



求医不如求己 养生别养病

# 贫血饮食 宜忌全书

吴剑坤 于雅婷 主编



营养专家精心开出的“补血食单”  
科学滋补，吃出好气色，做个暖女人



# 贫血饮食 宜忌全书

吴剑坤 于雅婷 主编



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

贫血饮食宜忌全书 / 吴剑坤, 于雅婷主编. — 南京:  
江苏凤凰科学技术出版社, 2017.5  
(含章·掌中宝系列)  
ISBN 978-7-5537-6675-1

I. ①贫… II. ①吴… ②于… III. ①贫血 - 食物疗法 - 食谱 IV. ①R247.1②TS972.161

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第146375号

## 贫血饮食宜忌全书

---

主 编	吴剑坤	于雅婷
责任编辑	樊明	葛昀
责任监制	曹叶平	方晨

---

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址	<a href="http://www.pspress.cn">http://www.pspress.cn</a>
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	北京旭丰源印刷技术有限公司

---

开 本	880mm × 1 230mm 1/32
印 张	14
字 数	380 000
版 次	2017年5月第1版
印 次	2017年5月第1次印刷

---

标准书号	ISBN 978-7-5537-6675-1
定 价	39.80元

---

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



贫血，是一种伴随很多疾病的复杂症状，不只是通常人们直观地认为“血液不足”那样简单。从医学上讲，贫血是指人体外周血红细胞容量减少，低于正常范围下限的一种常见的临床症状。基于不同的临床特点，贫血有不同的分类。按红细胞形态分大细胞性贫血、正常细胞性贫血和小细胞低色素贫血；按血红蛋白浓度分轻度、中度、重度和极重度贫血；按骨髓红系增生情况分增生性贫血和增生低下性贫血。而引发贫血的原因也较为复杂，包括造血干祖细胞异常、造血微环境异常、造血原料不足或利用障碍，以及失血、溶血等。

贫血症患者要想有效地改善贫血、恢复健康状况，除了要避免过度操劳、注意适当休息，减少精神负担、保持乐观精神，改善生活居住环境，积极就医治疗外，科学地搭配膳食、有的放矢地补充加强营养也是非常重要的。

烹食材之精素以盈人体之气血。对于贫血患者来说，科学的日常膳食既是一种辅助调养，更是一种精神上的放松。俗话说：“吃得好、吃得贵不如吃得对”。而面对不同病因引起的贫血，如何才能吃得对，正是一个让多数患者头痛的问题。



让患者尽早地树立对贫血的科学认知、养成正确的饮食习惯、有效改善贫血症状，正是本书编者的目的。本书的头两章系统地介绍了贫血的基础知识和不同类型贫血患者的食疗原则，以帮助读者消除错误的认知。比如，不是所有的贫血都是由于体内贮存铁的缺乏引起的；缺铁性贫血在补充铁剂时，不宜饭后喝茶或吃柿子，会抑制人体对铁的吸收……接着，编者因噫废食地为贫血精心开出的黄金食单，从第三章开始，分别包括了103种补血佳品、78种慎吃食物、109道营养汤、17道养生粥、67道健体菜以及15道花草茶，让读者在吃得对的同时，能够吃得更多样、更全面，也更舒心。在本书的最后，编者又针对不同人群地给出了膳食建议，让患者有的放矢地调养，更有效地改善贫血状况。

本书编辑的初衷即是希望能对“贫血”患者给出良好的饮食建议，这里我们真诚希望本书能对贫血患者有所助益。最后也衷心祝愿所有的贫血患者早日恢复健康，拥有更高质量的生活。

## PART 1

## 贫血的基础知识

- 12 血液的功能
- 16 贫血的易发人群与症状
- 20 贫血的发病机理与病因
- 23 贫血的对症用药方法



## PART 2

贫血患者的  
黄金饮食调理法

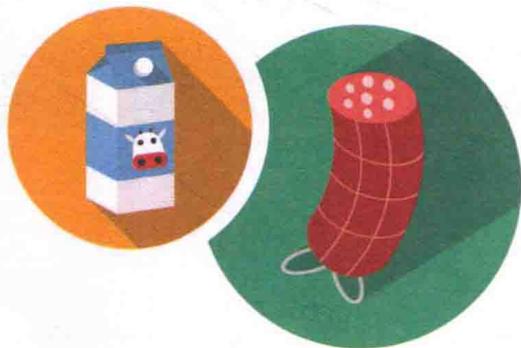
- 26 贫血患者的健康饮食原则
- 32 缺铁性贫血患者的饮食原则
- 38 再生障碍性贫血患者的饮食原则
- 44 溶血性贫血患者的饮食原则
- 47 巨幼细胞性贫血患者的饮食原则
- 50 贫血患者的饮食调理方案
- 62 贫血患者的饮食调理宜忌

## PART 3

贫血患者的  
103种补血佳品

- |        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 74 当归  | 79 桂圆肉 | 84 灵芝   |
| 75 阿胶  | 80 人参  | 85 鹿茸   |
| 76 熟地黄 | 81 党参  | 86 冬虫夏草 |
| 77 何首乌 | 82 西洋参 | 87 红枣   |
| 78 白芍  | 83 丹参  | 88 黄芪   |

- |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 89  | 枸杞子 | 126 | 口蘑  | 153 | 牡蛎  |
| 90  | 红花  | 127 | 牛肝菌 | 154 | 淡菜  |
| 91  | 天门冬 | 128 | 鸡腿菇 | 155 | 海带  |
| 92  | 山楂  | 129 | 猪肉  | 156 | 紫菜  |
| 93  | 红糖  | 130 | 猪肝  | 157 | 桑葚  |
| 94  | 燕麦  | 131 | 猪心  | 158 | 苹果  |
| 95  | 小麦  | 132 | 猪皮  | 159 | 猕猴桃 |
| 96  | 黑米  | 133 | 猪血  | 160 | 荔枝  |
| 97  | 糯米  | 134 | 牛肉  | 161 | 桃   |
| 98  | 黑芝麻 | 135 | 鸽肉  | 162 | 樱桃  |
| 99  | 花生  | 136 | 鹌鹑  | 163 | 葡萄  |
| 100 | 黄豆  | 137 | 驴肉  | 164 | 甘蔗  |
| 101 | 黑豆  | 138 | 乌鸡  | 165 | 荸荠  |
| 102 | 红豆  | 139 | 鸡肝  | 166 | 木瓜  |
| 103 | 油菜  | 140 | 鸭肉  | 167 | 哈密瓜 |
| 104 | 菠菜  | 141 | 甲鱼  | 168 | 草莓  |
| 105 | 芥菜  | 142 | 鱿鱼  | 169 | 金橘  |
| 106 | 莴笋  | 143 | 鳊鱼  | 170 | 李子  |
| 107 | 茄子  | 144 | 黄鱼  | 171 | 开心果 |
| 108 | 芹菜  | 145 | 平鱼  | 172 | 荔枝干 |
| 109 | 苋菜  | 146 | 鲈鱼  | 173 | 藕粉  |
| 110 | 紫甘蓝 | 147 | 鲱鱼  | 174 | 芝麻酱 |
| 111 | 胡萝卜 | 148 | 鳝鱼  | 175 | 花生酱 |
| 112 | 木耳菜 | 149 | 黑鱼  | 176 | 柠檬  |
| 113 | 莲藕  | 150 | 三文鱼 |     |     |
| 114 | 西红柿 | 151 | 泥鳅  |     |     |
| 115 | 芦笋  | 152 | 海参  |     |     |
| 116 | 黄豆芽 |     |     |     |     |
| 117 | 茼蒿  |     |     |     |     |
| 118 | 白萝卜 |     |     |     |     |
| 119 | 南瓜  |     |     |     |     |
| 120 | 红薯  |     |     |     |     |
| 121 | 秋葵  |     |     |     |     |
| 122 | 黄花菜 |     |     |     |     |
| 123 | 银耳  |     |     |     |     |
| 124 | 黑木耳 |     |     |     |     |
| 125 | 香菇  |     |     |     |     |



# PART 4

## 贫血患者的78种慎吃食物



178 榨菜  
178 咸菜  
179 酱菜  
179 柿子  
180 竹笋  
180 韭菜  
181 蒜苗  
181 蒜薹  
182 蕨菜  
182 洋葱  
183 腌火腿  
183 萝卜干  
184 咸鱼  
184 咸肉  
185 鸡皮  
185 螃蟹  
186 肥肉  
186 田螺  
187 腊肉  
187 五花肉  
188 培根  
188 熏肉  
189 腊肠  
189 烤羊肉串  
190 炸鸡  
190 烤鸭  
191 蟹黄  
191 鱼子  
192 牛脑  
192 干豆角  
193 油饼  
193 油条

194 茶叶蛋  
194 鸡蛋黄  
195 松花蛋  
195 咸蛋  
196 豆瓣酱  
196 大蒜  
197 辣椒  
197 胡椒  
198 芥末  
198 咖喱粉  
199 桂皮  
199 花椒  
200 丁香  
200 茴香  
201 风干肉  
201 猪油  
202 羊油  
202 鱼肝油  
203 鱼露  
203 奶油  
204 啤酒  
204 麦乳精  
205 浓牛奶

205 咖啡  
206 豆奶  
206 苦丁茶  
207 红茶  
207 冰激凌  
208 冷饮  
208 可乐  
209 巧克力  
209 白酒  
210 葡萄酒  
210 黄酒  
211 碱性馒头  
211 绿茶  
212 荞麦面  
212 酒酿  
213 臭豆腐  
213 年糕  
214 薯片  
214 豆腐乳  
215 方便面  
215 爆米花  
216 汉堡  
216 炸麻花

## PART 5

贫血患者的  
109道补血营养汤

- |               |               |              |
|---------------|---------------|--------------|
| 218 当归桂枝鳝鱼汤   | 250 红枣香菇排骨汤   | 282 黄豆芽蔬菜汤   |
| 219 核桃仁当归瘦肉汤  | 251 黄芪瘦肉汤     | 283 白萝卜猪肉汤   |
| 220 桂圆红枣猪腰汤   | 252 黄芪桂圆山药鸡肉汤 | 284 白萝卜排骨汤   |
| 221 阿胶乌鸡汤     | 253 枸杞子山药汤    | 285 鸡汤白萝卜丝   |
| 222 蝉花熟地猪肝汤   | 254 枸杞子白菜心汤   | 286 南瓜猪肉汤    |
| 223 熟地炖甲鱼     | 255 红枣枸杞子炖鹌鹑  | 287 香芋南瓜煲    |
| 224 熟地鸡汤      | 256 天门冬生地炖龙骨  | 288 红薯鸡腿汤    |
| 225 首乌黑豆鸡汤    | 257 党参天门冬瘦肉汤  | 289 黄花菜黄瓜片汤  |
| 226 首乌红枣鸡腿汤   | 258 天门冬益母草老鸭汤 | 290 银耳红枣甜汤   |
| 227 白芍红枣瘦肉汤   | 259 山楂山药鲫鱼汤   | 291 猪肚银耳汤    |
| 228 白芍山药鸡汤    | 260 花生猪骨汤     | 292 银耳椰子盅    |
| 229 板栗桂圆炖猪蹄   | 261 木瓜花生排骨汤   | 293 黑木耳猪蹄汤   |
| 230 鲜人参炖鸡     | 262 花生鸡爪汤     | 294 香菇排骨汤    |
| 231 红枣人参鸡汤    | 263 苦瓜黄豆排骨汤   | 295 花生香菇煲鸡爪  |
| 232 北杏党参老鸭汤   | 264 黑豆排骨汤     | 296 香菇煲猪肚    |
| 233 党参猪蹄汤     | 265 黑豆益母草瘦肉汤  | 297 口蘑炖鸡     |
| 234 党参排骨汤     | 266 黑豆墨鱼瘦肉汤   | 298 冬瓜薏米瘦肉汤  |
| 235 西洋参山药乳鸽汤  | 267 红豆花生乳鸽汤   | 299 红枣猪肝香菇汤  |
| 236 西洋参芡实排骨汤  | 268 猪骨菠菜汤     | 300 猪皮枸杞子红枣汤 |
| 237 西洋参红枣乌鸡汤  | 269 芥菜干丝汤     | 301 红枣桂圆猪皮汤  |
| 238 丹参田七炖鸡    | 270 芥菜虾仁汤     | 302 山药炖猪血    |
| 239 灵芝炖鹌鹑     | 271 莴笋丸子汤     | 303 韭菜花炖猪血   |
| 240 灵芝石斛鱼胶猪肉汤 | 272 芹菜西洋参瘦肉汤  | 304 红枣猪血汤    |
| 241 灵芝核桃乳鸽汤   | 273 胡萝卜玉米煲猪胰  | 305 西洋参清汤牛肉  |
| 242 鹿茸炖乌鸡     | 274 胡萝卜红枣猪肝汤  | 306 鲜人参煲乳鸽   |
| 243 虫草炖甲鱼     | 275 木耳菜蘑菇汤    | 307 清补乳鸽汤    |
| 244 鹿茸煲鸡      | 276 木耳菜鸡蛋汤    | 308 椰子鹌鹑汤    |
| 245 鹿茸黄精蒸鸡    | 277 藕节排骨汤     | 309 参麦黑枣乌鸡汤  |
| 246 虫草炖公鸭     | 278 莲藕菱角排骨汤   | 310 田七木耳乌鸡汤  |
| 247 虫草炖乳鸽     | 279 西红柿猪肝汤    | 311 椰盅乌鸡汤    |
| 248 双枣莲藕炖排骨   | 280 猪骨黄豆芽汤    | 312 西洋参红枣甲鱼汤 |
| 249 红枣山药猪蹄汤   | 281 党参豆芽氽骨汤   | 313 木瓜鲈鱼汤    |

- 314 芪枣鳝鱼汤
- 315 参芪泥鳅汤
- 316 黄花菜海参鸡汤
- 317 淡菜枸杞子煲乳鸽
- 318 苹果鸡爪炖猪胰

- 319 银耳荸荠汤
- 320 草莓西米甜汤
- 321 金橘菠萝羹
- 322 果味玉米羹
- 323 枸杞子藕粉汤

- 324 柠檬乳鸽汤
- 325 桂圆山药红枣汤
- 326 人参糯米鸡汤

## PART 6

### 贫血患者的17道补血养生粥

- 328 白芍红枣粥
- 329 黄芪鸡汁粥
- 330 当归红花补血粥
- 331 燕麦枸杞粥
- 332 麦仁花生鸡肉粥
- 333 核桃黑米红糖粥

- 334 芝麻糯米粥
- 335 山药芝麻粥
- 336 木瓜芝麻粥
- 337 猪骨黄豆粥
- 338 猪肝黄豆粥
- 339 油菜枸杞子粥

- 340 鱼肉芹菜粥
- 341 银鱼苋菜粥
- 342 枸杞苋菜糯米粥
- 343 莲子葡萄萝卜粥
- 344 什锦水果粥

## PART 7

### 贫血患者的67道补血健体菜

- 346 油菜香菇
- 347 油菜炒猪肝
- 348 菠菜拌核桃仁
- 349 胡萝卜拌菠菜
- 350 黑芝麻拌莴笋丝
- 351 莴笋炒木耳
- 352 彩椒茄子
- 353 茄子炒豆角
- 354 茄子炒猪肉
- 355 胡萝卜炒芹菜
- 356 芹菜炒花生
- 357 紫甘蓝红薯沙拉
- 358 紫甘蓝炒西红柿

- 359 凉拌紫甘蓝
- 360 胡萝卜炒猪肝
- 361 糯米藕丸
- 362 牛肉西红柿
- 363 西红柿焖冬瓜
- 364 枸杞芦笋
- 365 核桃仁拌芦笋
- 366 鲜芦笋炒银耳
- 367 素炒茼蒿
- 368 凉拌茼蒿
- 369 清炒红薯丝
- 370 秋葵炒蛋
- 371 秋葵炒肉片

- 372 秋葵炒鸡肉
- 373 黄花菜炒牛肉
- 374 鸡丝炒黄花菜
- 375 鸡汁黑木耳
- 376 东北黑木耳炒肉
- 377 西红柿炒口蘑
- 378 口蘑扒油菜
- 379 肉炒牛肝菌
- 380 碧绿牛肝菌
- 381 鸡腿菇炒牛肉
- 382 蚝油鸡腿菇
- 383 鸡腿菇烧肉丸
- 384 豆香炒肉片

- |             |             |           |
|-------------|-------------|-----------|
| 385 干锅驴三鲜   | 395 香竹烤平鱼   | 405 芦荟炒荸荠 |
| 386 乡村驴肉    | 396 红烧鲳鱼    | 406 水蜜桃排骨 |
| 387 香芹鱿鱼须   | 397 烤鲳鱼     | 407 麻酱西红柿 |
| 388 板栗烧鳗鱼   | 398 清蒸葵花式鲳鱼 | 408 麻酱冬瓜  |
| 389 鳗鱼香葱    | 399 滑炒黑鱼丝   | 409 酱拌油麦菜 |
| 390 乡村小黄鱼   | 400 大碗秘制黑鱼  | 410 黄瓜蘸酱  |
| 391 玉米饼子贴黄鱼 | 401 紫苏三文鱼刺身 | 411 花生酱茄子 |
| 392 秘制香煎平鱼  | 402 山药三文鱼   | 412 酱粉皮   |
| 393 熘黄鱼     | 403 面条烧泥鳅   |           |
| 394 平锅平鱼    | 404 鲜桃炒山药   |           |

## PART 8

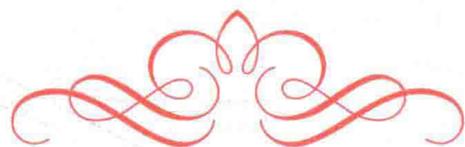
## 贫血患者的15道补血药茶

- |             |            |           |
|-------------|------------|-----------|
| 414 人参枸杞桂圆茶 | 419 补血活血茶  | 424 红花蜂蜜茶 |
| 415 丹参安神茶   | 420 麦芽山楂饮  | 425 清热活血茶 |
| 416 党参茶     | 421 玫瑰枸杞枣茶 | 426 金银花饮  |
| 417 灵芝茶     | 422 洛神花玫瑰茶 | 427 健脾补血茶 |
| 418 胶艾茶     | 423 桃仁红花茶  | 428 益气补血茶 |

## PART 9

## 特殊贫血人群的调补膳食

- |                       |                |
|-----------------------|----------------|
| 430 婴幼儿缺铁性贫血的饮食建议     | 440 山药红枣猪蹄汤    |
| 432 菠菜猪肝粥             | 441 山药炖鸡       |
| 433 芝麻牛奶粥             | 442 老年性贫血的饮食建议 |
| 434 青春期少女营养不良性贫血的饮食建议 | 444 红枣莲子大米粥    |
| 436 板栗土鸡汤             | 445 菠菜玉米枸杞粥    |
| 437 四物乌鸡汤             | 446 桂圆黑枣汤      |
| 438 妊娠期妇女贫血的饮食建议      | 447 红枣木瓜墨鱼汤    |



# 贫血饮食 宜忌全书

吴剑坤 于雅婷 主编



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

贫血饮食宜忌全书 / 吴剑坤, 于雅婷主编. — 南京:  
江苏凤凰科学技术出版社, 2017.5

(含章·掌中宝系列)

ISBN 978-7-5537-6675-1

I. ①贫… II. ①吴… ②于… III. ①贫血-食物疗  
法-食谱 IV. ①R247.1②TS972.161

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第146375号

## 贫血饮食宜忌全书

---

主 编	吴剑坤	于雅婷
责任编辑	樊明	葛昀
责任监制	曹叶平	方晨

---

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址	<a href="http://www.pspress.cn">http://www.pspress.cn</a>
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	北京旭丰源印刷技术有限公司

---

开 本	880mm × 1 230mm 1/32
印 张	14
字 数	380 000
版 次	2017年5月第1版
印 次	2017年5月第1次印刷

---

标准书号	ISBN 978-7-5537-6675-1
定 价	39.80元

---

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



贫血，是一种伴随很多疾病的复杂症状，不只是通常人们直观地认为“血液不足”那样简单。从医学上讲，贫血是指人体外周血红细胞容量减少，低于正常范围下限的一种常见的临床症状。基于不同的临床特点，贫血有不同的分类。按红细胞形态分大细胞性贫血、正常细胞性贫血和小细胞低色素贫血；按血红蛋白浓度分轻度、中度、重度和极重度贫血；按骨髓红系增生情况分增生性贫血和增生低下性贫血。而引发贫血的原因也较为复杂，包括造血干祖细胞异常、造血微环境异常、造血原料不足或利用障碍，以及失血、溶血等。

贫血症患者要想有效地改善贫血、恢复健康状况，除了要避免过度操劳、注意适当休息，减少精神负担、保持乐观精神，改善生活居住环境，积极就医治疗外，科学地搭配膳食、有的放矢地补充加强营养也是非常重要的。

烹食材之精素以盈人体之气血。对于贫血患者来说，科学的日常膳食既是一种辅助调养，更是一种精神上的放松。俗话说：“吃得好、吃得贵不如吃得对”。而面对不同病因引起的贫血，如何才能吃得对，正是一个让多数患者头痛的问题。



让患者尽早地树立对贫血的科学认知、养成良好的饮食习惯、有效改善贫血症状，正是本书编者的目的。本书的头两章系统地介绍了贫血的基础知识和不同类型贫血患者的食疗原则，以帮助读者消除错误的认知。比如，不是所有的贫血都是由于体内贮存铁的缺乏引起的；缺铁性贫血在补充铁剂时，不宜饭后喝茶或吃柿子，会抑制人体对铁的吸收……接着，编者因噎废食地为贫血精心开出的黄金食单，从第三章开始，分别包括了103种补血佳品、78种慎吃食物、109道营养汤、17道养生粥、67道健体菜以及15道花草茶，让读者在吃得对的同时，能够吃得更多样、更全面，也更舒心。在本书的最后，编者又针对不同人群地给出了膳食建议，让患者有的放矢地调养，更有效地改善贫血状况。

本书编辑的初衷即是希望能对“贫血”患者给出良好的饮食建议，这里我们真诚希望本书能对贫血患者有所助益。最后也衷心祝愿所有的贫血患者早日恢复健康，拥有更高质量的生活。

## PART 1

## 贫血的基础知识

- 12 血液的功能
- 16 贫血的易发人群与症状
- 20 贫血的发病机理与病因
- 23 贫血的对症用药方法



## PART 2

贫血患者的  
黄金饮食调理法

- 26 贫血患者的健康饮食原则
- 32 缺铁性贫血患者的饮食原则
- 38 再生障碍性贫血患者的饮食原则
- 44 溶血性贫血患者的饮食原则
- 47 巨幼细胞性贫血患者的饮食原则
- 50 贫血患者的饮食调理方案
- 62 贫血患者的饮食调理宜忌

## PART 3

贫血患者的  
103种补血佳品

- |        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 74 当归  | 79 桂圆肉 | 84 灵芝   |
| 75 阿胶  | 80 人参  | 85 鹿茸   |
| 76 熟地黄 | 81 党参  | 86 冬虫夏草 |
| 77 何首乌 | 82 西洋参 | 87 红枣   |
| 78 白芍  | 83 丹参  | 88 黄芪   |

- |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 89  | 枸杞子 | 126 | 口蘑  | 153 | 牡蛎  |
| 90  | 红花  | 127 | 牛肝菌 | 154 | 淡菜  |
| 91  | 天门冬 | 128 | 鸡腿菇 | 155 | 海带  |
| 92  | 山楂  | 129 | 猪肉  | 156 | 紫菜  |
| 93  | 红糖  | 130 | 猪肝  | 157 | 桑葚  |
| 94  | 燕麦  | 131 | 猪心  | 158 | 苹果  |
| 95  | 小麦  | 132 | 猪皮  | 159 | 猕猴桃 |
| 96  | 黑米  | 133 | 猪血  | 160 | 荔枝  |
| 97  | 糯米  | 134 | 牛肉  | 161 | 桃   |
| 98  | 黑芝麻 | 135 | 鸽肉  | 162 | 樱桃  |
| 99  | 花生  | 136 | 鹌鹑  | 163 | 葡萄  |
| 100 | 黄豆  | 137 | 驴肉  | 164 | 甘蔗  |
| 101 | 黑豆  | 138 | 乌鸡  | 165 | 荸荠  |
| 102 | 红豆  | 139 | 鸡肝  | 166 | 木瓜  |
| 103 | 油菜  | 140 | 鸭肉  | 167 | 哈密瓜 |
| 104 | 菠菜  | 141 | 甲鱼  | 168 | 草莓  |
| 105 | 芥菜  | 142 | 鱿鱼  | 169 | 金橘  |
| 106 | 莴笋  | 143 | 鳗鱼  | 170 | 李子  |
| 107 | 茄子  | 144 | 黄鱼  | 171 | 开心果 |
| 108 | 芹菜  | 145 | 平鱼  | 172 | 荔枝干 |
| 109 | 苋菜  | 146 | 鲈鱼  | 173 | 藕粉  |
| 110 | 紫甘蓝 | 147 | 鲳鱼  | 174 | 芝麻酱 |
| 111 | 胡萝卜 | 148 | 鳝鱼  | 175 | 花生酱 |
| 112 | 木耳菜 | 149 | 黑鱼  | 176 | 柠檬  |
| 113 | 莲藕  | 150 | 三文鱼 |     |     |
| 114 | 西红柿 | 151 | 泥鳅  |     |     |
| 115 | 芦笋  | 152 | 海参  |     |     |
| 116 | 黄豆芽 |     |     |     |     |
| 117 | 茼蒿  |     |     |     |     |
| 118 | 白萝卜 |     |     |     |     |
| 119 | 南瓜  |     |     |     |     |
| 120 | 红薯  |     |     |     |     |
| 121 | 秋葵  |     |     |     |     |
| 122 | 黄花菜 |     |     |     |     |
| 123 | 银耳  |     |     |     |     |
| 124 | 黑木耳 |     |     |     |     |
| 125 | 香菇  |     |     |     |     |

