

<<实用忌口手册>>

图书基本信息

书名：<<实用忌口手册>>

13位ISBN编号：9787806270820

10位ISBN编号：7806270825

出版时间：1997-01

出版时间：东方出版社

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>

<<实用忌口手册>>

内容概要

本书分三个部分系统介绍忌口的实用知识。

第一部分概述中医忌

口和现代医学忌口的理论知识；第二部分介绍200余种常用食物的功能与禁忌，每一食物名下分别设有“性味与归经”、“功能与主治”、“文献摘录”和“禁忌”等项内容；第三部分选收内、外、妇、儿临床各科主要病种，每一病名下设有“疾病概述”、“食物禁忌”、“西药禁忌”、“中药禁忌”等内容。

本书以中医学“药食同源”的理论为依据，吸收现代医学的科学知识，结合日常生活及医学临床实践经验，从食物与疾病相互关系的正反两个方面，提供较为科学实用的忌口指南，可供临床各科医师和一般读者参考。

<<实用忌口手册>>

书籍目录

前言

第一章 中医忌口理论

第一节 按疾病辨证忌口

一、按八纲辨证忌口

二、按脏腑辨证忌口

第二节 按季节变化忌口

一、春季忌口

二、夏季忌口

三、秋季忌口

四、冬季忌口

第三节 按体质阴阳盛衰忌口

一、阴虚体质忌口

二、阳虚体质忌口

三、气虚体质忌口

四、痰湿体质忌口

五、气血瘀滞体质忌口

六、阳盛体质忌口

第四节 按食物性能忌口

一、食物的性能

二、食物的四气

三、食物的五味

四、食物的升降浮沉

五、食物的归经

六、食物的以脏补脏

第五节 按食物配伍关系忌口

一、相须

二、相使

三、相畏（相杀）

四、相恶

五、相反

第六节 按发物忌口

一、海腥类

二、食用菌类

三、蔬菜类

四、禽畜类

五、果品类

第二章 西医忌口理论

第一节 按食物营养成分忌口

一、蛋白质

二、脂肪

三、糖类

四、水

第二节 按时间忌口

一、与人体代谢过程的关系

二、与疾病发生季节的关系

<<实用忌口手册>>

三、与疾病时间长短的关系

第三节 按其他因素忌口

一、按检验值忌口

二、按物理因素忌口

第三章 常用食物的功能与禁忌

第一节 粮油类

一、粳米

二、糯米

三、小麦

四、大麦

五、荞麦

六、高粱

七、粟米

八、玉米

九、薏苡仁

十、黑芝麻

十一、麻油

十二、菜子油

十三、花生油

第二节 豆类

一、黄豆

二、黑大豆

三、黄豆芽

四、豆腐

五、豆腐皮

六、豆腐浆

七、豆腐乳

八、绿豆

九、赤小豆

十、扁豆

十一、蚕豆

十二、刀豆

十三、豌豆

十四、豇豆

第三节 蔬菜类

一、西红柿

二、南瓜

三、黄瓜

四、冬瓜

五、丝瓜

六、苦瓜

七、辣椒

八、菠菜

九、洋白菜

十、大白菜

十一、葱

十二、洋葱

<<实用忌口手册>>

- 十三、姜
- 十四、大蒜
- 十五、水芹菜
- 十六、旱芹
- 十七、韭菜
- 十八、荠菜
- 十九、茭白
- 二十、蕨菜
- 二十一、萝卜
- 二十二、莴苣
- 二十三、香椿菜
- 二十四、胡萝卜
- 二十五、百合
- 二十六、荸荠
- 二十七、茼蒿
- 二十八、笋
- 二十九、藕
- 三十、马铃薯
- 三十一、山药
- 三十二、枸杞菜
- 三十三、茄子
- 三十四、黄花菜
- 三十五、芋艿
- 三十六、甘薯
- 三十七、马齿苋
- 三十八、香菜
- 三十九、油菜
- 四十、慈菇
- 四十一、莼菜
- 四十二、芥菜
- 四十三、马兰
- 四十四、刺儿菜
- 四十五、苋菜
- 四十六、蕹菜
- 四十七、苜蓿
- 第四节 果品类
- 一、橘
- 二、橙子
- 三、苹果
- 四、梨
- 五、枇杷
- 六、杏子
- 七、李子
- 八、桃子
- 九、山楂
- 十、樱桃
- 十一、葡萄

<<实用忌口手册>>

- 十二、香蕉
 - 十三、西瓜
 - 十四、柚
 - 十五、栗子
 - 十六、石榴
 - 十七、龙眼
 - 十八、白果
 - 十九、杨梅
 - 二十、柿子
 - 二十一、荔枝
 - 二十二、甘蔗
 - 二十三、柠檬
 - 二十四、橄榄
 - 二十五、芡实
 - 二十六、菱
 - 二十七、向日葵子
 - 二十八、花生
 - 二十九、南瓜子
 - 三十、甜杏仁
 - 三十一、枣
 - 三十二、核桃
 - 三十三、莲子
 - 三十四、榧子
 - 三十五、松子
 - 三十六、罗汉果
 - 三十七、槟榔
 - 三十八、猕猴桃
 - 三十九、梅子
 - 四十、桑椹
- 第五节 水产类
- 一、鳊鱼
 - 二、青鱼
 - 三、鲤鱼
 - 四、鳙鱼
 - 五、鲫鱼
 - 六、鲢鱼
 - 七、草鱼
 - 八、鳗鲡
 - 九、黄鳝
 - 十、白鱼
 - 十一、鳢鱼
 - 十二、河虾
 - 十三、螃蟹
 - 十四、泥鳅
 - 十五、龟
 - 十六、甲鱼
 - 十七、对虾

<<实用忌口手册>>

- 十八、鲍鱼
- 十九、乌贼
- 二十、带鱼
- 二十一、黄鱼
- 二十二、银鱼
- 二十三、鲳鱼
- 二十四、鲥鱼
- 二十五、鲚鱼
- 二十六、海参
- 二十七、海蜇
- 二十八、紫菜
- 二十九、海带
- 三十、田螺
- 三十一、蚶子
- 三十二、淡菜
- 三十三、蜗牛
- 三十四、螺蛳
- 三十五、蛭
- 三十六、蛤蜊
- 三十七、牡蛎肉
- 三十八、干贝
- 三十九、蚌

第六节 畜肉类

- 一、羊肉
- 二、牛肉
- 三、狗肉
- 四、兔肉
- 五、猪肉
- 六、猪蹄
- 七、猪肚
- 八、猪肝
- 九、猪心
- 十、猪肾
- 十一、猪肤
- 十二、猪肠
- 十三、猪肺
- 十四、猪髓
- 十五、火腿

第七节 禽肉类

- 一、鸡肉
- 二、鸭肉
- 三、鹅肉
- 四、鹌鹑
- 五、鸽肉
- 六、雀肉

第八节 奶蛋类

- 一、牛奶

<<实用忌口手册>>

二、羊乳

三、鸡蛋

四、鸭蛋

五、雀蛋

六、鹌鹑蛋

七、鸽蛋

第九节 食用菌类

一、银耳

二、黑木耳

三、猴头菇

四、香菇

五、蘑菇

第十节 其他

一、白酒

二、茶叶

三、蜂蜜

四、白糖

五、红糖

六、冰糖

七、食盐

八、酱油

九、醋

十、八角

十一、胡椒

十二、花椒

十三、茉莉花

十四、玫瑰花

十五、桂花

十六、白梅花

第四章 常见疾病的忌口

第一节 传染病

一、流行性感

二、传染性肝

三、急性胃肠

四、细菌性痢

五、肺结核

第二节 呼吸系统疾病

一、急、慢性支

二、哮喘

三、肺气肿

第三节 循环系统疾病

一、高血压病

二、冠心病

三、肺心病

四、心肌炎

五、血栓闭塞性脉管炎

第四节 消化系统疾病

<<实用忌口手册>>

- 一、慢性胃炎
- 二、胃、十二指肠溃疡
- 三、慢性结肠炎
- 四、胆囊炎和胆石症
- 五、肝硬化
- 六、便秘
- 第五节 泌尿系统疾病
- 一、泌尿系感染
- 二、泌尿系结石
- 三、急性肾炎
- 四、慢性肾炎
- 五、慢性肾功能不全
- 六、前列腺肥大
- 第六节 造血系统疾病
- 一、贫血
- 二、白细胞减少症
- 三、血小板减少性紫癜
- 第七节 新陈代谢疾病
- 一、糖尿病
- 二、单纯性肥胖症
- 三、高脂血症
- 四、痛风
- 第八节 神经系统疾病
- 一、头痛
- 二、咽神经官能症
- 三、癲狂
- 四、癲痫
- 五、中风
- 第九节 内分泌疾病
- 一、甲状腺功能亢进症
- 二、性欲减退症
- 三、性欲亢进症
- 第十节 内科其他疾病
- 一、痹证
- 二、红斑狼疮
- 三、中暑
- 四、肿瘤
- 五、更年期综合征
- 六、抗衰老
- 第十一节 外科疾病
- 一、毛囊炎、疖、痈
- 二、急性乳腺炎
- 三、烧伤
- 四、颈淋巴结结核
- 五、痔疮
- 六、荨麻疹
- 七、湿疹

<<实用忌口手册>>

八、手术前后禁忌

第十二节 妇科疾病

- 一、闭经
- 二、痛经
- 三、功能性子宫出血
- 四、阴道炎
- 五、子宫脱垂
- 六、妊娠期禁忌
- 七、妊娠呕吐
- 八、妊娠高血压综合征
- 九、产后禁忌

第十三节 儿科疾病

- 一、麻疹
- 二、水痘
- 三、流行性腮腺炎
- 四、猩红热
- 五、小儿肺炎
- 六、百日咳
- 七、小儿腹泻
- 八、小儿营养不良
- 九、小儿寄生虫病
- 十、小儿夏季热
- 十一、小儿湿疹
- 十二、小儿遗尿
- 十三、小儿多动症

第十四节 五官科疾病

- 一、龋齿
- 二、三叉神经痛
- 三、口腔粘膜病
- 四、急、慢性鼻炎
- 五、急、慢性咽喉炎
- 六、失音
- 七、急性结膜炎
- 八、青光眼
- 九、白内障

附录：

- 一、常见食物一般营养成分表
- 二、食物的胆固醇含量表

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>