

<<病者靚汤>>

图书基本信息

书名：<<病者靚汤>>

13位ISBN编号：9787535945211

10位ISBN编号：753594521X

出版时间：2009-1

出版时间：广东科技出版社

作者：秦艳芬，肖斌 编著

页数：107

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>

## <<病者靓汤>>

### 内容概要

本书针对临床常见病和多发病，选取常见的蔬果、禽畜、中药材作为煲汤的原材料，编制出具有不同食疗作用，适合患有呼吸道及五官类、胃肠肝胆类、皮肤类、精神情志类、心脑血管类及贫血、手术后及跌打损伤、泌尿系统、结核及癌症等疾病的病者使用，以及供他们病后康复调理的靓汤共86款。每款汤谱均列明：材料、制法、效用、食疗贴士，并附上煲汤材料的彩色图谱以供参照。本书除了指导病者如何根据不同病症去选择适宜的煲汤材料外，还简单介绍了汤料的处理方法和靓汤的制法。

本汤谱取材简单，制作方便，疗效相宜，汤味可口，是适合病者食疗及康复调理的好帮手。

## &lt;&lt;病者靓汤&gt;&gt;

## 书籍目录

一 病者靓汤秘笈 第一回 不同病者的病症表现及汤料选择 第二回 煲汤前汤料的处理方法 第三回 病者靓汤的煲法 第四回 有关的使用说明二 呼吸及五官类疾病 1 夏桑黄豆脊骨汤 2 芫荽姜葱鸡蛋汤 3 水瓜壳青天葵瘦肉汤 4 辛夷路通鸡蛋汤 5 咸鱼头三稔芥菜汤 6 风栗壳猫爪草脊骨汤 7 大海蝴蝶咸柠汤 8 生麦玄苓脊骨汤 9 鱼腥草茅根苡仁猪肺汤 10 南北杏桑白茯苓瘦肉汤三 胃肠肝胆类疾病 1 陈皮郁金佛手瓜乳鸽汤 2 田七黄芪田鸡汤 3 砂陈苓豆鲫鱼汤 4 生熟地槐花脊骨汤 5 苋菜头苡仁绿豆大肠汤 6 茵陈土茯苓青蚌汤 7 金钱草田七田鸡汤 8 鸡骨草田螺汤- 9 白背叶根脊骨汤四 皮肤疾病类 1 芫荽胡萝卜竹蔗饮 2 蝉蜕苡仁冬瓜汤 3 生地土茯苓脊骨汤 4 绿豆土茯苓白鸽汤 5 苡仁黄芪青蚌水蛇汤 6 蒲公英瘦肉汤 7 三豆益母草脊骨汤 8 冬西瓜土茯苓田鸡汤 9 田七土茯苓老龟汤五 精神情志类疾病 1 玫瑰洋参饮 2 菊花田七花麦冬饮 3 灯芯竹心鲫鱼汤 4 佛手瓜白芍田鸡汤 5 郁金茵陈鱼尾汤 6 小麦黑枣百合鸡蛋汤 7 桂圆银耳百合鸡蛋汤 8 石斛茯神洋参猪心汤 9 枸杞双冬水鱼汤 10 天麻淮山灵芝瘦肉汤六 心脑血管疾病及贫血七 手术后及跌打损伤类八 泌尿系统疾病九 结核及癌症类十 病后康复调理

## &lt;&lt;病者靓汤&gt;&gt;

## 章节摘录

想要为病者选择一款适合的靓汤，首先要了解病者的体质属性和病症属性，即属寒、属热、属虚、还是属实。

其次要了解煲汤材料的寒热温凉属性，明确哪种病症适用哪些汤料，哪种病症慎用哪些汤料，如：手术及跌打损伤初期体质属热属实者，适宜选用猪瘦肉、田鸡、田七、黑木耳、骨碎补等具有清热行淤，促进伤口愈合作用及性质平和的汤料，慎用虾、蟹、牛肉、狗肉、红参、竹笋等具有温补滞邪作用的汤料及发物。

只有根据病者不同的病症和体质特点去选择合适的汤料，才能起到食疗双效。

下表根据中医寒、热、虚、实的辨证原则，以及汤料的寒、热、温、凉属性，将不同病者的病症特点及汤料的选择宜忌加以说明，供读者对照参考。

头痛，发热，鼻涕黄浊，咳嗽，痰黄浓稠，咽喉肿痛，牙龈肿痛，目赤肿痛，眼屎黄而胶粘，口干口苦，大便干结，尿黄短，舌质红，苔黄厚。

具有清热泻实作用及性质平和的汤料：猪瘦肉、猪脊骨、猪肺、田鸡、生鱼、山斑鱼、川贝、鱼腥草、南北杏、桑白皮、雪梨、银耳、百合、石斛、薏苡仁、罗汉果、霸王花、萝卜干、白茅根、夏枯草、玄参、胖大海、千层纸、青天葵、冬瓜、豆腐、白菜。

<<病者靚汤>>

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>