

<<男科病用药宜忌与日常调养>>

图书基本信息

书名：<<男科病用药宜忌与日常调养>>

13位ISBN编号：9787538868470

10位ISBN编号：753886847X

出版时间：2012-2

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：关晓萍

页数：217

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>

<<男科病用药宜忌与日常调养>>

内容概要

《男科病用药宜忌与日常调养》，本书包括：了解男性的生理结构、认识各类男科疾病、男性性功能障碍、男性性生活障碍、男性早泄症、男性不孕症等内容。

<<男科病用药宜忌与日常调养>>

书籍目录

了解男性的生理结构
认识各类男科疾病
男性性功能障碍
男性性生活障碍
男性早泄症
男性不育症
青少年人群中常见的男科病
男性性病
男性勃起功能障碍
男性前列腺疾病
男科病患者日常保健常识
男科病患者日常健身运动
男科病患者日常饮食调养

<<男科病用药宜忌与日常调养>>

章节摘录

木耳笋肉片 用料：黑木耳20克，青笋50克，猪瘦肉200克，大蒜、生姜、植物油、精盐等适量。

制法：将黑木耳用温水泡发、洗净备用，将青笋茎去粗皮切成丝，猪瘦肉洗净后切片，蒜、姜切成粒。
用湿淀粉拌匀肉片，待锅中植物油烧热后，放入肉片炒至半熟，再放入木耳、姜蒜、笋丝、精盐，炒熟即成。

功效：含有蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、维生素B₁、维生素B₂以及多种微量元素。

适宜血脂高、动脉粥样硬化的中老年阳痿患者食用。

银杏鸡茸 用料：银杏50克，鸡胸脯肉250克，鸡蛋1个，精盐、植物油各适量。

制法：将银杏去外壳，摘出芯（胚芽），入清水漂洗20分钟，捞出沥干。

将鸡脯肉用刀背捶成茸入碗，倒入蛋清打散。

锅置火上，注油烧熟，下蛋清鸡茸炒干，加精盐，放入煮熟的银杏炒匀即成。

功效：含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、维生素等。

适宜遗精、早泄者食用。

荷叶粉蒸肉 用料：鲜荷叶1张，猪肉200克，米粉50克，精盐、花椒粉、胡椒粉等适量。

制法：将猪肉洗净切片，与干米粉和椒精盐拌和均匀。

用鲜荷叶1大块包拌好的肉片，置碗中上笼蒸熟即成。

功效：含有脂肪、糖类和钙、磷、铁以及多种维生素等。

适宜身体消瘦，精力不足的阳痿患者食用。

.....

<<男科病用药宜忌与日常调养>>

编辑推荐

明明白白细说生活常见病专家解读疾病帮你找到调养良策，寻找疾病根源破译疾病密码做自己的健康医生。

《男科病用药宜忌与日常调养》由关晓萍编著，献给渴求健康的患者朋友教你从病理入手，根据不同症状，正确用药，合理膳食，注重调养。

生命的底线是健康，不生病才是大智慧可怕的不是疾病本身，是对疾病的无知和恐惧，多管齐下，全面提高生命质量。

<<男科病用药宜忌与日常调养>>

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>