

<<中国食疗大全>>

图书基本信息

书名：<<中国食疗大全>>

13位ISBN编号：9787532380886

10位ISBN编号：7532380882

出版时间：1995-10

出版时间：上海科学技术出版社

作者：夏翔，施杞主编

页数：1124

字数：1300000

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>

<<中国食疗大全>>

内容概要

本书在第一版基础上进行了修订，加了“现代营养”一篇，以适应当前人们健康的需要。

本书共五篇33章。

一篇为食疗文化篇，主要简介了中国食疗文化的渊源、副食文化的形成、食疗化与食疗原理以及历代饮食、食器、烹调、食、酒、茶文化（第1~9章）。

第二篇为食疗原料篇，概了部分粮食及油、豆、水果及干果、蔬菜、禽兽、水产海味、料饮料、中草药类等食物的性味、作用（第10~第17）。

第三篇为食疗制作篇，概述部分常用药膳、药饭、药粥、药酒、药茶、药糖药、药点的性味与功效制作方法、作用（第18~24章）。

第四篇为现代营养学，主要简介了食疗与营养关系及16种常见疾病所需的营养（第25章）。

第五篇为食疗应用篇，主要介绍了各种人群、体质、四季、职业的食物养生（第26~33章）。

此外还介绍了400多种内、外、妇、儿、骨伤、五官科及肿瘤的食物疗法。

本书博采众长，广泛收集的各种食品、中药都是常用之品，制作方法简便宜行，十分适合社会各阶层健康人士阅读选用，也适合于各类患者和家属阅读选用。

书籍目录

第一篇 食疗文化篇 第一章 中国食疗文化的历史渊源 第二章 中国的主副食文化形成 第三章 历代饮食文化 第四章 食器文化 第五章 烹调文化 第六章 素食文化 第七章 酒文化 第八章 茶文化 第九章 食疗文化与食疗原理 第二篇 食疗原料篇 第十章 粮食及油类食物 第十一章 豆类食物 第十二章 水果及干果类食物 第十三章 蔬菜类食物 第十四章 禽兽类食物 第十五章 水产海味类食物 第十六章 调料饮料类食物 第十七章 中草药类 第三篇 食疗制作篇 第十八章 药膳 第十九章 药饭 第二十章 药粥 第二十一章 药酒 第二十二章 药茶 第二十三章 药糖药果 第二十四章 药点 第四篇 现代营养篇 第二十五章 食疗与营养 第五篇 食疗应用篇 第二十六章 食物养生 第二十七章 内科疾病的食物疗法 第二十八章 外科疾病的食物疗法 第二十九章 妇科疾病的食物疗法 第三十章 小儿科疾病的食物疗法 第三十一章 骨伤科疾病的食物疗法 第三十二章 五官科疾病的食物疗法 第三十三章 肿瘤的食物疗法

<<中国食疗大全>>

编辑推荐

《中国食疗大全》博采众长，广泛收集的各种食品、中药都是常用之品，制作方法简便宜行，十分适合社会各阶层健康人士阅读选用，也适合于各类患者和家属阅读选用。

《中国食疗大全》在第一版基础上了修订，加了“现代营养”一篇，以适应当前人们健康的需要

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>