

<<胃肠病药膳食疗>>

图书基本信息

书名：<<胃肠病药膳食疗>>

13位ISBN编号：9787806536773

10位ISBN编号：7806536779

出版时间：2006-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：彭铭泉

页数：161

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>

<<胃肠病药膳食疗>>

内容概要

胃肠病是人们常罹患的一种疾病，一般初期无明显症状，很容易延误诊治。胃肠病通过药膳食疗的调养，是可减轻或痊愈的。

《胃肠病药膳食疗》为“大众养生药膳系列”中的一本，所写的药膳食疗方剂，既有古方，又有创新；每个配方根据药食性味、功能、特点，科学配伍；每个菜品、汤羹，既有配方、功效，又有制作方法，内容翔实，照方制作，可收到较好疗效。

这些药膳菜肴、汤羹，所用药物在中药店都可购到，所有辅料肉类、蔬菜在集贸市场也容易买到，而自制方法一看就懂。

《胃肠病药膳食疗》适用于一般家庭成员、保健工厂工作人员、餐厅酒店工作人员、医务人员、厨师、患者和药膳食疗爱好者阅读。

<<胃肠病药膳食疗>>

作者简介

彭铭泉。

男，1933年出生于重庆市。

中医药膳学教授。

彭教授早在1980年就开始从事中国药膳科研工作，并且创办了我国第一家药膳餐厅——成都同仁堂药膳餐厅，在国内外报刊上发表药膳论文300余篇，出版《中国药膳大典》等百余部药膳专著。

彭教授现任中国药膳研究会常务理事、中华中医药学会药膳专业委员会顾问、四川省保健协会副会长、中国药学会成都药膳专业委员会主任委员、成都大学药膳专业客座教授等。

<<胃肠病药膳食疗>>

书籍目录

第一章 急性胃炎药膳官桂羊肉粥 / 2砂仁煮羊肚 / 2丁香鸡 / 3砂仁鲫鱼 / 4草果羊肉汤 / 4白胡椒荸拔炖头蹄 / 5砂仁炖猪肚 / 5草果煮面片 / 6白胡椒炖羊肚 / 6姜橘鲫鱼羹 / 7山药糯米粥 / 7生姜牛奶羹 / 8砂仁丁香煮酒 / 8草果卤排骨 / 9姜椒火腿 / 10羊杂煮面条 / 10豆蔻馒头 / 11生姜大枣粥 / 11砂仁大枣粥 / 12砂仁炖猪肚 / 12第二章 慢性胃炎药膳砂仁槟榔 / 4生姜砂仁萝卜饼 / 14山楂肉干 / 15草果羊肉萝卜汤 / 16消食糖 / 16香椽糖 / 17生姜狗肉粥 / 17白扁互乏砂仁粥 / 18莲子粳米粥 / 18砂仁紫苏子粥 / 19香附粥 / 19八角炖猪肚 / 20毕澄茄炖羊肚 / 20内金 肝汤 / 21归参全鸭 / 21归芪党参蒸鸡 / 22山药面 / 23山楂砂仁炖猪肚 / 23干姜白术饼 / 24蒲公英煮猪肚 / 24第三章 胃溃疡、十二指肠溃疡药膳荸拔砂仁煲猪肚 / 26砂仁吴茱萸粥 / 26二姜粥 / 27荸拔火腿汤 / 27山药扁豆肉丸汤 / 28八角草果烧牛肉 / 29荸拔豆蔻粥 / 29莱菔子槟榔粥 / 30金橘根煲羊肚 / 30山楂薤白粥 / 31红糖薤白烧豆腐 / 31砂仁蜂蜜羊奶 / 32豆蔻冰糖鱼肚 / 32羊肚炖老龟 / 33沙参团鱼炖鱼肚 / 33白胡椒红枣汤 / 34党参砂仁黑米粥 / 34草果炖猪肚 / 35豆蔻红枣粥 / 35蜂蜜槟榔饮 / 36豆浆红枣饮 / 36蜂蜜山楂饮 / 37黑木耳山楂炒瘦肉 / 37砂仁瘦肉汤 / 38红花炖猪肚 / 38桃仁荸拔墨鱼 / 39红花炒鱼肚 / 39南瓜砂仁大米粥 / 40三七两面针饮 / 40鲜藕佛手三七饮 / 41三七白芨大米粥 / 41虎杖糯米粥 / 42山药沙参蜂蜜饮 / 42第四章 胃下垂药膳参枣糯米饭 / 44白术饼 / 44莲子煮羊肚 / 45羊脂红枣酒 / 45山药面 / 46茯苓山药包子 / 47山药茯苓泥 / 48黄芪山药粥 / 48砂仁鱼肚汤 / 49黄芪炖羊肚 / 49三米粥 / 50砂仁陈皮炖猪肚 / 50猪肚面片汤 / 51砂仁豆蔻藕粉 / 51参芪烧鲤鱼 / 52枸杞煮鲫鱼 / 53山药豆蔻粥 / 54人参莲米糕 / 54茯苓莲米糕 / 55山药桃酥 / 55第五章 胃迟缓症药膳乌梅山药饮 / 58茱萸艾叶汁 / 58鹤顶草饮 / 59苍术炖羊肚 / 59香附陈皮炖乳鸽 / 60人参茯苓炖鱼肚 / 61天麻白术蒸乳鸽 / 62梅赶散 / 63大枣乌梅粥 / 63乌梅陈皮烧排骨 / 64丁香艾叶煮鸡蛋 / 64核桃陈皮鸡丁 / 65白术山药炒肉片 / 66黄芪党参炖墨鱼 / 67大枣淮山鸽蛋 / 67归芪苍术鱼肚 / 68甘草枸杞粥 / 68陈皮党参烧鸡 / 69红枣枸杞蒸雪蛤 / 69虫草白术炖雪蛤 / 70苍术炖冬瓜 / 70第六章 胃酸过多症药膳大枣馄饨 / 72党参鸡汤 / 73人参炖鱼头 / 74大枣蒸鸡蛋 / 75旋覆花炖羊肚 / 76山药扁豆粥 / 76茯苓乌鸡汤 / 77豆蔻馒头 / 77豆蔻面条 / 78人参山药藕粉 / 78山药苡蓉 / 79大枣饴糖鸡 / 80党参蒸莲子 / 81大枣党参煨肘 / 82党参莲子粥 / 82藿香莲子粥 / 83甘草豆浆粥 / 83建曲抄手 / 84党参猪腰面 / 85三七菟丝蛋羹 / 85第七章 胃酸过少症药膳砂仁马齿苋粥 / 88豆蔻牛乳粥 / 88生姜草果粥 / 89芝麻藿香粥 / 89砂仁藿香粥 / 90豆蔻牛肉饭 / 90人参山药汤圆 / 91山药桃酥豆泥 / 92灵芝荸拔饮 / 92赤茯苓饮 / 93乌梅山楂饮 / 94甘蔗饮 / 94四汁饮 / 95行气酒 / 95香椽糖 / 96丁香糖 / 96生姜山楂煮瘦肉 / 97乌梅山楂粥 / 97荸拔砂仁煮肚片 / 98砂仁荸拔鲫鱼汤 / 98枣蔻砂仁扒鱼肚 / 99内金沙仁扒肚花 / 100第八章 胃癌药膳人参黄芩猪肚汤 / 12赭石半夏鱼肚汤 / 103白术茯苓膈肝汤 / 104半夏地榆羊肚汤 / 105附子羊肚汤 / 106白术羊奶粥 / 106人参蜂乳液 / 107大蒜地榆粥 / 107半夏乌龙粥 / 108人参香菇粥 / 108十全大补汤 / 109人参黄芪精 / 110重楼菱角羊肉汤 / 110人参黄芪鸡 / 111人参黄芪团鱼汤 / 112马蹄地榆粥 / 112猕猴桃根地榆粥 / 113人参双耳肉片 / 113仙草菱角粥 / 114石英仙菊茶 / 114第九章 急性肠炎药膳.....第十章 慢性肠炎药膳第十一章 溃疡性大肠炎药膳第十二章 肠伤寒药膳

<<胃肠病药膳食疗>>

章节摘录

书摘丁香鸡配方：丁香 5克 草豆蔻 5克 肉桂 5克 鸡 1只 生姜 5克 葱 5克 盐 5克 卤汁 3000克 味精 3克 冰糖 10克 香油 5克制作：1. 将鸡宰杀后，去毛和内脏，洗净；将丁香、肉桂、草豆蔻放入炖锅内，加水适量，煎熬两次，每次水沸后20分钟滗出汁，共收药液约3000克；生姜拍松，葱切段待用。

2. 将药液倒入锅内，加生姜和葱放入鸡腹内，煮六成熟时，捞起晾凉。

3. 将卤汁放入锅内，再放入鸡，用文火卤熟即成。

4. 将盐、冰糖屑、味精拌匀放在卤汁内，再放入鸡，置文火上，边滚动鸡边浇卤汁，直到卤汁均匀地粘在鸡身上，色红亮时捞出，再均匀地涂上香油即可装盘上桌。

功效：温中和胃，暖肾助阳。

食法：每日1次，每次吃鸡肉50克，既可佐餐又可单食。

P3

<<胃肠病药膳食疗>>

编辑推荐

胃肠病是人们常罹患的一种疾病，一般初期无明显症状，很容易延误诊治。

胃肠病通过药膳食疗的调养，是可减轻或痊愈的。

本书为“大众养生药膳系列”中的一本，所写的药膳食疗方剂，既有古方，又有创新；每个配方根据药食性味、功能、特点，科学配伍；每个菜品、汤羹，既有配方、功效，又有制作方法，内容翔实，照方制作，可收到较好疗效。

这些药膳菜肴、汤羹，所用药物在中药店都可购到，所有辅料肉类、蔬菜在集贸市场也容易买到，而自制方法一看就懂。

本书适用于一般家庭成员、保健工厂工作人员、餐厅酒店工作人员、医务人员、厨师、患者和药膳食疗爱好者阅读。

<<胃肠病药膳食疗>>

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>