

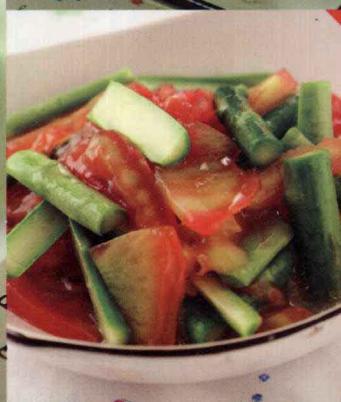
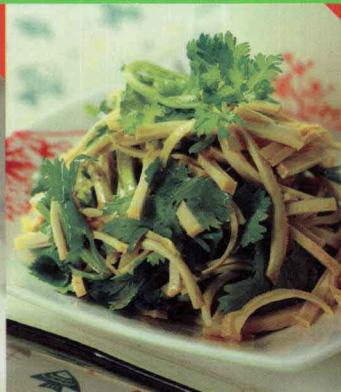
素食 配餐与营养 食谱



Sushi Peican Yu Yingyang
Shipu

指导专家 于菁

《家庭·生活·健康》丛书编委会 编著



素食 配餐与营养 食谱

Sushi Peican Yu Yingyang
Shipu

指导专家 于菁

《家庭·生活·健康》丛书编委会 编著



中国人口出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

素食配餐与营养食谱 / 《家庭·生活·健康》丛书编
委会编著. – 北京 : 中国人口出版社, 2012. 12
(天天食谱)

ISBN 978-7-5101-1468-7

I . ①素… II . ①家… III . ①素菜 – 菜谱②保健 – 食谱
IV . ①TS972. 123②TS972. 161

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第269037号

素食配餐与营养食谱

《家庭·生活·健康》丛书编委会 编著



出版发行 中国人口出版社

印 刷 廊坊市兰新雅彩印有限公司

开 本 720毫米×960毫米 1/16

印 张 15

字 数 160千字

版 次 2013年4月第1版

印 次 2013年4月第1次印刷

印 数 1~10000册

书 号 ISBN 978-7-5101-1468-7

定 价 22.80元

社 长 陶庆军

网 址 www.rkcbs.net

电子信箱 rkcbs@126.com

电 话 (010) 83514662

传 真 (010) 83519401

地 址 北京市西城区广安门南街80号中加大厦

邮 编 100054

目录

contents



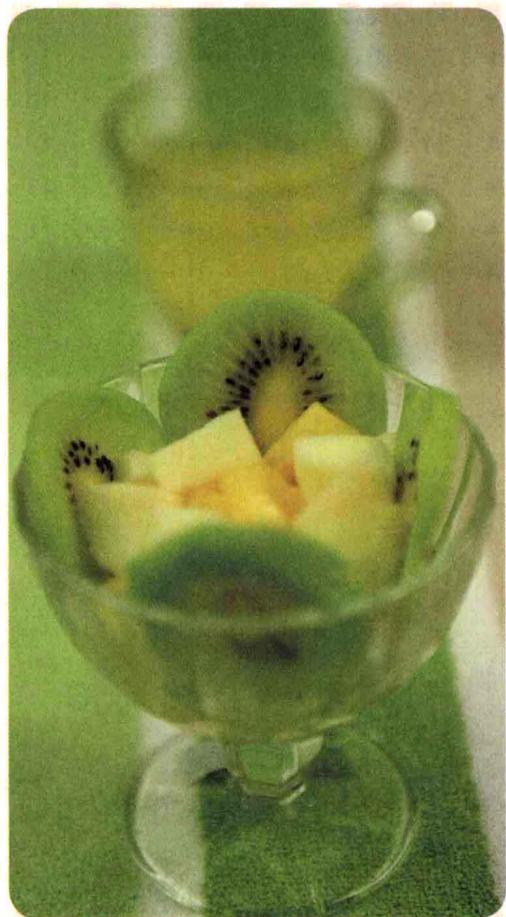
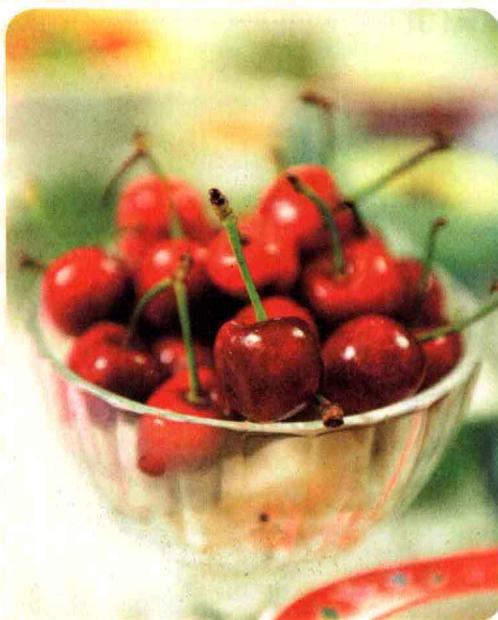
第一章

营养素食保障健康

现代人为何要吃素食 2

素食：如何得到更好的营养 2

- 素食不缺营养 2
- 素餐的种类 2
- 素餐金字塔 3
- 获得合适的营养 3
- 开始素食 5

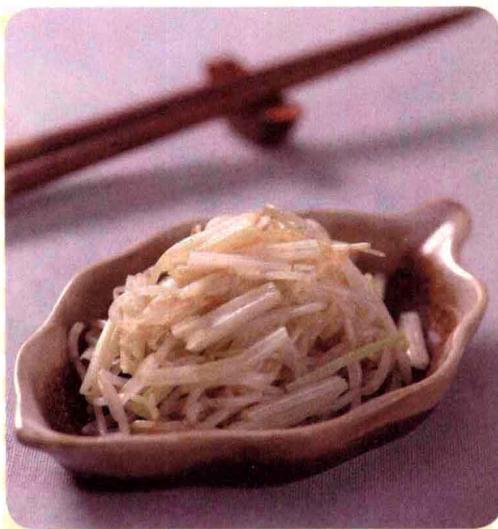
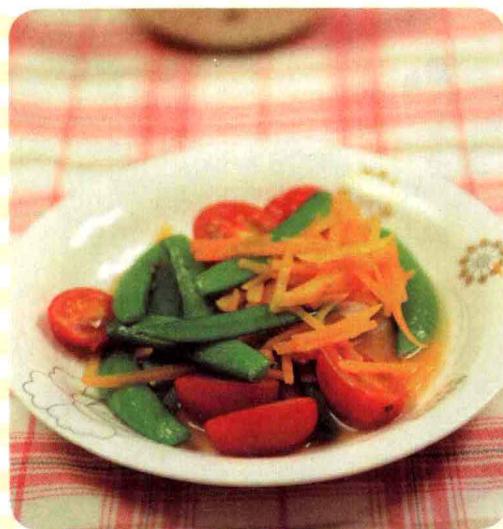


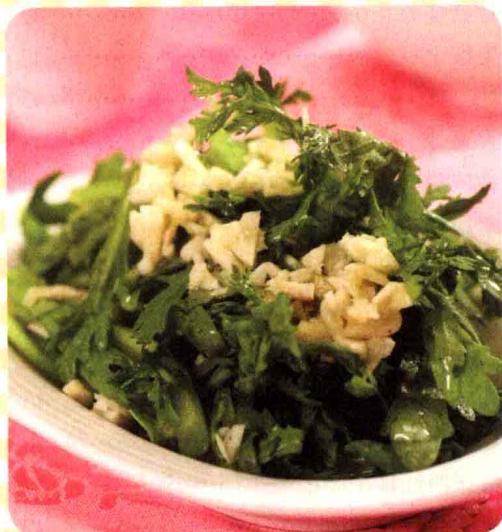
第二章

蔬菜 增加膳食纤维，排毒杀菌

蔬菜之属，每食所需 8

什么是蔬菜.....	8	红油黄瓜.....	12
食不可无绿.....	8	蓑衣黄瓜.....	12
为何现代人需要更多的蔬菜.....	9	双耳炝黄瓜.....	12
7大蔬菜种类及营养价值	10	凉拌苦瓜.....	13
■ 1. 叶菜类蔬菜	10	香辣苦瓜.....	13
■ 2. 根茎类蔬菜	10	凉拌木耳瓜丝.....	14
■ 3. 瓜果类蔬菜	10	橘味海带丝.....	14
■ 4. 种子和豆类蔬菜	10	炝拌三丝.....	15
■ 5. 菌藻类	11	什锦拌菜.....	15
■ 6. 茄果类蔬菜	11	韩国泡菜.....	16
■ 7. 坚果和干豆类	11	海米拌菠菜.....	16
烹调蔬菜有技巧.....	11	拍黄瓜.....	17
		豆芽香芹.....	17
		核桃仁拌芹菜.....	17

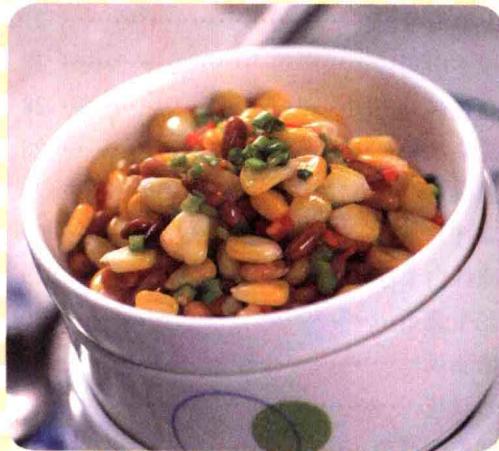




爽口苘蒿	18
凉拌胡萝卜丝	18
芥末西芹	19
凉拌西红柿白菜	19
千岛苦瓜	19
蒜泥菠菜	20
芹菜拌花生仁	20
麻油萝卜丝	21
姜米拌脆藕	21
藕拌黄花菜	22
腌西兰花	22
番茄洋葱沙拉	23
香煎西葫芦	23
青红椒笋丝	24
拍小萝卜	24
红翠大拌菜	24
香脆土豆丝	25
酸甜莴笋	25
蒜泥茄子	26
拌双耳	26
木耳拌三丝	27

山楂海带丝	27
梅子山药	28
麻香芦笋	28
蔬菜沙拉	28
黑椒芦笋拌双椒	29
凉拌莴笋丝	29
凉拌白菜心	29
花生菠菜	30
糖醋双丝	30
炒双花	31
剁椒炒芹菜	31
魔芋南瓜汤	31
香甜黄瓜玉米粒	32
酸辣茭白炒笋丁	32
榨菜炒茭白	33
酱烧茄子	33
蒜香番茄土豆片	34
清炒三丝	34
酸辣洋葱圈	35
山药炒甜椒	35
酱烧春笋	36
油焖春笋	36





清炒蜜刀豆	37
番茄豌豆脆	37
松仁玉米	38
糖醋小萝卜	38
炒胡萝卜	39
南瓜炒洋葱	39
辣味白萝卜丝	39
豉汁苦瓜	40
清炒苦瓜	40
清炒菜花	40
黑木耳炒黄瓜	41
皮蛋炒黄瓜	41

香菇烧菜花	42
尖椒土豆丝	42
地三鲜	43
雪菜炒土豆	43
香辣茭白	44
素炒豆腐丝	44
番茄西葫芦片	45
姜丝四季豆	45
土豆炖豆角	45
虎皮尖椒	46
炒蔬菜	46
梅味西红柿	47
尖椒炒藕片	47
香菇炒荷兰豆	48
口蘑炒竹笋	48
二冬烧扁豆	49
子姜炒脆藕	49
蒜茸菜心	50
双色蔬菜棒	50
彩椒番茄	50
西红柿烧冬瓜	51
糖醋黄瓜片	51
橄榄油什锦菜	51



第三章

水果补充维生素，预防心血管疾病

水果的分类及营养特点 54

水果的分类 54

水果的营养保健作用 55

水果分寒热 56

橘子沙拉 58

葡萄沙拉 58

京糕梨 58

团圆果 59

蜜汁双珠 59

赛香瓜 60

樱桃沙拉 60

橙子沙拉 60

开心果沙拉 61

菠萝饮 61

凉拌西瓜皮 61

蜜汁鲜果 62

木耳拌西瓜皮 62

木瓜陈皮粥 63

橘子羹 63

石榴开胃饮 63

香蕉牛奶 64

雪梨汁 64

大杏仁蔬菜沙拉 64

樱桃银耳盅 65

酸奶麦片 65

百合梨白藕汤 66

牛奶草莓西米露 66

草莓酸奶杯 66

苹果沙拉 67

苹果粥 67

山药葡萄粥 67

西芹苹果汁 68

草莓黄瓜 68

草莓土豆泥 68

蜜汁鲜桃 69

椰香芒果糯米饭 69

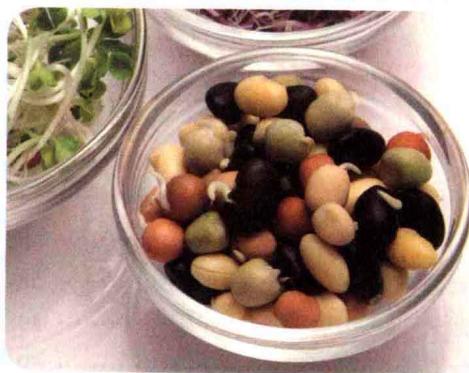


第四章

豆类、菌菇补充营养、解毒，预防癌症

6大豆类营养价值保健功效 72

红豆.....	72
绿豆.....	72
黄豆.....	72
黑豆.....	73
豌豆.....	73
芸豆.....	74

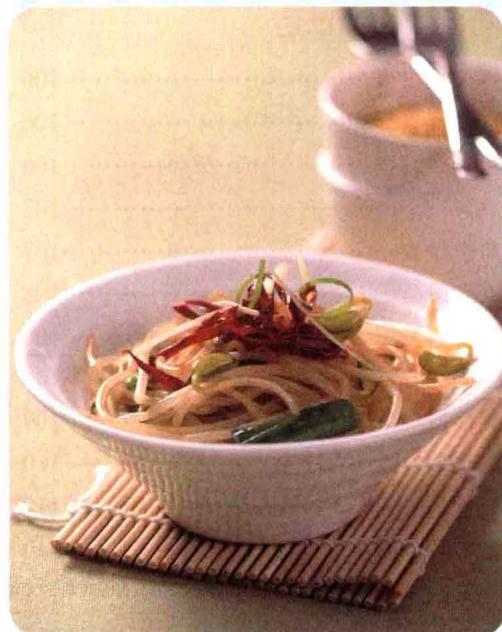
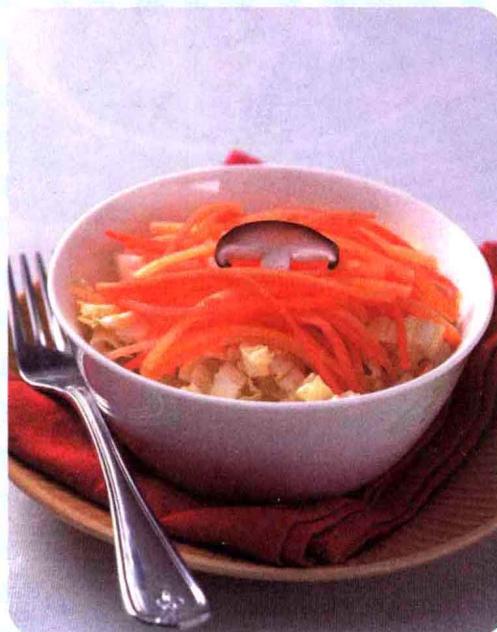


食用菌营养丰富，可以防癌 74



五菇汤.....	76
酸辣金针菇.....	76
五香大芸豆.....	76
腐竹三丝.....	77
什锦腐竹.....	77
绿豆芽拌蛋皮丝.....	78
五彩腐竹.....	78
茴香豆.....	79
甜酒芸豆.....	79
咸鸭蛋拌豆腐.....	79
炝鲜蘑腐竹.....	80
皮蛋豆腐.....	80
小葱拌豆腐.....	81
白菜心拌豆腐丝.....	81
绿豆沙牛奶.....	81
糟毛豆.....	82

青椒豆腐丝	82
麻酱四季豆	82
香菇炒芹菜	83
凉拌豇豆	83
葱爆黑木耳	84
西葫芦炒草菇	84
炒五仁	85
海带烧豆腐	85
炒绿豆芽	86
清炒豌豆苗	86
番茄平菇	86
草菇丝瓜	87
营养蘑菇豆花	87
草菇炖豆腐	87
香菇番茄萝卜汤	88
干煸黄豆芽	88
油焖鲜香菇	89
烧二冬	89
蒸三素	90
炸烹香菇	90
口蘑炒草菇	91
萝卜干炒青豆	91
白菜烧三菇	91
苦瓜炒三菇	92
西兰花烧双菇	92
双冬油面筋	93
三鲜鱼肚	93
雪菜炒黄豆	94
炒三鲜	94
糖醋蘑菇青豆	95
笋尖炒香菇	95
韭菜炒干丝	96
炒豆腐干五丁	96
素三丁	97
椒盐豆腐	97
香辣豆腐	98
百合黄花炖豆腐	98
四喜烤麸	99

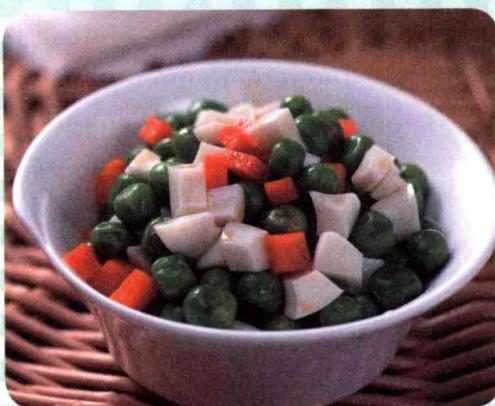


第五章

蛋类 提供优质蛋白，补充钙质

蛋类的营养价值 102

鲜蛋	102	剁椒木耳炒鸡蛋	112
■ 鸡蛋	102	鸡蛋炒韭菜薹	112
■ 鸭蛋	103	洋葱炒蛋	113
■ 鹅蛋	103	金针菇炒鸡蛋	113
■ 鸽蛋	103	菠菜胡萝卜蛋饼	114
■ 鹌鹑蛋	103	青椒炒鸡蛋	114
咸蛋	103	香菇鹌鹑蛋	115
皮蛋	103	番茄炒鸡蛋	115
糟蛋	103		
蛋类的食用误区	104		
鸡蛋的烹调技巧	105		
香菜拌皮蛋	106		
皮蛋拌豆腐	106		
银耳鹌鹑蛋	106		
鸡蛋三丁	107		
芦笋炒蛋	107		
剁椒菌菇蛋	108		
香橙蒸蛋	108		
去壳五香红茶卤蛋	109		
茭白炒鸡蛋	109		
鸡蛋炒丝瓜	110		
醪糟鸡蛋	110		
尖椒炒鸡蛋	110		
韭菜炒鸭蛋	111		
黄瓜炒鸡蛋	111		



第六章

五谷杂粮为身体提供基础能量

什么是五谷杂粮 118

饭为百味之本 118

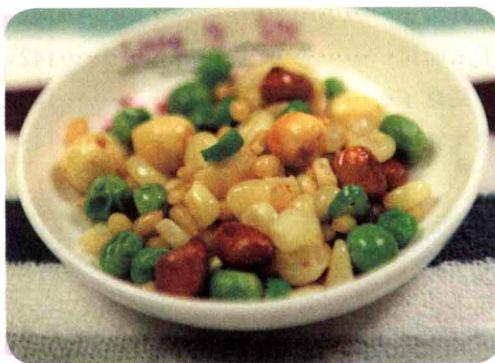
如何科学地吃五谷杂粮 119

什么是平衡膳食宝塔 119

谷类早餐有益健康 119

家庭早餐配餐原则 120

健康吃五谷的建议 120



红豆红薯粥 121

素什锦炒饭 121

蘑菇盖浇饭 122

鱼香茄子盖浇饭 122

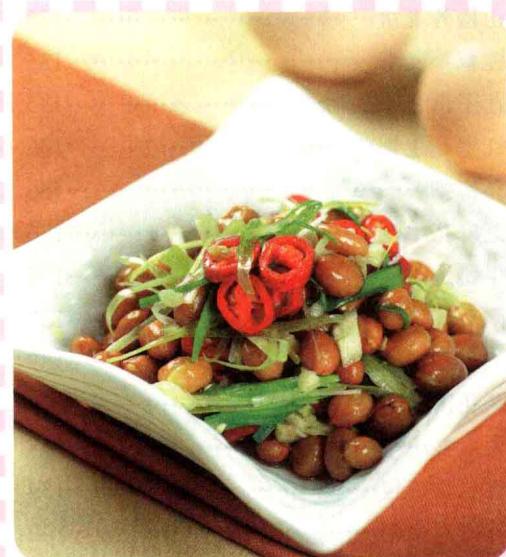
素鲜菇烩饭 123

罗汉素烩饭 123

青菜烫饭 124

三色饭 124

蔬菜焖饭 125



枸杞子南瓜饭 125

老醋花生 125

家常烫饭 126

茄香菜饭 126

豆腐干拌花生米 127

紫菜饭卷 127

薯丁炒玉米 127

泡菜炒饭 128

双菇炒饭 128

萝卜干炒饭 129

麻酱花卷 129

紫薯粥 130

龙眼花生粥 130

松仁粥 131

红枣薏仁粥	131
小米绿豆粥	131
炒饼	132
南瓜饼	132
西葫芦蒸饺	133
奶黄包	134
山楂荞麦饼	135
莲藕燕麦粥	135
莲子百合小豆粥	135
红枣花生粥	136
乌梅粥	136
芝麻花生粥	136
牛奶黑芝麻粥	137
南瓜拌饭	137
玉米沙拉	137
葱花饼	138
大米糕	138
香菇油菜包	139
陈皮海带粥	140



南瓜红薯玉米粥	140
玉米面发糕	140
板栗核桃粥	141
红薯小窝头	141
菜窝头	142
玉米面饼	142
韭菜盒子	143
拔丝红薯	143

第七章

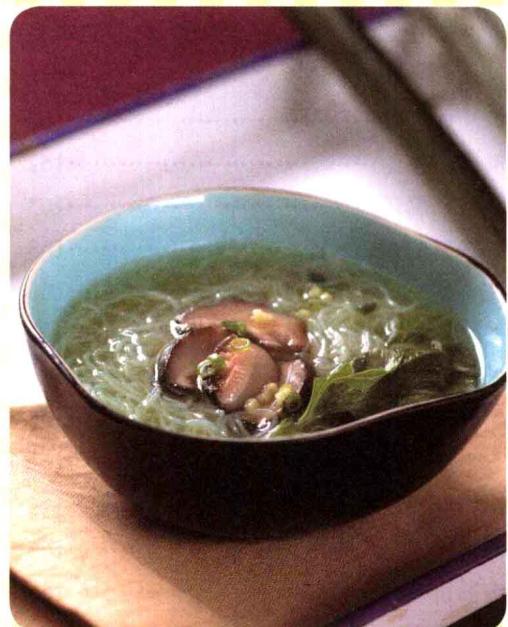
不同群族的营养素食

适合婴幼儿的营养素食 146

胡萝卜鸡蛋奶	146
牛奶蛋花粥	146
小米粥	147
南瓜面包粥	147
二米粥	147
菠菜鸡蛋小米粥	148
五色粥	148



三色粥	149
绿豆红枣粥	149
南瓜百合粥	150
黄瓜大米粥	150
芹菜叶粉丝汤	151
黄花南瓜汤	151
玉米糁粥	152
鸡蛋豆腐汤	152
西红柿蛋汤	152
紫菜鸡蛋汤	153
小白菜冬瓜汤	153
西红柿疙瘩汤	154
鸡蛋黄瓜面片汤	154
番茄鸡蛋面	155
鲜菇龙须面	155



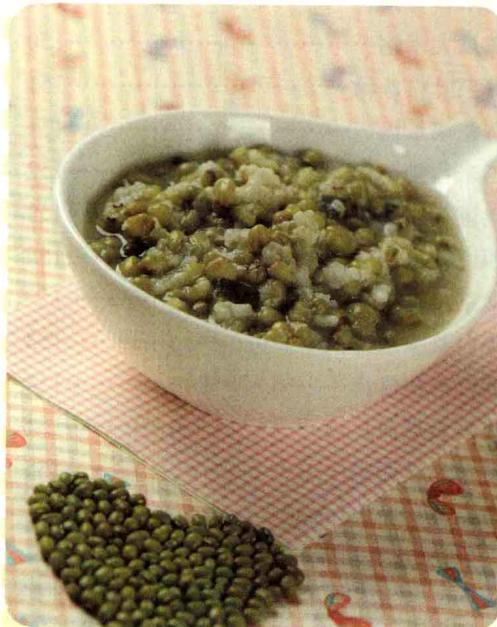
适合青年女性的营养素食 ······ 156



鲜玉米糊	156
香菇疙瘩汤	156
芒果西米羹	157
绿豆红枣粥	157
蛋花粥	157
百合粥	158
枸杞冬瓜汤	158
双豆百合粥	158
萝卜丝汤	159
五蔬汤	159
乌梅生姜红糖汤	159
小米红糖粥	160
芥菜豆腐汤	160
银耳百合雪梨汤	160
凉拌蕨根粉	161
小炒面	161
红枣姜片汤	161

适合青年男性的营养素食 162

香油炒面条	162
重庆小拌面	162
菠菜豆腐汤	163
五谷黑白粥	163
红薯粥	163
松仁核桃香粥	164
松仁燕麦粥	164
奶香麦片粥	165
大米绿豆粥	165
枸杞拌蚕豆	165
朝鲜冷面	166
南瓜饼	166
扁豆焖面	167
葱油拌面	168
凉拌荞麦面	168



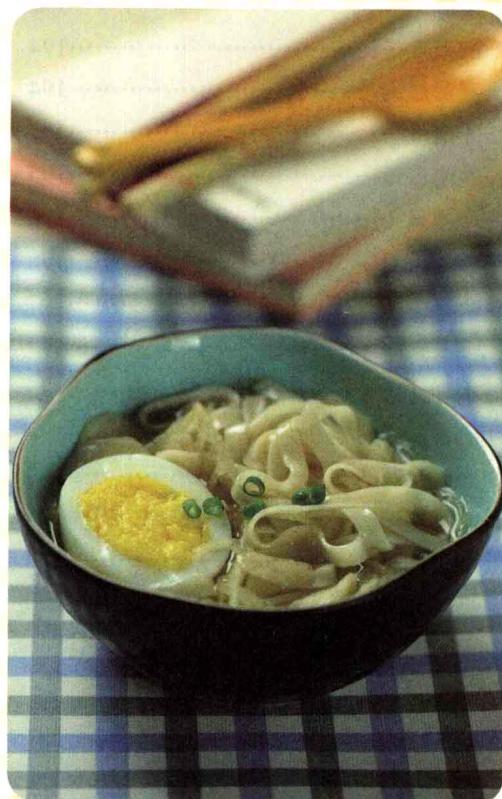
适合孕产妇的营养素食 169

红枣花生羹	169
枸杞山药粥	169
花生酱燕麦粥	170
韭菜生姜饮	170
蛋醋止呕汤	170
银耳核桃汤	171
葡萄糯米粥	171
南瓜浓汤	171
鸡蛋阿胶粥	172
燕麦南瓜粥	172
土豆补血什锦汤	173
豆腐芹菜粥	173
白菜粉丝豆腐汤	174
菠菜鸡蛋小米粥	174
枣仁粥	174
南瓜板栗粥	175
桂圆红枣汤	175
红豆姜汤	175
小米红糖鸡蛋粥	176
八宝粥	176
乌梅生姜红糖汤	177
枸杞红枣茶	177
红枣花生粥	177





紫菜凉拌白菜心	178
蚕豆米冬瓜汤	178
薏米粥	179
蒜泥蚕豆	179
炝拌水煮白菜	179
南瓜粥	180
冰糖大枣粥	180
小米红薯粥	181
山药薏米红枣粥	181
糯米麦粥	181
鲜菇丝瓜汤	182
豆浆蔬菜浓汤	182
咸蛋香粥	182
家常面片汤	183
荞面蛋汤面	183
姜汁腐竹炖蛋	184
家常凉面	184
搁锅面	185
紫薯银耳白果羹	185



第八章

远离“三高”营养素食

低糖营养素食

清炒苋菜	188
生菜豆腐汤	188
洋葱炒土豆片	189
芝麻拌芦笋	189
桔梗冬瓜汤	189
苦瓜粥	190

芹菜白萝卜汁	190
枸杞冬瓜汤	190
桔梗三丝	191
柠檬薏米饮	191
糯米红茶	191
香辣黄瓜花生沙拉	192

甜椒海带丝	192
蚝油浸芥菜	193
青菜钵	193
干椒南瓜	194
咸蛋黄炒南瓜	194
珍珠南瓜	195
脆炒南瓜丝	195
果珍脆藕	196
芹菜炒土豆	196
豆豉笋丁	197
蒜香菠菜	197
黑木耳什锦菜	198
红油香菇腐竹丝	198
咖喱西兰花	199
番茄豆腐	199
玉米拌油菜心	200
素烧娃娃菜	200



护心降压素食 ······ 201



红翠大拌菜	201
黄瓜炒洋葱	201
葱香土豆丝	202
花生玉米炒香芹	202
萝卜黑木耳炒韭菜	203
黑木耳炒山药	203
香芹炒腐皮	204
青椒炒腐皮	204
雪菜炒豆干	205
黑木耳炒黄花	205
银耳炒菠菜	206
樱桃萝卜炒豆腐	206
豆泡炒圆白菜	207