

<<食物相克与饮食宜忌>>

图书基本信息

书名：<<食物相克与饮食宜忌>>

13位ISBN编号：9787501957385

10位ISBN编号：750195738X

出版时间：2007-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：董三白

页数：394

字数：350000

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>

<<食物相克与饮食宜忌>>

内容概要

本书修订版仍分两篇。

第一篇重点叙述食物相克，列举66种食物，160余条相克现象，同时叙述了药物与食物相克，食物与金属、器皿相克。

第二篇重点叙述110余种常见疾病的饮食宜忌，包括老年病、内、外、妇、儿、皮肤、五官各科，具体说明每种疾病的病因病机、主要症状，有助于读者对症识病，在饮食调养中知所宜忌，以利于巩固疗效和促进健康。

此外，一对服药忌口、素质忌口、发物忌口，食物与季节、食物异常等，以及营养素与食物协同，食物中的微量元素等内容作了详细介绍。

本书内容丰富，深入浅出，实用性强，是美食爱好者、家庭主妇、年老体弱者、慢性病患者以及重病、手术后恢复期病人的良师益友；对营养师、药剂师、医护人员及广大普通读者具有指导意义。

<<食物相克与饮食宜忌>>

作者简介

董三白，安徽省萧县人，生于1925年，安徽科技学院医师，原学院医院院长。

曾任文学教师18年，20世纪60年代从医，近50年来，博览中西医学典籍，潜心于临床经验之积累。
20世纪80年代涉足于中国医学微量元素研究领域，并成为微量元素与健康学会会员。
在长期的医疗实践中，

<<食物相克与饮食宜忌>>

书籍目录

绪论第一篇食物相克 第一章 日常食物相克 一、畜禽肉类 (一)猪肉 1.猪肉-牛肉
 2.猪肉-驴马肉 3.猪肉-羊肝 4.猪肉-大豆黄 5.猪肉-芫荽 6.猪肉-虾 (二)猪肝 1.猪肝-鹌鹑肉 2.猪肝-山鸡 3.猪肝-鲫鱼 4.猪肝-富含维生素c的食物 5.猪肝-花菜 (三)牛肉 1.牛肉-猪肉、白酒、韭菜、薤、生姜 2.牛肉-栗子 (四)牛肝 1.牛肝-富含维生素C的食物 2.牛肝-鲑鱼 (五)羊肉 1.羊肉-鱼鲑、乳酪 2.羊肉-荞麦面 3.羊肉-豆酱、醋 (六)羊肝 1.羊肝-猪肉 (见“猪肉”条) 2.羊肝-生辣椒 3.羊肝-富含维生素C的食物 (七)羊肚 羊肚-小豆、梅子 (八)马肉 1.马肉-猪肉(见“猪肉”条) 2.马肉-仓米 3.马肉-苍耳、姜 (九)狗肉 1.狗肉-鲤鱼 2.狗肉-大蒜 3.狗肉-茶 (十)鹿肉 1.鹿肉-鲑鱼、鲍鱼 2.鹿肉-野鸡(雉) 3.鹿肉-蒲白 (十一)兔肉 1.兔肉-鸡肉 2.兔肉-姜 3.兔肉-芥末 4.兔肉-橘子 (十二)鸡肉 1.鸡肉-兔肉(参阅“兔肉”条) 2.鸡肉-鲤鱼 3.鸡肉-大蒜 (十三)鸭肉 鸭肉-鳖 (十四)野鸡 1.野鸡-猪肝(参阅“猪肝”条) 第二章 药物与食物相克 第三章 食物与金属器皿相克 第二篇 饮食宜忌 第四章 常见病的饮食宜忌 第五章 营养素与食物协同 第六章 无机盐中的微量元素与平衡 第七章 忌口 第八章 食物异常 第九章 食物与季节后记参考文献再版参考文献

<<食物相克与饮食宜忌>>

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>