

借

lizheng

最有效补养食疗系列

癌症食疗汤水

四季防癌 强身健体 健康和美味与你同在

李凯华 编著



羊城晚报出版社

图书在版编目(CIP)数据

癌症食疗汤水/李凯华编著. —广州: 羊城晚报出版社, 2005. 10

ISBN 7-80651-444-9

I. 癌… II. 李… III. 癌症-食物疗法-汤菜-菜谱

IV. ①R247. 1②TS972. 161

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第095246号

责任编辑 黄捷生 刘小芬 吴伯衡

责任技编 汤卓英

策 划 阿 光

封面设计 张 帆

摄 影 Raymond (香港专业摄影师)

癌症食疗汤水

AI ZHENG SHI LIAO TANG SHUI

出版发行/ 羊城晚报出版社(广州市东风东路733号 邮编: 510085)

发行部电话: (020)87776211转3824

经 销/ 广东新华发行集团

印 刷/ 广东省中山新华商务印刷有限公司

地 址/ 广东省中山市火炬开发区逸仙大道 (邮编: 528437)

规 格/ 787毫米×1092毫米 1/16 印张 6 字数 30千

版 次/ 2005年10月第1版 2005年10月第1次印刷

书 号/ ISBN 7-80651-444-9/TS·46

定 价/ 18.00元

版权所有 违者必究

(如发现因印装质量问题而影响阅读, 请与印刷厂联系调换)

4
最**有效**补养食疗系列

癌症食疗汤水

Aizheng

李凯华 编著



 羊城晚报出版社

前言 QIAN YAN

在现代社会，致癌的危险因素四伏，癌症时常侵入我们的生活空间，严重危害着现代人的生命，已成为人类生命的第二大杀手。如何预防癌症，是人们关心的话题。专家们针对癌症的发病原理与症状，精心编写图文并茂、制作精美的《癌症食疗汤水》。相信本书的推出对预防和治疗癌症可望起到积极的作用，食用本书精选的具有特殊功效的癌症汤水，必将带给读者诸君一份健康、快乐的心情！



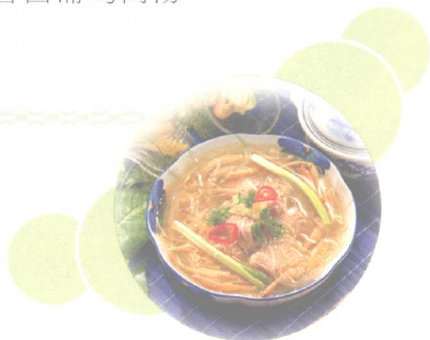
M U L U 目录

冬虫草鸭汤·····	5
淮山汉果排骨汤·····	7
冬菇鸡肉玉米羹·····	9
胡萝卜马蹄汤·····	11
石首鱼乌梅汤·····	13
苦瓜绿豆汤·····	15
石上柏瘦肉汤·····	17
海带蟹壳汤·····	19
红枣黑木耳汤·····	21
白胡椒猪肚汤·····	23
淮山当归排骨汤·····	25

豆腐鱼鳃瘦肉汤·····	27
蘑菇瘦肉汤·····	29
昆布海藻黄豆汤·····	31
淮山枸杞排骨汤·····	33
土茯苓甲鱼汤·····	35
当归羊肉羹·····	37
淮山猪脾汤·····	39
芽菜豆腐薏米汤·····	41
菜干蜜枣鸭肾汤·····	43
淮山洋参瘦肉汤·····	45
灵芝猪蹄筋汤·····	47

蒲葵子红枣汤·····	49
参枣百合田鸡汤·····	51
黄豆蚝豉猪骨汤·····	53
夏枯草鸽肉汤·····	55
木耳海参猪肠汤·····	57
无花果瘦肉汤·····	59
杏仁川贝老鸭汤·····	61
紫菜马蹄肉丝汤·····	63
田七碎补猪脊汤·····	65
猴头菇母鸡汤·····	67
蒲葵子瘦肉汤·····	69
枸杞羊骨汤·····	71

淮山莲草墨鱼汤·····	73
紫菜排骨汤·····	75
黄花鱼四物汤·····	77
红杞桂圆乌鸡汤·····	79
胡萝卜排骨汤·····	81
灯芯草鲫鱼汤·····	83
海带排骨汤·····	85
淮山猪肠汤·····	87
海带薏米鸡蛋汤·····	89
杞子牛肉汤·····	91
黑木耳六味汤·····	93
藿香菖蒲鸡肉汤·····	95





冬虫草鸭汤

DONG CHONG CAO YA TANG

制作过程



1. 将鸭宰净去毛，去内脏，洗净；冬虫草洗净。



2. 锅内烧开适量清水，鸭放锅中氽约10分钟捞出。



3. 把全部用料放入炖盅内，加水适量，武火煮沸后，文火隔水炖约3小时，调味食用。



原料

冬虫草	15克
鸭	1只
姜	适量
葱	适量

功效

适用于贫血、自汗、盗汗、糖尿病，以及癌症手术或化疗、放疗后重症虚弱者。



淮山汉果排骨汤

HUAI SHAN HAN GUO PAI GU TANG

制作过程



1. 排骨洗净，斩件；其他用料分别洗净，装入纱布袋内，扎紧袋口。



原料

淮山	17克
玉竹	17克
莲子	17克
大枣	17克
罗汉果	3克
薏苡仁	9克
枸杞子	9克
桂圆	11克
排骨	300克



2. 锅内烧开后适量清水，放入排骨汆约3分钟，捞出。



3. 将排骨和药袋放入煲内，加适量清水，武火煲开后，文火煲3小时，调味食用。

功效

适用于肺癌所致阴虚燥咳、呛咳无痰或仅有少量白色泡沫样黏痰等。



冬菇鸡肉玉米羹

DONG GU JI ROU YU MI GENG

制作过程



1. 冬菇浸软，洗净，切细粒；鸡肉洗净，切粒；葱去须，洗净；玉米棒切片。



原料

鸡肉	80克
冬菇	5个
玉米棒	40克
葱	1根



2. 鸡肉放入开水中煮约3分钟，捞出沥干水分。



3. 把玉米放入沸水煲内，慢火煮5分钟，然后放鸡粒、冬菇粒，再煮3分钟，放葱花，调味即成。

功效

适用于胃癌气虚，食欲不振，胃腹隐痛。



胡萝卜马蹄汤

HU LUO BO MA TI TANG

制作过程



1. 胡萝卜去皮，洗净，切厚片；马蹄去皮，洗净；甘蔗削皮，洗净，砍段，切开。



原料

胡萝卜	250克
马蹄	250克
甘蔗	1根



2. 把全部用料放入锅内，加清水适量，猛火煮沸后，改慢火煮2小时。



3. 加冰糖，代茶饮用。

功效

适用于各种癌肿，放疗期间，口干舌燥。



石首鱼乌梅汤

SHI SHOU YU WU MEI TANG

制作过程



1. 石首鱼去鳞，洗净，切碎；乌梅、生姜分别洗净。



原料

石首鱼	30克
乌梅	6克
生姜	适量



2. 石首鱼与乌梅、生姜置于锅中，加水适量，慢火煮至鱼熟。



3. 汤成后，加入油、盐调味即可。

功效

健脾益胃，生津醒神，防癌抗癌。对胃癌、食管癌、肠癌等有辅助治疗作用。



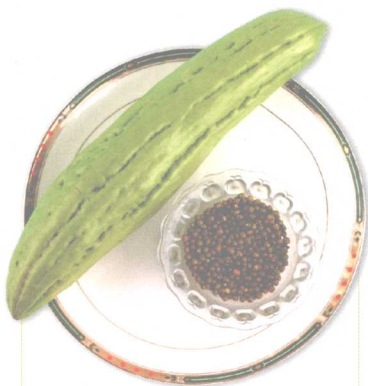
苦瓜绿豆汤

KU GUA LÜ DOU TANG

制作过程



1. 新鲜苦瓜切去核，洗净，切成大块；绿豆用清水浸透，洗净，沥干水。



2. 瓦煲内加适量清水，先用猛火煲至水开，然后放入苦瓜和绿豆，等水再开，改用中火继续煲至绿豆熟烂。

原料

新鲜苦瓜	640克
绿豆	150克



3. 以少许盐调味即可。

功效

清热解毒，利尿消暑，防癌。