

<<风湿病食疗汤水>>

图书基本信息

书名：<<风湿病食疗汤水>>

13位ISBN编号：9787806514382

10位ISBN编号：7806514384

出版时间：2006-3

出版时间：羊城晚报出版社

作者：杜玉明

页数：95

字数：30000

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>

<<风湿病食疗汤水>>

内容概要

风湿病是一种慢性疾病，严重干扰着中老年人的生活安宁，让中老年人备受其折磨。祛除风湿，是广大患有风湿病的中老年人十分迫切的心愿! 本书为“家庭食疗靓汤丛书”之一，针对风湿病的特点和根源，简便易做及行之有效的辅助食疗效果是本书的特色。只要广大患者针对本身的体质与风湿病的类型、症状，选用本书所提供的食疗汤水，就可以减轻风湿病痛，最终达到治愈的效果!是专职厨师的好帮手，烹饪培训的好帮手，家庭主妇的好老师。

<<风湿病食疗汤水>>

书籍目录

白木耳桂圆汤鸡蓉鲮鱼汤苡仁鸡肉汤猪蹄伸筋汤猪脊髓牛大力汤鸡脚狗脊花生汤地黄龟肉汤千年健猪
蹄汤桑枝老母鸡汤三脊核桃汤马齿苋大蒜汤清炖蛇段汤羊藿羊肉汤木瓜猪蹄汤川乌黑豆鸡肉汤车前芹
菜汤菟丝子羊脊骨汤马蹄羊蹄汤黄芪碎补猪蹄汤三七鸡肉汤归参羊肉汤带鱼清汤黄芪灵芝蹄筋汤黄酒
桑椹墨鱼汤水瓜甲鱼汤附桂猪蹄汤丝瓜芽菜田鸡汤筋藤狗脊鸡肝汤川牛膝羊肉汤鸡骨草香附汤千斤拔
猪蹄汤海风藤狗肉汤天麻乌鸡汤韭菜淡菜汤杜仲猪脊骨汤毛鸡千斤拔汤苡蓉狗脊骨汤海蛇猪蹄汤附子
鸡肉汤二子狗脊狗肉汤鹿茸虫草乳鸽汤宽筋藤猪尾汤桂枝狗肉汤桂枝羊肉汤藤菜猪蹄汤猪尾骨碎补汤

<<风湿病食疗汤水>>

章节摘录

田螺益母草汤 原料 田螺 250克 益母草 50克 车前子 30克 广木香 10克 制作
过程 1 田螺漂洗干净后，去掉尾尖；益母草切碎；把车前子和广木香洗净，用布包扎。
2 锅中加入适量清水，将田螺和益母草、纱布袋放入锅中，用旺火烧开，煮至田螺熟。
3 加入精盐、味精调味即成。

取汤饮用，田螺肉和益母草可以食用。

功效 清热解毒、祛瘀利尿、行气通滞。

适用于湿热内蕴、尿频不畅。

鲫鱼清汤 原料 鲫鱼 1条 生姜丝 适量 黄酒 适量 1 鲫鱼宰杀，去内脏，洗净，沥干；生姜洗净，切丝。

2 炒锅烧热，放入适量生油，待油热，将鲫鱼和生姜丝先后入油锅煸煎，至鲫鱼金黄。

3 将煎好的鲫鱼放进炖盅，烹入黄酒，放入适量冷水，先用大火煮沸，改用小火炖至熟时，放入精盐调味。

功效 健脾利湿。

适用于慢性胰腺炎。

黄芪公鸡汤 原料 公鸡 1只 黄芪 30克 料酒 适量 姜片 适量 葱段 适量 陈皮 适量 1 公鸡宰杀后去毛、爪及内脏，洗净；黄芪洗净，切片，塞入鸡肚内；姜片、葱段、陈皮洗净。

2 锅中加适量清水，用旺火烧开，放入公鸡煮约5分钟，以去血污，取出，用清水冲净。

3 把整鸡置炖盅，加水及葱、生姜、精盐、料酒、陈皮，以文火炖至烂熟，用盐调味，即可食用。

功效 补中益气，适用于中老年低血压病。

•……

<<风湿病食疗汤水>>

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>