

黄豆所含的油酸及亚油酸可以降低胆固醇  
胡萝卜素和挥发油有助于养肝护肝  
胡萝卜所含的维生素C有助于抗病毒，维持肝功能正常

对脂肪肝有一定的辅助疗效  
减轻肝脏负担

## 黄豆



轻松学会  
一看就懂  
看烹饪视频

扫一扫二维码



**胡萝卜**  
养肝明目，提高免疫力

## 虾

营养丰富，易消化吸收

虾富含多种营养成分  
有利于肝细胞的修复与再生  
虾中的镁可减少血液中胆固醇含量  
有助于脂肪肝的预防和辅助治疗



## 菠菜

补血养肝，减轻肝脏负担  
菠菜中含有丰富的铁、维生素A  
可纠正肝功能异常导致的凝血功能障碍  
其中维生素C还有抗病毒作用  
能够减轻肝脏负担，养肝护肝



## 红枣

补虚益气，养肝护肝

红枣含多种氨基酸、多种维生素  
可以减轻毒性物质对肝脏的损害  
红枣还可以补气生血  
提高免疫力  
对急慢性肝炎、肝硬化有辅助疗效





杨志煜 / 主编

## 图书在版编目（CIP）数据

养肝就要这样吃 / 杨志煜主编. —北京：中国纺织出版社，2016. 6

ISBN 978-7-5180-2486-5

I. ①养… II. ①杨… III. ①肝疾病—食物疗法  
IV. ①R247. 1

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第064703号

摄影摄像：深圳市金版文化发展股份有限公司

图书统筹：深圳市金版文化发展股份有限公司

---

责任编辑：穆建萍 责任印制：王艳丽

---

中国纺织出版社出版发行

地址：北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码：100124

销售电话：010—67004422 传真：010—87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:[faxing@c-textilep.com](mailto:faxing@c-textilep.com)

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年6月第1版第1次印刷

开本：710×1000 1/16 印张：12

字数：160千字 定价：32.80元

---

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换



## PART 1 细说肝脏，认识肝病

认识肝病 .....	010
肝病的症状 .....	010
相关名词解释 .....	011
肝病如何保健 .....	013
<b>    肝病的迷思 .....</b>	<b>014</b>
<b>    生活宜忌 .....</b>	<b>015</b>
<b>    饮食宜忌 .....</b>	<b>016</b>
<b>    多管齐下，全面养肝 .....</b>	<b>017</b>
中医养肝法 .....	017
饮食养肝法 .....	017
生活养肝法 .....	018

## PART 2 食有宜忌，养肝就要吃对

### 养肝宜吃的食材 .....



大米 .....	020
小米 .....	020
紫米 .....	020
黑米 .....	021
玉米 .....	021
紫薯 .....	021



绿豆 .....	022
红豆 .....	022
黑豆 .....	022
黄豆 .....	023
豆腐 .....	023
白菜 .....	023
菠菜 .....	024



韭菜	024
油麦菜	024
西芹	025
西红柿	025
西蓝花	025
胡萝卜	026
冬瓜	026
苦瓜	026
黄瓜	027
南瓜	027
茭白	027
黑木耳	028
银耳	028
梨	028
苹果	029
香蕉	029
葡萄	029
柠檬	030
樱桃	030
奇异果	030
木瓜	031
哈密瓜	031
山楂	031
红枣	032
杏仁	032
猪瘦肉	032
鸭肉	033
鸽肉	033
鸡蛋	033
牛奶	034
酸奶	034
鲈鱼	034



鲫鱼	035
虾	035
扇贝	035
牡蛎	036
蛤蜊	036
海参	036
海带	037
海藻	037
紫菜	037



糯米	038
黄米	038
扁豆	038
芸豆	038
鲜黄花菜	039
榨菜	039
咸菜	039
腌菜	039
炸薯条	040
炸茄盒	040
炸鸡	040
炸鱼	040
肥猪肉	041
猪皮	041
猪脑	041
猪大肠	041
香肠	042
火腿	042
咸肉	042
腊肉	042
肥牛肉	043



鲫鱼	035
虾	035
扇贝	035
牡蛎	036
蛤蜊	036
海参	036
海带	037
海藻	037
紫菜	037

## 养肝慎吃的食物 ..... 038



糯米	038
黄米	038
扁豆	038
芸豆	038
鲜黄花菜	039
榨菜	039
咸菜	039
腌菜	039
炸薯条	040
炸茄盒	040
炸鸡	040
炸鱼	040
肥猪肉	041
猪皮	041
猪脑	041
猪大肠	041
香肠	042
火腿	042
咸肉	042
腊肉	042
肥牛肉	043



肥羊肉	043
动物骨髓	043
鸡皮	043
鹅肝	044
咸鱼干	044
鱼子	044
蟹黄	044
黄油	045
奶油	045
荤油	045
松花蛋	045
糖水罐头	046
白酒	046
啤酒	046
醪糟	046
锅巴	047
糖果	047
话梅	047
葵花子	047
辣椒	048
花椒	048
芥末	048
咖喱粉	048



## PART 3 一日三餐调养方案

### 方案01 ..... 050

<b>早餐</b>	豆沙花卷	050
	山药大米粥	051
	燕麦豆浆	051
<b>午餐</b>	开水枸杞子大白菜	052
	香菇苋菜	053
	黑豆烧排骨	053
	玉米炒鸭丁	054
	玉米上海青汤	055
	南瓜鸡肉红米饭	055
<b>晚餐</b>	红豆山药盒	056
	苋菜饼	057
	苦瓜黄豆排骨汤	058
	西红柿饭卷	058

### 方案02 ..... 059

<b>早餐</b>	碧绿白菜包	059
	芹菜大米粥	060
	黑豆浆	060
<b>午餐</b>	白菜炖豆腐	061
	腰果西兰花	062
	黄豆焖鸡翅	063
	鸡蛋玉米羹	064
	茄子炒米粉	064
<b>晚餐</b>	酸甜西红柿焖排骨	065
	莴笋炒茭白	066
	紫菜包饭	067

### 方案03 ..... 068

<b>早餐</b>	粗粮香芋包	068
-----------	-------	-----

银丝煎饼	069	苹果蓝莓汁	089	
小米芝麻糊	070	午餐	百合蒸南瓜	090
鸡蛋大米粥	070		佛手瓜炒鸡蛋	091
<b>午餐</b>			肉末蒸丝瓜	092
西蓝花炒什蔬	071		金针菇瘦肉汤	093
香油胡萝卜	072		杂粮蒸饭	093
蒸肉末酿苦瓜	072	<b>晚餐</b>	玫瑰山药	094
茭白鸡丁	073		榛子粳米粥	095
木瓜银耳汤	074		樱桃鲜奶	095
五色健康炒饭	074			
<b>晚餐</b>		<b>方案06</b>	096	
红枣蒸冬瓜	075	<b>早餐</b>	蔬果蛋饼	096
南瓜馒头	076		鸡肉白菜饺	097
绿豆银耳羹	077		陈皮绿豆沙	097
胡萝卜粳米粥	077	<b>午餐</b>	虫草花炒茭白	098
<b>方案04</b>	078		小炒佛手瓜	099
<b>早餐</b>			千层鸡肉	100
排骨汤面	078		紫菜萝卜蛋汤	101
玫瑰包	079		红米大米饭	101
奇异果汁	080	<b>晚餐</b>	豉香山药条	102
<b>午餐</b>			奇异果蛋饼	103
金麦酿苦瓜	081		红枣桂圆小米粥	104
芝麻酱拌油麦菜	082		胡萝卜汁	104
虾米炒茭白	083			
西红柿豆芽汤	084	<b>方案07</b>	105	
菠萝蒸饭	084	<b>早餐</b>	香菜拌黄豆	105
<b>晚餐</b>			香蕉松饼	106
蒜香豉油菜心	085		花豆红米粥	107
洋葱土豆饼	086	<b>午餐</b>	清蒸莲藕丸子	108
小米山药粥	087		山楂豆腐	109
桂圆桑葚奶	087		麻油猪肝	110
<b>方案05</b>	088			
<b>早餐</b>				
粗粮奶皇卷	088			
山药粥	089			

冬菜蒸白切鸡	111	鸡蛋炒米粉	132
砂锅莲藕汤	112	晚餐	素炒海带结
小米山药饭	112		133
<b>晚餐</b>			红烧白萝卜
丝瓜炒山药	113		134
黑枣苹果汤	114		大麦花生鸡肉粥
五丝炒面	114		135
<b>方案08</b>	<b>115</b>	<b>方案10</b>	<b>136</b>
<b>早餐</b>		<b>早餐</b>	醋拌芹菜
清香马蹄糕	115		136
玉米煎鱼饼	116		鸡蛋红枣发糕
香蕉燕麦粥	117		137
香浓玉米汁	117	<b>午餐</b>	鸡蛋木耳粥
<b>午餐</b>			138
蜜蒸白萝卜	118		炒黄花菜
拔丝苹果	119		139
橙汁鸡片	120		上汤冬瓜
马蹄虾球	121		140
莲子炖猪肚	122		茼蒿拌鸡丝
云吞面	122		141
<b>晚餐</b>			清蒸开屏鲈鱼
番茄酱西蓝花	123		142
木瓜莲子炖银耳	124		天冬川贝瘦肉汤
虾仁炒面	125		142
<b>方案09</b>	<b>126</b>		黄金炒饭
<b>早餐</b>			142
豆沙卷	126	<b>晚餐</b>	煎蛋炸酱面
蓝莓山药泥	127		143
橙子汁	127		知母冬瓜素鸡汤
<b>午餐</b>			144
姜醋木瓜	128		牛奶杏仁露
油麦菜烧豆腐	129		144
莴笋炒瘦肉	130	<b>方案11</b>	<b>145</b>
奇异果炒虾仁	131	<b>早餐</b>	吐司水果三明治
荷叶牛肚汤	132		145
			早餐包
			146
			茯苓红枣粥
		<b>午餐</b>	146
			木耳炒百合
			147
			彩椒炒黄瓜
			148
			红枣黄芪蒸乳鸽
			149
			菠菜拌鱼肉
			150
			桂圆红枣山药汤
			151
			莲子芡实饭
		<b>晚餐</b>	151
			家常炒面
			152
			玉米虾仁汤
			153

果仁酸奶	153	方案14	172
<b>方案12</b>	<b>154</b>	<b>早餐</b>	黄桃沙拉
<b>早餐</b>	水果酸奶沙拉	154	
	鸡蛋煎馒头片	155	
	奶香燕麦粥	155	
<b>午餐</b>	豉油南瓜	156	
	木耳烩豆腐	157	
	韭菜炒鹌鹑蛋	158	
	西芹炒虾仁	159	
	鸭血鲫鱼汤	160	
	糙米饭	160	
<b>晚餐</b>	黄瓜酿肉	161	
	党参猪肚汤	162	
	彩色饭团	162	
<b>方案13</b>	<b>163</b>	<b>午餐</b>	蒸韭菜
<b>早餐</b>	土豆丝饼	163	
	牛奶薄饼	164	
	紫薯粥	164	
<b>午餐</b>	如意白菜卷	165	
	芦笋煨冬瓜	166	
	粉蒸鸭肉	167	
	桂圆炒海参	168	
	莲藕海带汤	169	
	杂粮饭	169	
<b>晚餐</b>	杏仁秋葵	170	
	紫菜虾米猪骨汤	171	
	西红柿蛋饭卷	171	
<b>早餐</b>	木耳炒面	173	
	绿豆豆浆	173	
<b>午餐</b>	蒸韭菜	174	
	樱桃豆腐	175	
	西葫芦炒鸡蛋	176	
	柠檬鲈鱼	177	
	冬瓜菠菜汤	178	
	三色饭团	178	
<b>晚餐</b>	炒乌龙面	179	
	南瓜坚果饼	180	
	三丝面饼	181	
	香蕉葡萄汁	181	
<b>方案15</b>	<b>182</b>	<b>早餐</b>	面包布丁
	萝卜丝炒面	182	
	番石榴火龙果汁	183	
	松仁菠菜	184	
<b>午餐</b>	茭白炒荷兰豆	185	
	醋溜莴笋	186	
	虾米炒秋葵	187	
	山药麦芽鸡汤	188	
	燕麦二米饭	189	
<b>晚餐</b>	彩蛋黄瓜卷	189	
	绿茶饼	190	
	丝瓜瘦肉粥	191	
	草莓桑葚汁	191	

就要  
这样吃

养肝

杨志煜 / 主编

## 图书在版编目 (CIP) 数据

养肝就要这样吃 / 杨志煜主编. —北京：中国纺织出版社，2016. 6

ISBN 978-7-5180-2486-5

I. ①养… II. ①杨… III. ①肝疾病—食物疗法

IV. ①R247. 1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第064703号

摄影摄像：深圳市金版文化发展股份有限公司

图书统筹：深圳市金版文化发展股份有限公司

---

责任编辑：穆建萍 责任印制：王艳丽

---

中国纺织出版社出版发行

地址：北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码：100124

销售电话：010—67004422 传真：010—87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:[faxing@c-textilep.com](mailto:faxing@c-textilep.com)

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年6月第1版第1次印刷

开本：710×1000 1 / 16 印张：12

字数：160千字 定价：32.80元

---

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换



## PART 1 细说肝脏，认识肝病

认识肝病 .....	010
肝病的症状 .....	010
相关名词解释 .....	011
肝病如何保健 .....	013
<b>    肝病的迷思 .....</b>	<b>014</b>
<b>    生活宜忌 .....</b>	<b>015</b>
<b>    饮食宜忌 .....</b>	<b>016</b>
<b>    多管齐下，全面养肝 .....</b>	<b>017</b>
中医养肝法 .....	017
饮食养肝法 .....	017
生活养肝法 .....	018

## PART 2 食有宜忌，养肝就要吃对

### 养肝宜吃的食材 .....



大米 .....	020
小米 .....	020
紫米 .....	020
黑米 .....	021
玉米 .....	021
紫薯 .....	021

绿豆 .....	022
红豆 .....	022
黑豆 .....	022
黄豆 .....	023
豆腐 .....	023
白菜 .....	023
菠菜 .....	024





韭菜	024
油麦菜	024
西芹	025
西红柿	025
西蓝花	025
胡萝卜	026
冬瓜	026
苦瓜	026
黄瓜	027
南瓜	027
茭白	027
黑木耳	028
银耳	028
梨	028
苹果	029
香蕉	029
葡萄	029
柠檬	030
樱桃	030
奇异果	030
木瓜	031
哈密瓜	031
山楂	031
红枣	032
杏仁	032
猪瘦肉	032
鸭肉	033
鸽肉	033
鸡蛋	033
牛奶	034
酸奶	034
鲈鱼	034



鲫鱼	035
虾	035
扇贝	035
牡蛎	036
蛤蜊	036
海参	036
海带	037
海藻	037
紫菜	037



糯米	038
黄米	038
扁豆	038
芸豆	038
鲜黄花菜	039
榨菜	039
咸菜	039
腌菜	039
炸薯条	040
炸茄盒	040
炸鸡	040
炸鱼	040
肥猪肉	041
猪皮	041
猪脑	041
猪大肠	041
香肠	042
火腿	042
咸肉	042
腊肉	042
肥牛肉	043





肥羊肉	043
动物骨髓	043
鸡皮	043
鹅肝	044
咸鱼干	044
鱼子	044
蟹黄	044
黄油	045
奶油	045
荤油	045
松花蛋	045
糖水罐头	046
白酒	046
啤酒	046
醪糟	046
锅巴	047
糖果	047
话梅	047
葵花子	047
辣椒	048
花椒	048
芥末	048
咖喱粉	048



## PART 3 一日三餐调养方案

### 方案01 ..... 050

<b>早餐</b>	豆沙花卷	050
	山药大米粥	051
	燕麦豆浆	051
<b>午餐</b>	开水枸杞子大白菜	052
	香菇苋菜	053
	黑豆烧排骨	053
	玉米炒鸭丁	054
	玉米上海青汤	055
	南瓜鸡肉红米饭	055
<b>晚餐</b>	红豆山药盒	056
	苋菜饼	057
	苦瓜黄豆排骨汤	058
	西红柿饭卷	058

### 方案02 ..... 059

<b>早餐</b>	碧绿白菜包	059
	芹菜大米粥	060
	黑豆浆	060
<b>午餐</b>	白菜炖豆腐	061
	腰果西兰花	062
	黄豆焖鸡翅	063
	鸡蛋玉米羹	064
	茄子炒米粉	064
<b>晚餐</b>	酸甜西红柿焖排骨	065
	莴笋炒茭白	066
	紫菜包饭	067

### 方案03 ..... 068

<b>早餐</b>	粗粮香芋包	068
-----------	-------	-----

银丝煎饼	069	苹果蓝莓汁	089	
小米芝麻糊	070	午餐	百合蒸南瓜	090
鸡蛋大米粥	070		佛手瓜炒鸡蛋	091
<b>午餐</b>			肉末蒸丝瓜	092
西蓝花炒什蔬	071		金针菇瘦肉汤	093
香油胡萝卜	072		杂粮蒸饭	093
蒸肉末酿苦瓜	072	<b>晚餐</b>	玫瑰山药	094
茭白鸡丁	073		榛子粳米粥	095
木瓜银耳汤	074		樱桃鲜奶	095
五色健康炒饭	074			
<b>晚餐</b>		<b>方案06</b>	096	
红枣蒸冬瓜	075	<b>早餐</b>	蔬果蛋饼	096
南瓜馒头	076		鸡肉白菜饺	097
绿豆银耳羹	077		陈皮绿豆沙	097
胡萝卜粳米粥	077	<b>午餐</b>	虫草花炒茭白	098
<b>方案04</b>	078		小炒佛手瓜	099
<b>早餐</b>			千层鸡肉	100
排骨汤面	078		紫菜萝卜蛋汤	101
玫瑰包	079		红米大米饭	101
奇异果汁	080	<b>晚餐</b>	豉香山药条	102
<b>午餐</b>			奇异果蛋饼	103
金麦酿苦瓜	081		红枣桂圆小米粥	104
芝麻酱拌油麦菜	082		胡萝卜汁	104
虾米炒茭白	083			
西红柿豆芽汤	084	<b>方案07</b>	105	
菠萝蒸饭	084	<b>早餐</b>	香菜拌黄豆	105
<b>晚餐</b>			香蕉松饼	106
蒜香豉油菜心	085		花豆红米粥	107
洋葱土豆饼	086	<b>午餐</b>	清蒸莲藕丸子	108
小米山药粥	087		山楂豆腐	109
桂圆桑葚奶	087		麻油猪肝	110
<b>方案05</b>	088			
<b>早餐</b>				
粗粮奶皇卷	088			
山药粥	089			

冬菜蒸白切鸡	111	鸡蛋炒米粉	132
砂锅莲藕汤	112	晚餐	素炒海带结
小米山药饭	112		133
<b>晚餐</b>			红烧白萝卜
丝瓜炒山药	113		134
黑枣苹果汤	114		大麦花生鸡肉粥
五丝炒面	114		135
<b>方案08</b>	<b>115</b>	<b>方案10</b>	<b>136</b>
<b>早餐</b>		<b>早餐</b>	醋拌芹菜
清香马蹄糕	115		136
玉米煎鱼饼	116		鸡蛋红枣发糕
香蕉燕麦粥	117		137
香浓玉米汁	117	<b>午餐</b>	鸡蛋木耳粥
<b>午餐</b>			138
蜜蒸白萝卜	118		炒黄花菜
拔丝苹果	119		139
橙汁鸡片	120		上汤冬瓜
马蹄虾球	121		140
莲子炖猪肚	122		茼蒿拌鸡丝
云吞面	122		141
<b>晚餐</b>			清蒸开屏鲈鱼
番茄酱西蓝花	123		142
木瓜莲子炖银耳	124		天冬川贝瘦肉汤
虾仁炒面	125		142
<b>方案09</b>	<b>126</b>		黄金炒饭
<b>早餐</b>			142
豆沙卷	126	<b>晚餐</b>	煎蛋炸酱面
蓝莓山药泥	127		143
橙子汁	127		知母冬瓜素鸡汤
<b>午餐</b>			144
姜醋木瓜	128		牛奶杏仁露
油麦菜烧豆腐	129		144
莴笋炒瘦肉	130	<b>方案11</b>	<b>145</b>
奇异果炒虾仁	131	<b>早餐</b>	吐司水果三明治
荷叶牛肚汤	132		145
			早餐包
			146
			茯苓红枣粥
		<b>午餐</b>	146
			木耳炒百合
			147
			彩椒炒黄瓜
			148
			红枣黄芪蒸乳鸽
			149
			菠菜拌鱼肉
			150
			桂圆红枣山药汤
			151
			莲子芡实饭
		<b>晚餐</b>	151
			家常炒面
			152
			玉米虾仁汤
			153

果仁酸奶 ..... 153

## 方案12 ..... 154

### 早餐

水果酸奶沙拉 ..... 154

鸡蛋煎馒头片 ..... 155

奶香燕麦粥 ..... 155

### 午餐

豉油南瓜 ..... 156

木耳烩豆腐 ..... 157

韭菜炒鹌鹑蛋 ..... 158

西芹炒虾仁 ..... 159

鸭血鲫鱼汤 ..... 160

糙米饭 ..... 160

### 晚餐

黄瓜酿肉 ..... 161

党参猪肚汤 ..... 162

彩色饭团 ..... 162

## 方案13 ..... 163

### 早餐

土豆丝饼 ..... 163

牛奶薄饼 ..... 164

紫薯粥 ..... 164

### 午餐

如意白菜卷 ..... 165

芦笋煨冬瓜 ..... 166

粉蒸鸭肉 ..... 167

桂圆炒海参 ..... 168

莲藕海带汤 ..... 169

杂粮饭 ..... 169

### 晚餐

杏仁秋葵 ..... 170

紫菜虾米猪骨汤 ..... 171

西红柿蛋饭卷 ..... 171

## 方案14 ..... 172

### 早餐

黄桃沙拉 ..... 172

木耳炒面 ..... 173

绿豆豆浆 ..... 173

### 午餐

蒸韭菜 ..... 174

樱桃豆腐 ..... 175

西葫芦炒鸡蛋 ..... 176

柠檬鲈鱼 ..... 177

冬瓜菠菜汤 ..... 178

三色饭团 ..... 178

### 晚餐

炒乌龙面 ..... 179

南瓜坚果饼 ..... 180

三丝面饼 ..... 181

香蕉葡萄汁 ..... 181

## 方案15 ..... 182

### 早餐

面包布丁 ..... 182

萝卜丝炒面 ..... 183

番石榴火龙果汁 ..... 184

### 午餐

松仁菠菜 ..... 185

茭白炒荷兰豆 ..... 186

醋溜莴笋 ..... 187

虾米炒秋葵 ..... 188

山药麦芽鸡汤 ..... 189

燕麦二米饭 ..... 189

### 晚餐

彩蛋黄瓜卷 ..... 190

绿茶饼 ..... 191

丝瓜瘦肉粥 ..... 191

草莓桑葚汁 ..... 192