

<<心脑血管疾病食疗方>>

图书基本信息

书名：<<心脑血管疾病食疗方>>

13位ISBN编号：9787802458161

10位ISBN编号：7802458161

出版时间：2013-1

出版时间：军事医学科学出版社

作者：王庆波 等主编

页数：182

字数：102000

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>

<<心脑血管疾病食疗方>>

前言

随着社会的进步和医学的发展，心脑血管疾病已成为目前全世界范围内危害人类健康和生命的第一杀手，仅在我国每年就有300万人死于心脑血管疾病，平均每10秒就有一人死亡，排在第一位。心脑血管疾病具有高发病率、高死亡率、高致残率、高复发率的特点，因此心脑血管疾病的患者需要长期服药，甚至需终生服药以缓解病情。

在选择药物时除考虑其疗效和作用特点外，药物本身的毒副作用和安全性也成了用药者常要考虑的问题。

由于心脑血管疾病病程长、需长期用药的特殊性，在用药过程中，根据病人体质特点，辅助以食疗，具有重要意义。

食疗具有一定的功效，合理应用，对疾病的康复、机体的保健、疾病的辅助治疗都具有重要价值。

食疗发挥作用的基础是合理搭配相应食物，可对机体起到很好的调理作用，对心脑血管疾病相关症状起到缓解作用，间接发挥治疗价值。

当然，一种食疗方法不可能适应于所有病人，不同的心脑血管疾病人、甚至不同的疾病阶段，对食疗所用食物也是有选择性的，也即所谓的宜食和忌食。

.....

<<心脑血管疾病食疗方>>

内容概要

历代医家对食疗都非常重视，中医食疗已有几千年的历史，是中医不可分割的部分，也是中国传统文化的重要内容。

食疗的特点是所应用的原料都是食物，可以长期食用，很少有副作用。

因此食疗在心脑血管疾病的长期治疗过程中占有举足轻重的地位。

王庆波在参考众多医药书籍的基础上，编写出《心脑血管疾病食疗方》一书，分类叙述了高血压、冠心病、低血压、动脉粥样硬化、心绞痛、心律失常、高脂血症、心肌炎、心肌梗死、动脉硬化闭塞症、血栓闭塞性脉管炎、心力衰竭等心血管疾病和中风、卒中(中风)后遗症等脑血管疾病的主要临床表现，重点介绍了常用的食疗谱和食疗方，对心脑血管病人宜食和忌食之品也作了介绍。

本书为心脑血管疾病患者提供了一套合理、简便、经济的食疗方法。

《心脑血管疾病食疗方》突出应用方便、实用，内容翔实，对心脑血管患者的调养及康复将有所帮助。

。

<<心脑血管疾病食疗方>>

书籍目录

第一章 心血管疾病

第一节 高血压

第二节 冠心病

第三节 低血压

第四节 动脉粥样硬化

第五节 心绞痛

第六节 心律失常

第七节 高脂血症

第八节 心肌炎

第九节 心肌梗死

第十节 血栓闭塞性脉管炎

第十一节 心力衰竭

第二章 脑血管疾病

第一节 脑中风

第二节 卒中后遗症

<<心脑血管疾病食疗方>>

章节摘录

版权页：（5）天麻蒸猪脑：天麻10克，猪脑2只，姜5克，大蒜10克，葱5克，盐5克，绍酒5克，鸡汤200毫升。

把天麻打成细粉，猪脑去红腺及膜洗净，姜、蒜洗净，姜切成片，葱切成花。

把猪脑放在蒸盆内，加入天麻粉、盐、姜、葱、蒜和鸡汤。

把盛有猪脑的蒸盆置蒸笼内，用武火蒸35分钟即成。

每日1次，每次食猪脑1只。

（6）养颜汤：西洋参10克，山楂10克，乌鸡1只，大蒜10克，姜5克，盐10克，葱10克。

把西洋参洗净，切成片；山楂洗净，切成片；乌鸡宰杀后，去毛、内脏及爪；大蒜去皮、一切两半，姜切成片，葱切成段。

将乌鸡放入炖锅内，加入西洋参、山楂、大蒜、姜片、葱段，加入清水1500毫升。

把炖锅置武火烧沸，捞去浮沫，再用文火炖煮1小时即成。

每日1次，每次食鸡肉50克。

（7）银耳炒菠菜：银耳20克，菠菜200克，姜5克，葱10克，盐5克，素油30克，大蒜10克。

银耳发透，去蒂，撕成瓣状；菠菜洗净，切成5厘米长的段，用沸水焯透捞起，沥干水分，姜、蒜切成片，葱切成花。

炒锅置武火上烧热，加入素油，烧至六成熟时，下入葱、姜、蒜爆香，加入银耳、菠菜、盐炒熟即成。

每日2次，佐餐食用。

（8）菊花猪脑羹：菊花10克，猪脑2只，绍酒10克，姜5克，葱5克，蒜10克，盐5克，鸡汤250毫升，素油30克。

把菊花洗净；猪脑去红腺筋膜洗净；姜切丝，葱切段，大蒜去皮切片。

把炒锅置武火上加入素油，烧至六成熟时，加入姜、葱、蒜爆香，加入鸡汤，把菊花加入，烧沸，再加入猪脑，放入盐即成。

每3日1次，每次吃猪脑1只，佐餐食用。

（9）人参炖鲍鱼：鲜人参30克，何首乌30克，原只鲍鱼10只，大蒜10克，姜5克，葱10克，盐5克，鸡汤350毫升。

鲜人参洗净，整条待用；何首乌洗净切片；原只鲍鱼洗净，一切两半；大蒜去皮，切成片，姜拍松，葱切成段。

把何首乌、人参、鲍鱼、大蒜、姜、葱、盐同时放入炖锅内，加入鸡汤用武火烧沸，用文火炖煮50分钟即成。

每日1次，吃鲍鱼1只及人参、何首乌，喝汤。

（10）山楂雪蛤炖鲍鱼：山楂15克，雪蛤15克，鲜鲍鱼100克，蒜10克，葱10克，姜5克，盐5克。

把山楂洗净，切片；雪蛤发透去黑子及筋膜；鲍鱼洗净，切成片；蒜去皮切成片，葱切成段，姜切成片。

把炒锅置武火上烧热，加入素油，烧至六成熟时，加入姜、蒜、葱爆香，加入鲍鱼炒匀，加入鸡汤400毫升，放入山楂、雪蛤，用文火煮35分钟即成。

每日1次，每次吃鲍鱼50克。

<<心脑血管疾病食疗方>>

编辑推荐

《心脑血管疾病食疗方》为心脑血管疾病患者提供了一套合理、简便、经济的食疗方法。

《心脑血管疾病食疗方》突出应用方便、实用，内容翔实，对心脑血管患者的调养及康复将有所帮助

。

<<心脑血管疾病食疗方>>

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>