

<<肿瘤>>

图书基本信息

书名：<<肿瘤>>

13位ISBN编号：9787117073233

10位ISBN编号：7117073233

出版时间：2006-1

出版时间：人民卫生出版社

作者：何玲

页数：110

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>

<<肿瘤>>

内容概要

《肿瘤》简要介绍了肿瘤患者饮食调养原则，收集了100个饮食配餐，简要介绍了每道菜的功效、原料、做法、适用人群、吃法及有关禁忌并列出一周配餐表，还收集了单方。

《肿瘤》语言通俗易懂，图文并茂，紧扣时代脉搏，融知识性、实用性、科学性、趣味性为一体，为现代慢性疾病的防治提供了行之有效的思维方法和食料知识及相关食品家庭制作技巧。

可供肿瘤患者及其家属、社区医生、营养师参考阅读。

“慢性疾病营养美味配餐图谱”系列丛书选择了18种常见慢性疾病，对每种疾病的饮食调养原则与技巧、最佳调养食品、生活方式与注意事项、饮食误区与禁忌分别作了详细阐述。

每种疾病精选了100个营养美味配餐图谱供读者选用。

对每道配餐的功效、原料、做法、适用人群及吃法、最佳配餐或禁忌分别作了简要说明，用健康小贴士的方式提供了特色鲜明的营养科学知识或烹饪技术，每《肿瘤》最后还编制了一周配餐表和30余种简便易做的食疗单方。

这套丛书紧扣时代脉搏，融知识性、实用性、科学性、趣味性为一体，为现代慢性疾病的防治提供了行之有效的思维方法和食疗知识及相关食品家庭制作技巧。

《肿瘤》必将为常见慢性疾病患者早日康复造福，为患者家属和热心读者喜爱。

<<肿瘤>>

书籍目录

第一部分 肿瘤患者饮食调养的常识与技巧1.饮食调养原则2.最佳调养食品3.生活方式注意事项4.饮食误区与禁忌第二部分 肿瘤患者营养美味配餐一、菜肴类1.木耳肉片2.百合炒肉片3.哩脊双仁4.双耳炒肺片5.菇桃猪腰6.苡仁山药烧蹄筋7.百合烧肺肚8.糖醋鱼9.洋菇炒鹅血10.韭菜炒羊腰11.双仁鸡丁12.沙苑童子鸡13.魔芋烧鸭14.苡仁鸭脯15.茄子烧鳝鱼16.香菇甲鱼17.大蒜烧鲶鱼18.蒜泥拌生鱼19.凤尾海带20.泥鳅烧豆腐21.猴兔同乐22.海味豆腐23.芙蓉蛋24.首乌龟肉25.翡翠玉肴26.虫草全鸭27.凉拌马齿苋28.凉拌三丝29.凉拌侧耳根30.麻油芹菜丝31.凉拌黑木耳32.香菇胡萝卜33.猴头菇烧花菜34.甜椒花椰菜35.胡桃仁炒韭菜36.糖醋莲白37.番茄土豆泥38.麻油炒番茄39.木耳豆腐二、汤羹类40.紫菜肉丝汤41.琥珀珍珠汤42.笋菇红豆汤43.荠菜蜜枣汤44.冬瓜豆腐汤45.枸杞菇枣汤46.黄豆芽肉丝汤47.鱼腥草煲猪肺48.桑叶猪肝汤49.玉参煲老鸭50.鹌蛋竹笋汤51.雪山来客羹52.白玉鳝羹53.当归生姜羊肉汤54.红杞牛鞭55.桃仁煲墨鱼56.苹果煲猪肺57.夏枯草海带煲猪瘦肉58.土豆红枣汤59.黑豆鳅鱼汤61.丹麦甲鱼汤63.无花果炖肉64.葵菜鲫鱼汤65.金菇苹果汤66.生姜红糖汤67.冬葵鸡肝汤68.马蹄薤菜汤69.贞莲甲鱼汤70.银耳山药羹三、粥类71.苡仁公英粥72.薏合糯米粥73.怀山苡仁粥74.菜豆苡仁茯苓粥75.莲荷绿豆粥76.沙麦莲子粥77.苡蓉羊肾粥78.刀豆香肝粥79.海参粥80.胡萝卜粳米粥81.养胃粥82.菠菜鹅血粥83.芦笋苡仁粥84.芋头桂花粥85.红薯粥86.倚叶苡仁粥87.补血粥88.猕猴桃粥四、其他89.洋参冰糖饮90.灵芝甜蜜茶91.无花果茶92.川芎绿茶93.仙鹤饮94.铁树叶大枣茶95.山楂枸杞槐菌茶96.公英二花茶第三部分 肿瘤患者一周配餐表第四部分 肿瘤患者常用食疗单方1.核桃壳2.冬虫夏草3.海参4.全蝎蛋5.醋大蒜6.生大蒜7.双蜂汤8.四季豆9.淡菜10.葡萄11.果菜生汁12.毛梨根13.甜瓜蒂14.蛇莓15.酸梅16.皂角菌17.芦荟18.蒲葵子19.毛花杨桃根20.香茶菜21.仙人掌22.凤仙花子23.大豆24.红薯25.螺旋藻26.绿茶27.香蕉

<<肿瘤>>

章节摘录

书摘13. 魔芋烧鸭 提高免疫力 鸭子1只,水魔芋500克,调料适量。

(1)魔芋洗净切成条,放开水中煮透捞起沥干水; (2)葱洗净切成段,姜洗净切成片,大蒜去皮洗净。剖成两半; (3)鸭宰杀去毛及内脏,洗净后取鸭肉切成块; (4)锅中加入大豆油烧至五成热时,下花椒炒出香味后,去花椒、下鸭肉、豆瓣、酱油煸炒,待收水后1加入姜、葱、蒜、盐、骨头汤及适量水,烧至鸭肉熟时下魔芋烧至鸭肉烂熟即成。

适用人群:适宜于结肠癌、直肠癌患者常吃。

魔芋最适合配鸭,荤素搭配,味更鲜美。

煮魔芋的第一道水,不能食用,因碱性太大。

魔芋被称为“肠道的清道夫”。

14. 苡仁鸭脯 功效:补虚抗癌。

原料:嫩公鸭1只,苡仁50克,调料适量。

做法: (1)将苡仁用水浸泡至发涨,洗净; (2)将鸭宰杀去毛去内脏洗净,取鸭脯肉切成片,铺于蒸碗内,放入葱节、干姜、料酒、苡仁、精盐上笼蒸至鸭肉烂熟即成。

P18-19插图

<<肿瘤>>

媒体关注与评论

书评中医讲“药食同源”，也就是人们常说的“药补不如食补，药疗不如食疗”，这是中华五千年文明史典型的经验总结。

本系列丛书选择了18种常见慢性疾病，对每种疾病的饮食调养原则与技巧、最佳调养食品、生活方式与注意事项、饮食误区与禁忌分别作了详细阐述。

每种疾病精选了100个营养美味配餐图谱供读者选用。

对每道配餐的功效、原料、做法、适用人群及吃法、最佳配餐或禁忌分别作了简要说明，用健康小贴士的方式提供了特色鲜明的营养科学知识或烹饪技术，每本书最后还编制了一周配餐表和30余种简便易做的食疗单方。

这套丛书紧扣时代脉搏，融知识性、实用性、科学性、趣味性为一体，为现代慢性疾病的防治提供了行之有效的思维方法和食疗知识及相关食品家庭制作技巧。

本书必将为常见慢性疾病患者早日康复造福，为患者家属和热心读者喜爱。

<<肿瘤>>

编辑推荐

中医讲“药食同源”，也就是人们常说的“药补不如食补，药疗不如食疗”，这是中华五千年文明史典型的经验总结。

本系列丛书选择了18种常见慢性疾病，对每种疾病的饮食调养原则与技巧、最佳调养食品、生活方式与注意事项、饮食误区与禁忌分别作了详细阐述。

每种疾病精选了100个营养美味配餐图谱供读者选用。

对每道配餐的功效、原料、做法、适用人群及吃法、最佳配餐或禁忌分别作了简要说明，用健康小贴士的方式提供了特色鲜明的营养科学知识或烹饪技术，每《肿瘤》最后还编制了一周配餐表和30余种简便易做的食疗单方。

这套丛书紧扣时代脉搏，融知识性、实用性、科学性、趣味性为一体，为现代慢性疾病的防治提供了行之有效的思维方法和食疗知识及相关食品家庭制作技巧。

《肿瘤》必将为常见慢性疾病患者早日康复造福，为患者家属和热心读者喜爱。

<<肿瘤>>

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>