第一图书网, tushu007.com

<<常见病的食物调养>>

图书基本信息

书名：<<常见病的食物调养>>

13位ISBN编号：9787511712301

10位ISBN编号：7511712304

出版时间：2012-10

出版时间：中央编译出版社

作者：马淑然，肖延龄　主编

页数：668

字数：364000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《常见病的食物调养》特色在于既根据现代营养学知识介绍营养素对某种症状和疾病的缓解作用，又以中医“辨证施食”理论为指导。

作者简介

肖延龄，1964年4月出生，中共党员，河北省武安市人。
中医内科学硕士，针灸学博士，应激医学博士后。
北京同仁堂中医医院主任医师，门诊部副主任，中医内科主任。
中华中医药学会会员，世界中医药联合会美容专业委员会常务理事。
主持或主研国家自然基金课题2项，参加部局级课题3项；主编或副主编专著5部，参与编著2部；在国家级、省级学术刊物上发表论文30余篇。
作为特邀医学专家，多次参加北京电视台《晚晴》节目和中国国际电台《中华养生》节目录制。
在华医网主讲《中国中医基础理论》。
师从全国著名针灸学家石学敏院士学习针灸，擅长应用中药治疗心脑血管疾病（如冠心病、心肌炎、肺心病、慢性心衰、高血压病、中风后遗症），顽固性口腔溃疡，过敏性疾病，更年期综合症，慢性溃疡性结肠炎，黄褐斑，妊娠斑，痤疮，月经不调，痛经，男女不孕症。
以及应用针灸治疗偏头痛、三叉神经痛等各种痛证和神经运动系统疾病。

马淑然，1964年11月出生，中共党员，医学博士。
北京中医药大学教授，主任医师，博士生导师，基础医学院中医基础系副主任。
国家中医药管理局第三批名老中医刘燕池教授的学术继承人。
国家中医药管理局刘燕池名医传承工作站负责人。
北京中医药大学国医堂中医门诊部内科、妇科专家。
国家公派赴美访问学者。
国家自然基金委项目同行评议专家。
《中国医药》杂志审稿专家；《中华中医药》杂志审稿专家。
主持国家级、部级课题3项；主编教材、专著10余部；参编著作20余部；发表学术论文60余篇；获得科研奖6项。
作为特邀医学专家，在华医网录制《中医诊断学》、《中医妇科学》视频讲座；在超星学术视频录制《中医藏象理论及常见脏腑病证的防治》视频讲座。
科研方向：中医四时五脏阴阳理论整理与实验研究。
临床特长：哮喘、过敏性疾病、胃病、冠心病、高血压、盆腔炎、月经不调。

第一图书网, tushu007.com

<<常见病的食物调养>>

书籍目录

第一部分 常见症状的营养治疗
失音
咳血
胸痛
呕血
呕吐
尿血
遗精
尿频
咳嗽
失HE
头晕头痛
中暑
疲劳
腹泻
脱发
腰痛
足跟痛
记忆力减退
第二部分 常见症状的营养治疗
内科疾病——呼吸系统疾病
急性支气管炎
慢性支气管炎
支气管哮喘
支气管扩张
肺结核
内科疾病——消化系统疾病
习惯性便秘
上消化道溃疡
胃下垂
肝硬化
内科疾病——心血管系统疾病
冠心病
高血压病
低血压病
内科疾病——泌尿生殖系统疾病
急性肾小球肾炎
慢性肾小球肾炎
肾盂肾炎
内科疾病——神经、精神系统疾病
神经衰弱
老年痴呆
癫痫
抑郁症
内科疾病——血液、内分泌、代谢系统疾病

第一图书网, tushu007.com

糖尿病
高脂血症
甲状腺功能亢进
类风湿性关节炎
肿瘤科疾病
肺癌
胃癌
食道癌
乳腺癌
原发性肝癌
妇科疾病
月经不调
闭经
痛经
带下病
妊娠恶阻
先兆流产
儿科疾病
小儿感冒
小儿肺炎
小儿腹泻
小儿厌食
小儿遗尿
五官科疾病
近视眼
白内障
口腔溃疡
耳鸣
外科疾病
疖
骨质增生症
血栓闭塞性脉管炎
痔疮
湿疹
第三部分 人体必需的营养素及食物来源
第四部分 食物的营养成分及功效
第五部分 卫生部允许添加的草药的成分及功效

章节摘录

版权页： 1.八珍全鸭 【组成】党参、茯苓、当归、熟地黄各10克，炒白术、白芍、川芎、炙甘草各5克，老公鸭1只（重约1500克），生姜30克，葱30克，料酒10克，精盐10克，味精2克，猪骨汤1000毫升。
【功效】补脾阳，滋肾阴。
【烹调技巧】将党参、茯苓、当归、熟地黄、炒白术、白芍、川芎、炙甘草分别洗净，一起装入纱布袋中，扎紧袋口，用清水浸湿。
生姜洗净拍裂，葱洗净打成结。
鸭宰杀后，煺毛剖腹去内脏，洗净，将药纱袋装入鸭腹腔中，复合。
放于砂锅中，腹面向上，姜块、葱结摆在上面，注入猪骨汤，加料酒，精盐，盖严。
先用大火烧开，撇去浮沫，转用小火炖至鸭肉酥烂。
捡出姜块、葱结及药纱袋，将鸭翻扣于汤锅中，注入原汤，加味精，调匀。
分2～3次服，趁热食鸭肉喝汤。
【按】本品具有双补气血的作用。
适用于气血两虚的乏力，面色萎黄，神经衰弱。
外感发热及外科化脓溃疡者忌服。
2.苁蓉豆腐 【组成】干豆豉125克，小芋头5个，味哙60克，萝卜60克，葱、肉苁蓉各9克，小鱼干少许，豆腐2块。
【功效】健脾胃，补肾阳。
【烹调技巧】用约6杯的水文火煎肉苁蓉约1小时，煎至4杯水时离火滤渣，汁中加入少许小鱼干。
将豆豉、味哙压碎，萝卜切片，小芋头切块。
先将药汁放入锅内，随后将豆豉和味哙入锅，搅溶，盖锅煮开；再将萝卜、小芋头放入盖锅继续煮，开时，将豆腐切成小块加入并调味，再煮至豆腐浮上来时离火，加作料食用。
可作辅食用。
【按】本品消除疲劳、延年益寿、增强男子性功能并有可促使女子怀孕的作用，适用于易疲劳、生理功能下降。
3.竹笋拌饭 【组成】菟丝子15克，竹笋125克，白粉、酱油、白米各适量。
【功效】补肾阳，健脾消食。
【烹调技巧】白米煮饭。
用约2杯水弱火煎菟丝子1小时，待煎成一半时过滤留汁。
竹笋切碎，与菟丝子汁一同下锅，加水、酱油，待竹笋煮熟即可。
每次用五分之一的量拌饭食用。
【按】本品有补气助阳、安眠强体、促进食欲、消除疲劳的作用。
适用于疲劳、食欲和睡眠欠佳。
（二）肝肾阴虚型：脸上没有血色、暗淡无光，容易腰酸、腰痛，或月经色淡，或阳痿早泄，遗精，膝盖打软，腿没劲。

第一图书网, tushu007.com

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