缩性胃炎 (四) 什么是胃窦炎 (五) 什么是碱性反流性胃炎 (六) 什么是疣状胃炎 (七) 什么是幽门螺杆菌感染 (八) 急性胃炎的诱发因素有哪些 (九) 慢性胃炎的诱发因素有哪些 (十) 急性单纯性胃炎有哪些临床表现 (十一) 慢性浅表性胃炎有哪些临床表现 (十二) 慢性萎缩性胃炎有哪些临床表现 (十三) 碱性反流性胃炎有哪些临床表现 (十四) 慢性胃炎的检查与诊断 (十五) 胃炎患者如何做胃镜检查 (十六) 如何检测胃幽门螺杆菌感染 (十七) 慢性浅表性胃炎如何治疗 (十八) 慢性浅表性胃炎患者怎样调养 (十九) 浅表性胃炎不必长期服药 (二十) 胆汁反流性胃炎的防治 (二十一) 萎缩性胃炎如何防止癌变 (二十二) 慢性胃炎患者的自我按摩 (二十三) 慢性胃炎患者的运动疗法 (二十四) 慢性胃炎患者可做保健操 (二十五) 慢性胃炎患者的心理保健 (二十六) 慢性胃炎患者可练内养功 (二十七) 慢性胃炎患者的饮食原则 (二十八) 慢性胃炎患者的饮食调养 (二十九) 慢性胃炎患者的饮食禁忌 (三十) 食疗应区别食物的属性 (三十一) 如何预防急性胃炎 (三十二) 如何预防慢性胃炎 二、慢性胃炎的对症食疗方 三、慢性胃炎的辨证食疗方

<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

章节摘录

版权页：炒锅上火，放少许油，烧热，下姜末煽香，随即下香菇、冬笋丝、扁豆，加入鲜汤、精盐、料酒，爆炒至熟，加味精调味即成。

【用法】佐餐，随量食用。

【功效】健脾和中，通利肠胃，消暑化积。

适用于脾胃虚弱型慢性浅表性胃炎，对兼有暑湿食积者也适宜。

健脾肚兰【原料】党参10克，枳壳10克，猪肚200克，玉兰片30克，食用调和油、香油、葱花、姜末、鲜汤、食盐、白糖、料酒、湿淀粉各适量。

【制作】将党参、枳壳洗净，装入纱布袋中，扎紧袋口；猪肚反复洗净，放入沸水锅略煮，取出，沥尽水。

炒锅上火，放少许植物油烧热，下葱花、姜末炝锅，出香后，调入鲜汤、精盐、白糖、料酒等调料，并放入玉兰片，倒入猪肚、药袋，煮沸后，改小火煨煮至猪肚熟烂，取出药袋，捞出猪肚切丝装盘，汤用湿淀粉勾芡，淋上香油，浇在猪肚上即成。

【用法】佐餐，随量食用。

【功效】益中气，健脾胃，消积滞。

适用于脾胃虚弱型慢性浅表性胃炎。

香菇豆腐【原料】水发香菇20个，嫩豆腐300克，胡萝卜15克，绿叶菜10克，鲜汤、精盐、姜汁、黄酒、淀粉、味精、植物油各适量。

【制作】将水发香菇洗净，去蒂，挤干水备用；胡萝卜、绿叶菜洗净，胡萝卜入沸水中焯透后捞出切成末，绿叶菜切成末备用；将豆腐上层硬皮去掉，放在铜丝罗内滤过放碗内，加精盐、味精、姜汁、湿淀粉调匀；香菇放另一碗内，加精盐、姜汁、黄酒、鲜汤、植物油各适量，盖上盖，入笼蒸10分钟后出笼，挤干水，菇面向下，平放在盘内，撒上干淀粉；将调匀的豆腐抓起挤成小圆球，放在香菇上。

<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

编辑推荐

《慢性胃炎患者宜吃食物》内容丰富，科学实用，取材方便，价格低廉，适合广大慢性胃炎患者及其家属阅读，也适合医务工作者和餐饮行业人员参考。

<<慢性胃炎患者宜吃食物>>

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>