

<<中华养生实用药膳>>

图书基本信息

书名：<<中华养生实用药膳>>

13位ISBN编号：9787225025728

10位ISBN编号：7225025724

出版时间：2004-5

出版时间：青海人民出版社

作者：彭铭泉 编

页数：137

字数：100000

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>

## &lt;&lt;中华养生实用药膳&gt;&gt;

## 内容概要

在漫长的社会进程中，我们的祖先逐渐认识到运用天然食物、药物来疗伤健体、防治疾病的道理。如奴隶社会出现了羹和汤液，后来又制造出了药用酒；周代已经有了最早的专职营养师——食医；战国时代出现了我国第一部医学理论专著——《黄帝内经》，其中载有相当数量的食疗方剂，奠定了食疗药膳的理论基础；汉代的《神农本草经》是我国第一部药物专著，《养老奉亲书》则详细记述了老人饮食保健与治疗，是现存最早的老年康复学专著；唐代是我国食疗学发展的重要阶段，孙思邈的《备急千金要方》中专辟有“食治”篇，是现存最早的中医食疗专论，第一次全面而系统地阐述了食疗、食药相结合的理论；到了元代，忽思慧所著的《饮膳正要》是一部较全面、完整的营养学专著，对后世的食疗保健理论及制作技术都产生了深远的指导作用；到了明清时期，饮食保健著作大量涌现，论述也较前人丰富、全面，李时珍的《本草纲目》记载了200多种药用食物，详细记载了其性味、功效，是中药专著中的里程碑。

传统医学认为“药食同源”，药即是食，食相当于药，认为两者同源、同根、同用、同效，包括“气”、“味”、“针降浮沉”、“归经”、“补泻”等。

在中医基础理论指导下，气味合而食之。

其补益作用有明目、乌发、益智、安神、美容、润肤、壮阳、益寿等20余项；治疗作用分别有、解表、清热、化痰、行气、活血、化瘀、消食等20余项。

近几年来，虽然人们的生活水平在不断提高，但其保健意识滞后、社会竞争加剧等因素，大量人群进入亚健康状态，罹患诸如‘富贵病’、“心脑血管疾病”、“月巴胖病”的人也越来越多。

为此，由中国著名药膳专家彭铭泉教授主编，中国彭氏药膳研究所运用古今药膳食疗方法组织编写了《中华养生实用药膳》丛书。

该丛书首批推出20册：《药膳炮制秘方》、《常见病药膳》、《便秘病药膳》、《养心安神药膳》、《更年期综合征药膳》、《高血压药膳》、《滋阴养颜药膳》、《肾脏病药膳》、《补肾壮阳药膳》、《心脏病药膳》、《妇女病药膳》、《肝脏病药膳》、《婴幼儿药膳》、《胃肠病药膳》、《高脂血症药膳》、《美容瘦身药膳》、《中老年人养生药膳》、《肥胖症药膳》、《糖尿病药膳》、《风湿病药膳》。

书中配方、功效、制作、食法及宜忌均由中国彭氏药膳研究所审定并符合药膳食疗的有关标准，具有科学性、实用性、普及性。

其操作方法简单、便捷，文字叙述通俗易懂。

既可作为百姓生活中食疗保健的参考书，又可作为烹调爱好者及患者、医务工作者的工具书。

## <<中华养生实用药膳>>

### 作者简介

彭铭泉教授生于1933年，重庆市人，大学文化。

他从1980年开始首先提出现代药膳这一概念，开创了中国药膳学这一崭新的学科，使药膳成为商品，并在全国乃至世界创办了第一家药膳餐厅——成都同仁堂，至今深受国内外顾客的赞赏。

他在国内外有关报刊上发表了论文300余篇，并先后出

<<中华养生实用药膳>>

书籍目录

六味烧海参玉竹炖白鸽栗子猪腰粥芹菜蚬肉煲丹参牛尾汤冬菇炖豆腐巴戟炖鹿肉贝母水鱼汤虫草汽锅鸡白果炖章鱼沙参炖燕窝葛根炖猪尾石斛炖猪肺五味煲子鸡沙参蒸鲍鱼百合葛根粥玉竹煲兔肉百合石斑鱼山药虫草汤青瓜拌海蜇虫草水鸭汤萝卜牛肚汤苦瓜焖瘦肉马蹄薤菜汤粟米冬瓜汤海藻生蚝汤黄豆鹿鞭汤山药炖乳鸽洋参鸡肉汤薯叶冬瓜汤五味沙参茶天冬煲兔肉苡仁冬瓜脯天冬炖老鸭川贝炖雪梨玉竹炒藕片黄精煲乌鸡荷叶蒸凤脯蒲公英肉汤鸡蛋焗米饭.....

<<中华养生实用药膳>>

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>