

食疗药膳

养生大全

# 食疗药膳 养生大全

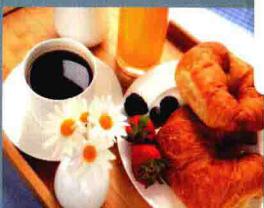


药物、食物和调料三者有机组合，  
药借食力，食助药威，可展现神奇疗效。

SHILIAO YAOSHAN  
YANGSHENG DAQUAN

我国自古就有“寓医于食”“药食同源”的说法，即便是数千年后的今天，食疗药膳作为祖国医学的重要组成部分，仍然闪耀着灿烂的光辉。

国医编委会 / 主编



人们懂得通过药膳调理来达到防病治病、保健强身和延年益寿的目的。

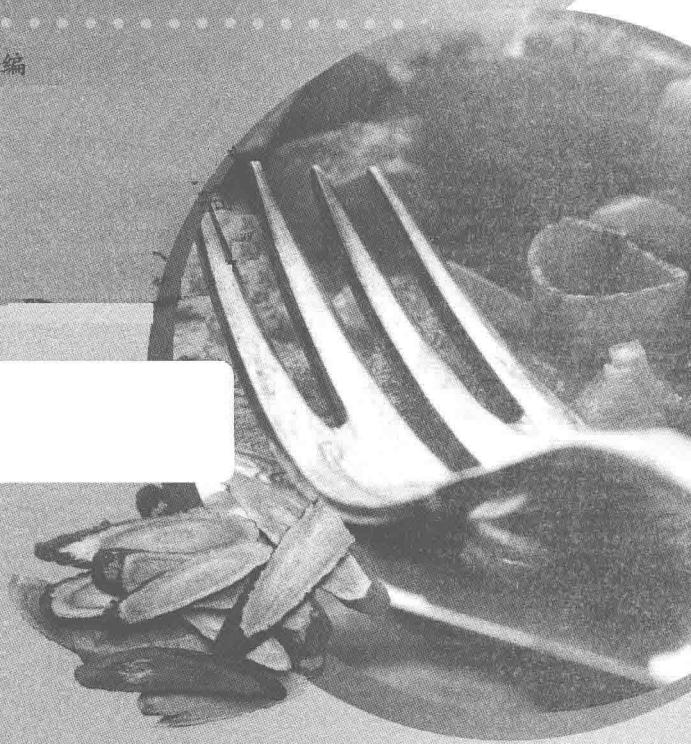


黑龙江科学技术出版社

# 食疗药膳 养生大全

SHILIAO YAOSHAN  
YANGSHENG DAQUAN

国医编委会 / 主编



黑龙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食疗药膳养生大全 / 国医编委会主编. -- 哈尔滨：  
黑龙江科学技术出版社, 2015.6

ISBN 978-7-5388-8319-0

I. ①食… II. ①国… III. ①食物疗法 IV.  
①R247.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第145232号

# 食疗药膳养生大全

SHILIAO YAOSHAN YANGSHENG DAQUAN

---

主 编 国医编委会

责任编辑 回 博

封面设计 红十月工作室

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址：哈尔滨市南岗区建设街41号 邮编：15001

电话：(0451) 53642106 传真：(0451) 53642143

网址：[www.lkcbs.cn](http://www.lkcbs.cn) [www.lkpub.cn](http://www.lkpub.cn)

发 行 全国新华书店

印 刷 北京市飞达印刷有限责任公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 24

字 数 360千字

版 次 2015年9月第1版 第1次印刷

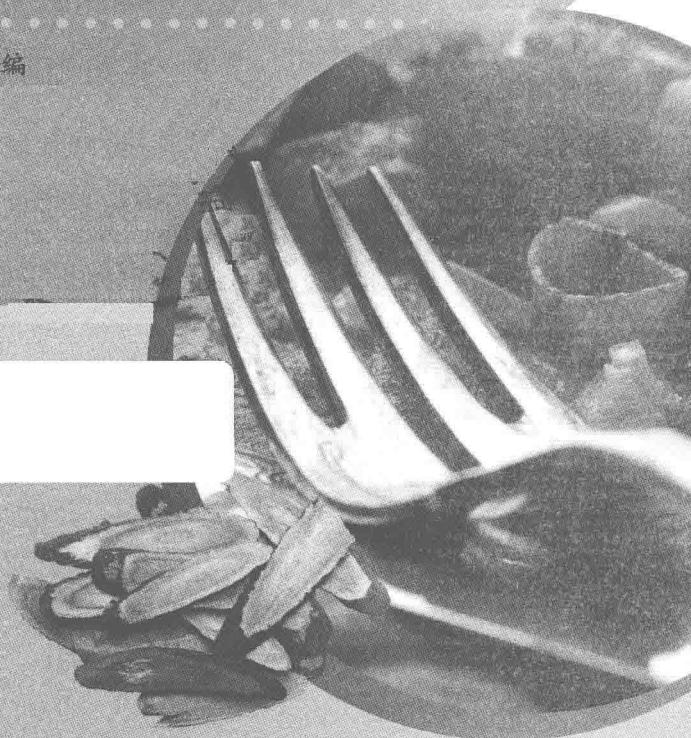
书 号 ISBN 978-7-5388-8319-0/TS · 581

定 价 39.80元

# 食疗药膳 养生大全

SHILIAO YAOSHAN  
YANGSHENG DAQUAN

国医编委会 / 主编



黑龙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食疗药膳养生大全 / 国医编委会主编. -- 哈尔滨：  
黑龙江科学技术出版社, 2015.6

ISBN 978-7-5388-8319-0

I. ①食… II. ①国… III. ①食物疗法 IV.  
①R247.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第145232号

# 食疗药膳养生大全

SHILIAO YAOSHAN YANGSHENG DAQUAN

主 编 国医编委会

责任编辑 回 博

封面设计 红十月工作室

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址：哈尔滨市南岗区建设街41号 邮编：15001

电话：(0451) 53642106 传真：(0451) 53642143

网址：www.lkcbs.cn www.lkpub.cn

发 行 全国新华书店

印 刷 北京市飞达印刷有限责任公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 24

字 数 360千字

版 次 2015年9月第1版 第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-8319-0/TS · 581

定 价 39.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

# 前言

自古医食同源，食药同用。懂得养生保健的老祖宗在没有药片、针剂，衣食不保的年代里活到了天年人瑞，靠什么？靠的就是“药食同源”，用食物疗养身体，用药物佐膳驱疾。中医学历来强调“药补不如食补，食补不如汤补”，这其中就阐明了中医食疗药膳在祛病强身中的作用。

“药食同源”即是以天然的动、植物及矿物质为基础达到养生保健、防治疾病的目的的。历代医家的实践证明，中医食疗药膳具有防病祛病、延年益寿、养生保健、营养滋补等功效，深受人民的喜爱。近年，中医食疗药膳又广泛地传到世界许多国家，受到各地人民的欢迎。

中医食疗药膳是我国传统医学宝库中颇具特色的重要组成部分，具有十分卓著的疗效和极为丰富的内容。我国历代流传下来的食物疗法专著就有300多部。然而，这些书由于年代久远，一些方子中的材料已经消失难觅，已不具备可操作性。本着继承传统中医食疗药膳治病健身的精髓，发扬发展中医食疗药膳的新方剂、新功效的目的，笔者结合多年的行医经验，联合中医界知名同仁，精心编写了这本《食疗药膳养生大全》，希望能给广大读者的疗疾保健带来帮助。

由于编者水平有限，医海高深，书中难免有不尽或不当之处，希望广大读者和医界同仁不吝赐教，批评指正，使之更好地服务于人民。



# 目

# 录

# Contents



食疗药膳的治病机理 ..... 25 ►►►



食疗药膳的作用 ..... 27 ►►►

## 一、食疗的作用

补充营养	29	增强免疫力	39
充足的营养	29	调节代谢状况	40
合理的膳食结构	31	改善微循环机能	40
平衡阴阳	34	促进造血机能	41
补益气血	36	增强消化能力	41
		促进内分泌系统调节机能	41
		调节泌尿系统功能	41
		改善心血管机能	42

## 二、药膳的作用

缓解神经系统疲劳 ..... 39



食疗药膳的饮食禁忌 ..... 43 ►►►

## 一、与脏器相克药膳禁忌

## 二、与病证属性相克的药膳禁忌

## 三、药物与食物相克的药膳禁忌

## 四、病证的临床特点与药膳的禁忌



## 药膳的制配方法 ..... 49



### 一、药膳的选材

补血活血类药.....	49
补气理气类药.....	50
养阴生津类药.....	51
温阴散寒类药.....	52

### 二、药膳的加工

加工的基本方法.....	53
--------------	----

粥膳 .....	53
----------	----

菜膳 .....	53
----------	----

汤头 .....	54
----------	----

饮剂 .....	56
----------	----

药酒 .....	56
----------	----

滋膏 .....	57
----------	----

加工时营养物质的保持.....	58
-----------------	----



## 中医食疗药膳 ..... 59



### 一、养生保健篇

补气益血.....	59
枸杞桂圆鸽蛋.....	59
红焖鹌鹑.....	59
人参银耳鸽蛋汤.....	60
莲藕猪脊骨汤.....	60
瘦肉章鱼西菜汤.....	61
花旗参滋补汤.....	61
人参群鲜汤.....	62
桂圆葡萄干汤.....	62
桂芝补血汤.....	62
归参鳝鱼羹.....	63
芝麻首乌糊.....	63

牛奶强身饮料.....	64
-------------	----

桑葚藕粉蜜.....	64
------------	----

牛髓粥.....	64
----------	----

黄芪牛肉粥.....	65
------------	----

鹌鹑山药粥.....	65
------------	----

落花生粥.....	65
-----------	----

菠菜粥.....	66
----------	----

桂圆莲子粥.....	66
------------	----

人参黄芪粥.....	66
------------	----

防衰麻团.....	66
-----------	----

蘑菇炒菠菜.....	67
------------	----

枸杞萝卜烧鸡.....	68
-------------	----

胡萝卜酱瘦肉.....	68
-------------	----

红烧猪大排	69	淮山药泥	80
王浆焖肘子	69	桂花红枣羹	81
益气补血羊肉汤	69	红枣麻油面	81
大补双味肉	70	猪肉酸菜包	81
参芪炖龟肉	70	高汤水饺	82
红枣花生烧兔肉	71	猪肉春卷	82
参麦炖水鱼	71	八宝锅蒸	82
地黄蒸乌鸡	71	玉竹柿蒂粥	83
薏苡仁炖鸡	72	山药扁豆粥	83
佛手南瓜鸡	72	栗子粥	83
黄芪炖乌骨鸡	73	大枣薯蓣粥	83
归芪蒸鸡	73	花生红枣粥	84
清蒸人参鸡	73	豌豆粥	84
爆人参鸡片	74	江米枣粥	84
补元橘皮鸭	74	桂花赤豆粥	84
天门冬人参炖鸡	75	扁豆花粥	85
强胃健脾	75	山药羊肉粥	85
羊肉火锅	75	桂圆山药糕	85
红杞炖鲫鱼	76	三仙糕	86
赤豆鲤鱼	77	阳春白雪糕	86
菊花青鱼火锅	77	莲肉糕	87
椰子炖鸡	78	桂花赤豆糕	87
党参茯苓鸡	78	黄芪烩什锦	87
芡实煮老鸭	78	参芪焖青豆	88
鹌鹑肉片	79	豆角炒青椒	88
桂圆红枣蒸鸭	79	番茄蛋糕	89
荷花豆腐汤	80	泥鳅炖豆腐	89

栗子烧白菜	89	雪梨炖贝母	98
甜椒牛肉丝	90	菠萝雪蛤	98
莲子猪肚	90	凉拌三鲜	98
烧蹄筋	90	莲子百合煨猪肉	99
黄芪炖牛肚	91	清汤苦瓜	99
砂仁炖牛肉	91	雪梨黑豆方	99
六味牛肉脯	92	胡桃银耳炖海参	100
粉蒸牛肉	92	核桃烧鱿鱼	100
养肝护胆	93	灵芝煎水鱼	100
玫瑰枣糕	93	二冬嫩蛋	101
绿豆酸枣酿藕	93	银耳煮鸭蛋	101
茉莉花余鸡片汤	94	灵芝鸭	101
萝卜炒猪肝	94	沙参玉竹煲老鸭	102
茭白瘦肉丝	94	双参焖老鸭	102
鸡骨草煲红枣	95	桂花炖鸭	102
猪肝豆腐汤	95	冰糖炖麻雀	103
蒜瓜砂仁汤	95	竹笋烧鸭	103
绿豆大蒜汤	95	牡丹花银耳汤	104
二金玉枣瘦肉汤	96	虫草麻雀姜汤	104
玉米蚌肉汤	96	胡萝卜大枣汤	104
金针汤	96	鹧鸪滋阴汤	105
鸡骨草瘦肉汤	96	桔梗冬瓜汤	105
宣肺利喘	97	生姜杏仁猪肺汤	105
白及冰糖燕窝	97	四仁鸡蛋汤	105
百莲酿藕	97	银贝雪梨汤	106
生姜夹柿饼	98	黄芪猴头鸡肉汤	106

秋梨川贝膏	106	桂圆糯米粥	113
山茶冰糖饮	107	小麦红枣粥	114
三鲜饮	107	藕粉粥	114
五汁饮	107	桑葚糯米粥	115
碧桃饮	108	花生红枣黑米粥	115
人参胡桃饮	108	鸡汁粥	115
橄榄萝卜饮	108	莲子桂圆粥	115
蜜糖银花饮	108	桃酥补血糕	116
萝卜汁煮麦芽糖	108	藕米糕	116
万寿菊糖水	109	黄花菜肉饼	116
建兰花茶	109	羊杂面	117
五味枸杞茶	109	小麦红枣桂圆汤	117
荷叶粥	109	什锦麻蓉汤圆	118
枇杷叶粥	110	菠菜猪血汤	118
罗汉果粥	110	羊肝菠菜鸡蛋汤	118
海参粥	110	羊骨红枣汤	119
猪肺粥	110	鸭血豆腐汤	119
牛乳粥	111	带鱼番木瓜汤	119
补血养心	111	二莲蛋黄汤	119
桂圆红枣粥	111	乳腐蛋汤	120
益母草汁粥	111	甘麦红枣汤	120
鱼胶糯米粥	112	枸杞银耳汤	120
黄芪熟地鸡粥	112	海参汤	121
鸽肉粥	112	黑木耳猪肝汤	121
红花归参粥	113	黑豆莲藕乳鸽汤	121
红枣山药粥	113	黑豆党参汤	122

桂圆红枣汤	122	银耳柿饼羹	132
猪皮止血汤	122	枸杞子炖鸡	132
猪肉黄花菜根汤	123	白切鸡	133
猪肉参枣汤	123	桂圆童子鸡	133
猪蹄瓜菇汤	123	陈皮鸡丁	134
猪蹄猪心汤	123	酱油嫩鸡	134
泥鳅参芪汤	124	茉莉花鸡片	135
牛肉莲子山药汤	125	啤酒鸡	135
清汤燕窝	125	荔枝蒸鸭	136
山药紫荆皮汤	125	乳鸽炖绿豆	136
乌鸡补血汤	126	陈皮鸽松	136
黄芪归枣汤	126	归芪墨鱼片	137
黄芪猪肝汤	126	黄芪炖鲈鱼	137
黄豆芽猪血汤	126	芥菜鱼卷	138
黄豆排骨汤	127	烩鳝鱼丝	138
鲫鱼猪蹄汤	128	姜醋炒章鱼	139
姜枣红糖汤	128	章鱼炖鹧鸪	139
茭白猪蹄汤	128	参麦甲鱼	139
灵芝黄芪汤	129	糖醋黄鱼	140
驴肉汤	129	虾子海参	141
墨鱼当归汤	129	滑熘鹿里脊	141
花生红枣汤	130	黄芪软炸里脊	141
花生蜜枣栗子羹	130	青椒炒猪肝	142
山楂雪梨羹	131	豇豆炒猪肝	143
藕丝羹	131	灵芝猪肝	143
桂圆薏仁莲子羹	131	猪蹄芝麻糊	144
桂圆首乌汤	132	柏子仁炖猪心	144

参归炖猪心	144	银耳参枣羹	155
松子火腿烧豆腐	145	天麻猪脑羹	155
酸辣猪血	145	黑豆小麦煎	155
雪梨炒牛肉片	145	百合二仁蜜	156
桂圆牛心	146	栗子桂圆粥	156
太子参烧羊肉	146	桂花莲子	156
土豆烧羊肉	147	柏子猪心片	157
红枣炖羊心	147	玫瑰花烤羊心	157
远志羊心	148	胡桃桂圆鸡丁	157
扁豆羊肉丝	148	磁朱鸡肝酥	158
参精鹌鹑蛋	149	桂圆鹌鹑蛋	158
鲜莲烩玉米	149	牡蛎发菜粥	158
葡萄蜜汁藕	149	桂圆大枣煲鸭	159
芍药甘草蜜饮	150	核桃人参汤	159
蜜汁红薯	151	桂圆粥	160
绿豆红枣饮	151	枣仁桂圆粥	160
山楂桃仁露	151	聪耳明目	161
姜丝菠菜	152	鲍鱼烩海参	161
木耳核桃炖豆腐	152	菊花炒鸡片	161
三鲜酿豆腐	152	枸杞鸡丁	161
生地枸杞蜜	153	野菊花炒肉片	162
土豆蜂蜜饮	153	芹菜炒猪肝	162
健脑安眠	154	酱醋羊肝	162
圆肉猪心汤	154	菊花鱼球	163
黄花合欢大枣汤	154	菟丝子蛋饼	163
百合芡实汤	154	女贞火锅	164
枸杞百合羹	155	圆肉益母汤	164

牛髓地黄汤	164	车前叶粥	173
奶油猪肝汤	164	淡菜拌芹菜	173
羊肝汤	165	柑橘粥	173
枸杞羊肝汤	165	枸杞叶羊肾粥	174
豌豆杞子鲍鱼汤	165	枸杞叶粥	174
双花决明汤	166	枸杞羊肉粥	175
芦荟汁	166	胡萝卜粥	175
菊花粥	166	黄花粥	175
菊花决明子粥	166	菊苗粥	176
菊花枸杞猪肝粥	167	山药夜明粥	176
双花决明小米粥	167	羊肝粥	176
梅花粥	167	榛子枸杞粥	176
桑葚粥	168	猪肝鸡蛋粥	177
枸杞粥	168	葱白猪肝鸡蛋汤	177
猪肝绿豆粥	168	地耳豆腐汤	178
猪肝赤小豆粥	168	番茄牛肝汤	178
猪羊鹿肾粥	169	枸杞叶蚌肉汤	179
枸杞羊肾粥	169	枸杞叶猪肝汤	179
鲤鱼脑髓粥	170	枸杞猪肝汤	179
山药鸡蛋粥	170	海参枸杞虾肉汤	180
肝肾米饭	170	黑豆红枣猪尾汤	180
菟丝饼	171	黑豆枸杞猪肝汤	180
明目小笼包	171	黄瓜鸡蛋汤	181
薄荷叶粥	171	鸡肉首乌当归汤	182
荸荠粥	172	鹿肾猪肉汤	182
鳖甲薏苡仁粥	172	绿豆决明子汤	182
车前子粥	172	马齿苋黄花汤	182

茉莉银杞鸡肝汤	183	茄汁青鱼	193
桑叶猪肝汤	183	枸杞鱼片	194
松子仁汤	183	冬笋炖海鲜	194
猪肉枸杞汤	184	蚝油鲍片	195
鱼头花生汤	184	红烧鲍鱼	195
猪肝苍术汤	185	三鲜豆腐	196
猪肝明目汤	185	米酒炖蚌肉	196
猪肝枸杞鸡蛋汤	185	清蒸鲍鱼	197
猪肝菠菜汤	185	玉米须炖龟肉	197
竹荪海螺汤	186	木耳海螺	198
蚌肉明目汤	186	香干肉丝炒芹菜	198
黄鱼海参羹	186	翡翠红螺	199
鸡肝羹	187	香葱蒸猪肤	199
油菜心炒鸡肝	187	四季豆炒猪肝	199
胡萝卜缨黄豆羹	188	玄参炖猪肝	200
羊肝羹	188	荸荠炒猪肝	200
羊乳山药羹	189	枸杞爆肝尖	200
猪肝豆豉鸡蛋羹	189	胡萝卜炒猪肝	201
猪肝羹	189	韭黄炒猪腰	201
蜂蜜蒸鸡肝	189	菊花粉丝炒猪肉	202
红煨斑鸠	190	灵芝猪腰	202
枸杞蒸鱼肠	190	熘炒黄花猪腰	203
干炸银鱼	190	爆牛肝	203
糯米红枣炖鲤鱼	191	鱼香牛肝	204
糖醋熘青鱼	192	枸杞洋葱炖牛肉	204
五柳青鱼	192	羊肝胡萝卜	204
茄汁青鱼片	193	羊肝排叉	205

枸杞炖羊脑	206	清蒸鲫鱼	215
胡萝卜煮鸡蛋	206	清炖鲫鱼	215
枸杞兔肉丁	206	白鸽煮银耳	215
牛奶冲鸡蛋	207	玉米脆片	216
醋拌芹菜	208	清炒竹笋	216
豆豉炒苦瓜	208	醋黄豆	216
黑木耳炒黄花菜	209	天麻炖鲤鱼	216
芥菜拌豆腐	209	天麻豆腐汤	217
紫云三仙	209	蘑菇木耳生姜汤	217
香蕉茶汁	210	鸡丝冬瓜汤	218
橘子蛋蜜汁	210	苦瓜羹	218
五味枸杞子饮	210	降脂减肥	219
桑葚蜜饮	211	香菇豆腐汤	219
苦瓜焖鸡翅	211	百合芦笋汤	219
降糖降压	211	紫菜海带汤	219
玉米须龟汤	211	姜楂茵陈汤	220
荸荠海蜇皮汤	212	葱姜黄瓜汤	220
芹菜牛肉粥	212	黑木耳烩豆腐	220
天麻菊花饮	212	菠菜炒洋葱	220
芹菜粥	212	花椒油炒芹菜	221
菠菜皮蛋粥	213	芹菜炒香菇	221
炖南瓜	213	山楂炒肉片	221
洋葱炒猪肉	214	红烧鸭块	222
鸡汤炖冬菇	214	月季花饮	222
玉米须炖猪肉	214	菊花决明子饮	223
猪胰烩山药	214	清宫减肥茶	223
兔肉炖山药	215	灵芝丹参酒	223