<<五畜促强壮>>

图书基本信息

书名: <<五畜促强壮>>

13位ISBN编号:9787802443990

10位ISBN编号:7802443997

出版时间:2009-5

出版时间:现代出版社

作者: 王云 著

页数:242

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

<<五畜促强壮>>

内容概要

《五畜促强壮》介绍了《论语·乡党》篇中有这样的描述:肉虽多。

不使胜食气。

意思是说日常饮食中即使肉类再丰富,也不可超过谷物。

科学研究证明,植物性器自质才是真正的优质蛋白。

因此,建议每天食用多种易获得的蔬菜、豆类、谷物、水果、菌藻类制作的饭菜,再辅以适量的肉食、水产品,就完全可以达到含理营养,强壮身体远禽疾病的目的。

<<五畜促强壮>>

作者简介

王云,高级营养师、科普作家。

为餐饮业、部队、院校、企业等单位做了大避的营养、卫生、食品、烹饪等专业培训及社区大众科普 讲座。

被多家企业、院校聘为美食营养专家、顾问。

首都保健营养菱食学会理事,《中国旅游之窗》、《健康》、《中华英食药膳》、《时尚健康——男士》等多家科普刊物的专栏作家、营养专家、高级顾问,为数十家报刊、杂志撰写大量科普文章

出版图书《精典名菜话营养》《运动员营养膳食》。 合著《考生营养膳食》《食苑诗赋》等。

<<五畜促强壮>>

书籍目录

陆生类1.养胃生津——猪肉2.益气养胃——牛肉3.补中益气——羊肉4.补益气血——驴肉5.保健美容——兔肉6.壮阳补虚——狗肉7.补虚益精——鹿肉8.强筋活络洁肤——蛇9.食补之王——鸡10.滋阴补虚——鸭11.抗癌补虚——鹅12.健脑益智——鸽子13.动物人参——鹌鹑14.补虚抗衰——燕窝水产类15.海里人参——海参16.补肾养血固精——虾17.养筋活血——螃蟹18.镇咳降压——海蜇19.补养圣物——甲鱼20.海味之冠——鲍鱼21.蛋白之冠——鱼翅22.补血养阴——乌鱼23.降低血脂——干贝24.健脾胃补肝肾——鲈鱼25.健脾开胃益气——黄鱼26.利五脏补中气——武昌鱼27.温中补虚——鲥鱼28.补痨益胃——鳜鱼29.补肝养血——带鱼30.开胃健脾——鲤鱼31.通脉下乳——鲫鱼32.祛风通络——黄鳝33.暖胃抗衰——青鱼34.祛湿补虚——鳗鱼35.健脾利水——鲢鱼

<<五畜促强壮>>

章节摘录

陆生类 补益气血——驴肉 近些年来,开驴肉馆吃驴肉成为一种时尚。

在我国民间素有"天上龙肉,地上驴肉"之说,从这句民谚不难看出其珍贵。

《齐民要术》中记有"作辟肉法",说"驴、马、猪肉皆得"。

这大概是最早对驴的文字记录吧。

驴的形态很像马,但比马的体形小,头大耳长,无鬃毛,背稍隆,腰短而坚实,尾根无长毛,尾端长毛稀短。

四肢细长,仅前肢有附蝉,蹄小而直立,蹄质坚硬。

毛色有灰、黑、青、棕四种,其中以灰色居多。

在我国有大、中、小三种,主要是由亚洲野驴经长时期的人工驯化而来的。

约在汉代由西域传人,主要分布在新疆、甘肃、山西、陕西、河南、山东、洞北、黑龙江和西藏等省区。

数量居世界之首位。

有关驴还有这样一则趣事,北宋真宗时,有马知节揭发同僚到泰山封禅时,耐不住素食,偷宰驴 吃掉的故事。

宋代,洪迈所著《夷坚志》中也记有这样一个故事: "韩庄敏丞相嗜食驴肠,每宴客必用之,或至于再三。

欲其脆美.而肠入鼎过熟则糜烂;稍失节则坚韧。

庖人畏刑责,但生缚驴于柱,才报酌酒,辄旋刺其腹,抽肠出洗治,略置汤中,便取之调剂五味以进……" 笔者又找到了清代有关驴的三则"生到(kui)驴肉"记录,其中两则是发生在山西。

一则见于《竹叶亭杂记》:"朱孝廉云锦客扬州,雇一庖人王姓,自言幼时随其师役于山西王中丞禀望署中。

王喜食驴肉丝。

厨中有专饲驴者, 蓄数驴肥而健。

中丞食时,若传言炒驴肉丝,则审视驴之腴处,到取一脔烹以献。

驴到处血淋滴,则以烧铁烙制,血即止……" 另一例见于钱泳的《履园丛话》:"山西省城外。 有晋祠地方……有酒馆……日驴香馆。

其法以草驴一头,养的极肥,先醉以酒,满身排打。

欲割其肉,先钉四桩,将足捆住:而以木一根横于背,系以头尾,使不得动。

初以百滚汤沃其身,将毛刮尽,再以快刀零割,要食前后腿,或肚裆,或背脊。

或头尾肉,各随客便;当客下箸时,其驴尚未死绝也。

,,

<<五畜促强壮>>

编辑推荐

现代营养学立足营养素,因此存在严重的局限性。 食物好比是皮,营养好比是毛,皮之不存,毛将焉附。 此书强调"食物是最好的药物"这一核心理念。 将中华民族几千年生活实践中广泛应用,并且行之有效的简、便、廉的食疗养生方法告诉读者。 使广大读者接受"寓医于食"的保健理念。

——国家卫生部健康教育首席专家 赵霖

<<五畜促强壮>>

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