

<<肠胃病四季药膳>>

图书基本信息

书名：<<肠胃病四季药膳>>

13位ISBN编号：9787806416761

10位ISBN编号：7806416765

出版时间：2004-1

出版时间：中原农民出版社

作者：彭铭泉

页数：206

字数：185000

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>

<<肠胃病四季药膳>>

内容概要

本书介绍了肠胃病四季药膳。

药膳是中医学的一部分，它的理论基础是“医食同源”，或者是“药食同源”。

也就是说，在最早，古人治疗时药和食物常常一同使用。

药膳在后来的发展过程中，形成了一些有效的方剂，成为一种辅助治疗手段，可以提供给读者一些有益的帮助，本书按春夏秋冬四季药膳选方。

这些药膳有的是传统古方，疗效确切，有的是笔者根据经验总结出来的。

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。

这些药膳所用药物在中药店都可购到，所用辅料肉类、蔬菜，在集贸市场易于取得，而自制方法一看就懂，读者可根据各自家庭情况或所罹患疾病选用。

相信只要持之以恒，就会收到较好的疗效。

<<肠胃病四季药膳>>

作者简介

彭铭泉，主任药师，退休前系四川省成都市中药材公司经理、党委书记。
曾任中国保健食品协会顾问、四川省保健协会副会长、成都药学会药膳专业委员会主任委员。
现任中国药膳研究会常务理事。

作者潜心研究中医药膳多年，曾撰写出版过《中国药膳学》、《中国药膳大全》

<<肠胃病四季药膳>>

书籍目录

春 马思答吉汤 砂仁炖肚条 白胡椒炖猪肚 桂皮炖猪肚 生姜粥 紫苏子粥 归参全鸡 山楂炖猪肚 茯苓
造化糕 砂仁藕粉 艾叶汁 苍术炖猪肚 茯苓炖鱼肚 苏打馒头 山药藕粉 复元汤 冰糖蒸莲子 白芍饮 柴
胡饮 莲子芡实粥 川芎当归茶 黄芪薏仁炖乌鸡 内金山楂煮瘦肉 参芪精 姜橘椒鱼羹 大麦片粉 砂仁粥
豆蔻馒头 内金砂仁鸡肫汤 山药牛乳画 白术饼 刺泥桃酥 乌梅饮 鹤顶草饮 香附陈皮炖鹌鹑 人参白
术乌鸡汤 苏打面条 白扁豆粥 地黄蒸鸡 刺薏煨肘 二黄饮 乌梅饮 白术饮 黄芪薏米粥 人参果粥 白胡
椒猪肚面 生姜当归羊肉粥 茴香面 砂仁鸡肉粥 生姜莱菔子粥 柴胡桂枝饮夏秋冬附：肠胃病四季药膳
常用药物功效简介

<<肠胃病四季药膳>>

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>