

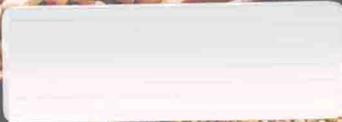


江苏科技大学
汉竹编著
年度中国民营书业实力品牌
健康爱人系列

五谷杂粮 豆豆全

刘桂荣
主编

精致的生活
吃粗粮



江苏大学出版社
中国轻工业出版社
单位

汉竹·健康爱家系列

五谷杂粮



刘桂荣 / 主编

汉 竹 / 编著



汉竹图书微博

<http://weibo.com/2165313492>



江苏科学技术出版社 | 凤凰汉竹

图书在版编目 (CIP) 数据

五谷杂粮豆豆全 / 刘桂荣主编. -- 南京: 江苏科学技术出版社, 2014.4

(汉竹·健康爱家系列)

ISBN 978-7-5537-2923-7

I. ①五… II. ①刘… III. ①杂粮—食物养生②豆制食品—食物养生 IV. ①R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 039590 号



凤凰汉竹

阳光一样的生活书



凤凰汉竹

2011 年度

中国民营书业实力品牌



2010 年度

中国生活图书出版商

五谷杂粮豆豆全

主 编	刘桂荣
编 著	汉 竹
责任编辑	杜 辛 刘玉锋 姚 远 张晓凤
特邀编辑	刘 美 侯魏魏 孙 静
责任校对	郝慧华
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	http://www.pspress.cn
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	南京精艺印刷有限公司

开 本	715mm×868mm 1/12
印 张	16
字 数	200千字
版 次	2014年4月第1版
印 次	2014年4月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-2923-7
定 价	39.80元

图书如有印装质量问题, 可向我社出版科调换。

前言

从神农氏“尝百草之实，察酸苦之味，教民食五谷”以来，五谷在人们的餐桌上已经悠然走过了数千年，渐渐成为中国居民膳食宝塔中最基础的部分。

五谷的记载最早出现于《论语》中，对于五谷的具体所指是在《黄帝内经》中，即为“稻、稷、豆、麦、黍”，但现代对于五谷杂粮的定义更为广泛，将除精制米、面外的所有粮食都称之为杂粮，精制米、面为五谷之首。

对于繁忙的现代人来说，五谷杂粮和豆豆或许是餐桌上最简单的一部分，它们有着最普通的颜色，即使如小米、黄米的艳丽也是透着一股稳重的绚丽。或许是由于我们对五谷杂粮太过于熟悉，以致人们一度追寻着细腻而舒滑的口感，开始“食不厌精，脍不厌细”的饮食之旅，然而身体的需求最终凸显，五谷杂粮及豆豆的丰富营养又再次被人们重视。

就像五谷杂粮及豆豆那朴实而略粗糙的外表，简单的烹制方法就能制作出营养又美味的食物。匆忙的时候，疲累的时候，锅里多放点水，扔一把豆和米，不用多费什么心思，30分钟或1个小时后，就能吃到香甜绵糯的米粥了。当然，五谷杂粮和豆豆不只是能做粥，米饭、饼、面条、汤品、菜肴……凡是能够想到的，这里都能做。闲暇的休息日，家人齐聚一堂，素手摆米弄面，不必太长时间，就能做出一桌虽称不上珍馐，却必然美味而营养的五谷餐了。

五谷杂粮保健康，本书从最营养简单的五谷餐出发，详细介绍了55种常见的五谷杂粮豆豆、坚果以及其他富含碳水化合物的食物，细致解析了260多道五谷餐，无论你是想要益智、养生，还是减压、养颜，都可以在这本书里找到具有相同功效的五谷餐，在轻松的饮食中就达到想要的效果。

本书还针对高血压、糖尿病、胃痛、贫血、消化不良等22种常见疾病，提出了最为适宜的五谷调理餐，让你在享用美食之间缓解病痛。调理健康，吃起来方便，做起来简单，营养更健康，就在《五谷杂粮豆豆全》。

第二章

详解五谷养生功效

五谷全

小米	36
红薯二米粥 / 大枣香糯米糊 / 小米南瓜饼	37
大米	38
杂蔬香肠饭 / 大麦大枣粥 / 山药鸡肉粥	39
芡实米	40
芡实茯苓糕 / 莲子芡实猪肉汤 / 芡实冬瓜汤	41
小麦	42
小麦大枣粥 / 小麦黄芪茶 / 紫薯双色馒头	43
荞麦	44
荞麦小米浆 / 荞麦凉面 / 荞麦绿豆粥	45
玉米	46
五彩粥 / 奶香玉米饼 / 彩椒炒玉米粒	47
薏米	48
薏米南瓜粥 / 薏米燕麦饼 / 冬瓜荷叶薏米汤	49
燕麦	50
牛奶山药燕麦粥 / 燕麦馒头 / 燕麦面条	51
高粱米	52
高粱大枣浆 / 高粱米红小豆粥 / 高粱南瓜饼	53

五谷做美食

在家做豆腐	11
在家发豆芽	13
在家做爆米花	14
在家做绿豆冰棍	15
在家做汤圆	16
在家做醪糟	17

第一章

五谷杂粮豆豆的那点事儿

五谷杂粮有哪些	20
五谷为养是饮食基础	22
五谷杂粮的健康吃法	26
体质不同，五谷需求也不同	30
一碗杂粮粥养出好气色	32



黑米.....54
红小豆栗子黑米糊 / 莲子黑米粥 / 黑米大枣饭...55

糯米.....56
糯米南瓜饼 / 桂花糯米糖藕 / 醪糟鸡蛋汤.....57

紫米.....58
五谷瘦肉粥 / 紫米肉粽 / 黄豆紫米糊.....59

黄米.....60

糙米.....61

莜麦.....62

大麦.....63

豆豆全

黄豆.....64
黄豆大枣豆浆 / 黄豆燕麦米糊 / 海带焖黄豆.....65

黄豆芽.....66
清炒黄豆芽 / 黄豆芽拌油菜 / 肉丝银芽汤.....67

绿豆.....68
绿豆汤 / 绿豆粥 / 绿豆鸡蛋煎饼.....69

绿豆芽.....70
韭菜炒绿豆芽 / 三色银芽 / 金钩挂银芽.....71

黑豆.....72
黑豆小麦合欢饮 / 三豆饮 / 黑豆小米鸡蛋汤.....73

红小豆.....74
红小豆玉米须汤 / 红小豆麦片粥 / 红小豆桂花汤.....75

豆浆.....76
银耳豆浆 / 糯米芝麻松子豆浆 / 豆浆海鲜汤.....77

豆腐.....78
海带豆腐汤 / 鲫鱼豆腐汤 / 芹菜煮豆腐.....79

豆豉.....80
豆豉干煸扁豆 / 豉香鲈鱼 / 豆豉辣豆腐.....81

纳豆.....82

刀豆.....83

蚕豆.....84
鲜蔬小炒肉 / 蚕豆壳茶 / 牛肉蚕豆汤.....85

豌豆.....86
豌豆香菇薏米饭 / 豌豆豆腐羹 / 鸡丁炒豌豆.....87

青豆.....88
蛋包饭 / 青豆番茄牛肉煲 / 山药青黄豆浆.....89

豇豆.....90
豇豆麦仁粥 / 肉末炒豇豆 / 凉拌豇豆.....91

扁豆.....92
山药莲子扁豆粥 / 大枣扁豆糕 / 香菇烩扁豆.....93

芸豆.....94
芸豆粥 / 芸豆松糕 / 五香芸豆.....95

坚果及其他类

大枣.....96
大枣粥 / 大枣花生汤 / 大枣红糖粥.....97

核桃.....98
黑芝麻核桃饭 / 菠菜核桃仁 / 核桃枸杞栗子糕...99

杏仁.....100
杏仁核桃露 / 杏仁米糊 / 豌豆杏仁凉糕.....101

栗子	102	黑芝麻	120
栗子鸡汤 / 山楂莲子栗子羹 / 栗子烧白菜	103	黑芝麻糊 / 豆浆黑芝麻汤圆 / 黑芝麻粥	121
桂圆	104	莲子	122
桂圆大枣茶 / 银耳桂圆羹 / 红糖桂圆小米粥	105	绿豆莲子银耳羹 / 大枣莲子粥 / 山楂莲子茶	123
松子	106	百合	124
紫薯松仁银耳粥 / 松仁玉米 / 松仁豆腐	107	西芹炒百合 / 百合薏米粥 / 百合银耳莲子汤	125
开心果	108	红薯	126
养生干果豆浆 / 开心果鸡肉沙拉 / 开心百合虾	109	红薯粥 / 红薯饼 / 炒红薯泥	127
腰果	110	土豆	128
白果	111	土豆浓汤 / 土豆饼 / 烤土豆片	129
榛子	112	山药	130
无花果	113	山药枸杞煲苦瓜 / 山药炒四季豆 / 话梅山药	131
花生	114	芋头	132
花生香干拌香菜 / 桂圆花生汤 / 凉拌花生	115	荸荠	133
葵花子	116	南瓜	134
葵花子薏米粥 / 五仁大米粥 / 葵花子鸡肉沙拉	117	芦笋炒南瓜 / 豆沙南瓜饼 / 核桃南瓜粥	135
西瓜子	118		
西瓜子保健茶 / 甘草西瓜子 / 西瓜子薏米粥	119		



第三章

对症五谷食疗方，每天一道特简单

- | | |
|--|--|
| 高血压 138
叶枣绿豆汤 / 绿豆芝麻糊 / 夏枯草黑豆汤 138 | 食欲不振 149
咸腊八粥 / 八宝豆腐 / 糯米内金粥 149 |
| 高脂血症 139
大枣燕麦粥 / 双耳炒豆腐 / 绿豆海带粥 139 | 便秘 150
小米蒸糕 / 香蕉苹果粥 / 凉拌海带豆腐丝 150 |
| 糖尿病 140
黄精黑豆汤 / 红小豆小米饭 / 苦瓜烧豆腐 140 | 泄泻 151
醋豆腐 / 大蒜粥 / 栗子粥 151 |
| 胃痛 141
金银花薏米粥 / 羊肉高粱米粥 / 花椒煮黄豆 141 | 痤疮 152
瑰仁绿豆饮 / 枸杞鸽肉粥 / 药豆粥 152 |
| 感冒 142
葱豉汤 / 葱白生姜糯米粥 / 绿豆流感茶 142 | 湿疹 153
豆草海带汤 / 车前瓜皮薏米饮 / 三仁饼 153 |
| 咳嗽 143
沙参大米粥 / 香芹炒豆干 / 白及糯米粥 143 | 脚气 154
大枣花生红小豆汤 / 杂粮饭 / 白扁豆散 154 |
| 咽炎 144
青橄榄绿豆饮 / 绿豆百合汤 / 柿藕杏梨糊 144 | 痛经 155
当归豆腐鱼汤 / 姜艾薏米粥 / 益母大枣汤 155 |
| 失眠 145
麦豆交藤汤 / 酸枣仁米粥 / 百合三豆饮 145 | 产后缺乳 156
花生猪蹄汤 / 米酒豆腐红糖饮 / 山药母鸡汤 156 |
| 头痛 146
银耳杏仁豆腐汤 / 桑菊豆豉粥 / 玉米油菜 146 | 小儿水痘 157
马齿苋荸荠糊 / 百合杏豆粥 / 豆苓鸭汤 157 |
| 水肿 147
红小豆鲤鱼汤 / 黄豆炖猪肝 / 薏米汤 147 | 小儿遗尿 158
双子黑豆汤 / 芡实核桃山药粥 / 韭菜子饼 158 |
| 贫血 148
黄豆芽猪血汤 / 核桃仁豌豆泥 / 五红饮 148 | 流行性腮腺炎 159
豆腐绿豆汤 / 二豆红糖糊 / 荸荠茅根茶 159 |

第四章

营养五谷餐, 呵护全家人的健康

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 孩子的健脑益智五谷餐 162 | 女人的美肤养颜五谷餐 166 |
| 鱼头豆腐汤 / 蚕豆炒鸡蛋 / 松子西芹鸡丁 162 | 南瓜燕麦饭 / 红小豆薏米粥 / 玉米炖排骨 166 |
| 莲子核桃蛋糕 / 葵花子芝麻球 / 南瓜牛奶饮 163 | 姜枣枸杞鸡汤 / 八宝祛湿粥 / 杏奶芝麻茶 167 |
| 中老年的养生五谷餐 164 | 男人的减压五谷餐 168 |
| 豆粉馄饨 / 香菇玉米粥 / 山药枸杞煲牛肉 164 | 土豆炖牛肉 / 牛奶香蕉燕麦粥 / 玉米牛奶饮 168 |
| 糙米茶 / 猪血瘦肉豆腐汤 / 豆枣银耳鹌蛋汤 165 | 黑豆糯米粥 / 椿芽拌核桃 / 药芪鱿鱼汤 169 |

第五章

特色五谷餐, 周周不重样

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 活力早餐 172 | 甜品下午茶 180 |
| 荞麦山药面糊 / 玉米豆粉窝头 / 藕线糕 172 | 大麦茶 / 苦荞茶 / 冬瓜皮蚕豆茶 180 |
| 蛋花粥 / 无花果粥 / 全麦面包 173 | 牛奶绿豆沙 / 绿豆糕 / 杏仁奶茶 181 |
| 蔬菜粥 / 西葫芦糊塌子 / 小白菜锅贴 174 | 奶香西米露 / 大枣酸奶 / 甜蜜红薯干 182 |
| 薏米合枣浆 / 香浓栗子糊 / 香蕉鸡蛋卷 175 | 酥脆薯条 / 大枣茶 / 蓝莓山药 183 |
| 营养午餐 176 | 美味晚餐 184 |
| 薏米煲老鸭 / 黄豆排骨汤 / 泥鳅豆腐煲 176 | 胡萝卜玉米糝粥 / 三豆面 / 豆腐饺子 184 |
| 土豆豌豆饭 / 葱花饼 / 红小豆糙米饭 177 | 玉米发糕 / 白萝卜红糖粥 / 鲜肉包 185 |
| 菠萝虾炒饭 / 扁豆焖面 / 咖喱蔬菜煲 178 | 红小豆薏米莲子粥 / 韭菜豆渣饼 / 豆浆粥 186 |
| 腐乳烧芋头 / 燕麦五香饼 / 开心果炒黄瓜 179 | 烤红薯 / 疙瘩汤 / 圆白菜面片汤 187 |

附录

五谷养生粉推荐配方	188
五谷杂粮粉食用方法 /DIY 五谷杂粮粉的比例 / 五谷杂粮粉制作 / 五谷杂粮粉的储存	188
瘦身排毒五谷粉 / 养血补气五谷粉	189
降脂降压五谷粉 / 美容养颜五谷粉	190
延年益智五谷粉 / 健脾开胃五谷粉 / 安神助眠五谷粉	191



汉竹·健康爱家系列

五谷杂粮



刘桂荣 / 主编

汉 竹 / 编著



汉竹图书微博

<http://weibo.com/2165313492>



江苏科学技术出版社 | 凤凰汉竹



前言

从神农氏“尝百草之实，察酸苦之味，教民食五谷”以来，五谷在人们的餐桌上已经悠然走过了数千年，渐渐成为中国居民膳食宝塔中最基础的部分。

五谷的记载最早出现于《论语》中，对于五谷的具体所指是在《黄帝内经》中，即为“稻、稷、豆、麦、黍”，但现代对于五谷杂粮的定义更为广泛，将除精制米、面外的所有粮食都称之为杂粮，精制米、面为五谷之首。

对于繁忙的现代人来说，五谷杂粮和豆豆或许是餐桌上最简单的一部分，它们有着最普通的颜色，即使如小米、黄米的艳丽也是透着一股稳重的绚丽。或许是由于我们对五谷杂粮太过于熟悉，以致人们一度追寻着细腻而舒滑的口感，开始“食不厌精，脍不厌细”的饮食之旅，然而身体的需求最终凸显，五谷杂粮及豆豆的丰富营养又再次被人们重视。

就像五谷杂粮及豆豆那朴实而略粗糙的外表，简单的烹制方法就能制作出营养又美味的食物。匆忙的时候，疲累的时候，锅里多放点水，扔一把豆和米，不用多费什么心思，30分钟或1个小时后，就能吃到香甜绵糯的米粥了。当然，五谷杂粮和豆豆不只是能做粥，米饭、饼、面条、汤品、菜肴……凡是能够想到的，这里都能做。闲暇的休息日，家人齐聚一堂，素手摆米弄面，不必太长时间，就能做出一桌虽称不上珍馐，却必然美味而营养的五谷餐了。

五谷杂粮保健康，本书从最营养简单的五谷餐出发，详细介绍了55种常见的五谷杂粮豆豆、坚果以及其他富含碳水化合物的食物，细致解析了260多道五谷餐，无论你是想要益智、养生，还是减压、养颜，都可以在这本书里找到具有相同功效的五谷餐，在轻松的饮食中就达到想要的效果。

本书还针对高血压、糖尿病、胃痛、贫血、消化不良等22种常见疾病，提出了最为适宜的五谷调理餐，让你在享用美食之间缓解病痛。调理健康，吃起来方便，做起来简单，营养更健康，就在《五谷杂粮豆豆全》。

第二章

详解五谷养生功效

五谷全

小米	36
红薯二米粥 / 大枣香糯米糊 / 小米南瓜饼	37
大米	38
杂蔬香肠饭 / 大麦大枣粥 / 山药鸡肉粥	39
芡实米	40
芡实茯苓糕 / 莲子芡实猪肉汤 / 芡实冬瓜汤	41
小麦	42
小麦大枣粥 / 小麦黄芪茶 / 紫薯双色馒头	43
荞麦	44
荞麦小米浆 / 荞麦凉面 / 荞麦绿豆粥	45
玉米	46
五彩粥 / 奶香玉米饼 / 彩椒炒玉米粒	47
薏米	48
薏米南瓜粥 / 薏米燕麦饼 / 冬瓜荷叶薏米汤	49
燕麦	50
牛奶山药燕麦粥 / 燕麦馒头 / 燕麦面条	51
高粱米	52
高粱大枣浆 / 高粱米红小豆粥 / 高粱南瓜饼	53

五谷做美食

在家做豆腐	11
在家发豆芽	13
在家做爆米花	14
在家做绿豆冰棍	15
在家做汤圆	16
在家做醪糟	17

第一章

五谷杂粮豆豆的那点事儿

五谷杂粮有哪些	20
五谷为养是饮食基础	22
五谷杂粮的健康吃法	26
体质不同，五谷需求也不同	30
一碗杂粮粥养出好气色	32



黑米.....54
红小豆栗子黑米糊 / 莲子黑米粥 / 黑米大枣饭...55

糯米.....56
糯米南瓜饼 / 桂花糯米糖藕 / 醪糟鸡蛋汤.....57

紫米.....58
五谷瘦肉粥 / 紫米肉粽 / 黄豆紫米糊.....59

黄米.....60

糙米.....61

莜麦.....62

大麦.....63

豆豆全

黄豆.....64
黄豆大枣豆浆 / 黄豆燕麦米糊 / 海带焖黄豆.....65

黄豆芽.....66
清炒黄豆芽 / 黄豆芽拌油菜 / 肉丝银芽汤.....67

绿豆.....68
绿豆汤 / 绿豆粥 / 绿豆鸡蛋煎饼.....69

绿豆芽.....70
韭菜炒绿豆芽 / 三色银芽 / 金钩挂银芽.....71

黑豆.....72
黑豆小麦合欢饮 / 三豆饮 / 黑豆小米鸡蛋汤.....73

红小豆.....74
红小豆玉米须汤 / 红小豆麦片粥 / 红小豆桂花汤
.....75

豆浆.....76
银耳豆浆 / 糯米芝麻松子豆浆 / 豆浆海鲜汤.....77

豆腐.....78
海带豆腐汤 / 鲫鱼豆腐汤 / 芹菜煮豆腐.....79

豆豉.....80
豆豉干煸扁豆 / 豉香鲈鱼 / 豆豉辣豆腐.....81

纳豆.....82

刀豆.....83

蚕豆.....84
鲜蔬小炒肉 / 蚕豆壳茶 / 牛肉蚕豆汤.....85

豌豆.....86
豌豆香菇薏米饭 / 豌豆豆腐羹 / 鸡丁炒豌豆.....87

青豆.....88
蛋包饭 / 青豆番茄牛肉煲 / 山药青黄豆浆.....89

豇豆.....90
豇豆麦仁粥 / 肉末炒豇豆 / 凉拌豇豆.....91

扁豆.....92
山药莲子扁豆粥 / 大枣扁豆糕 / 香菇烩扁豆.....93

芸豆.....94
芸豆粥 / 芸豆松糕 / 五香芸豆.....95

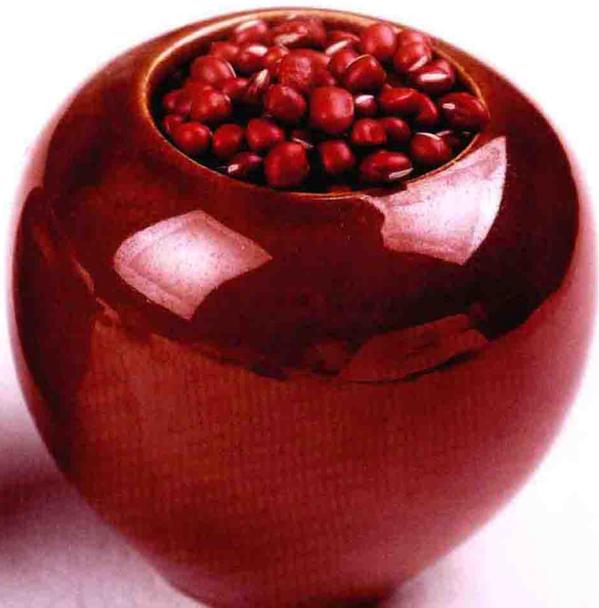
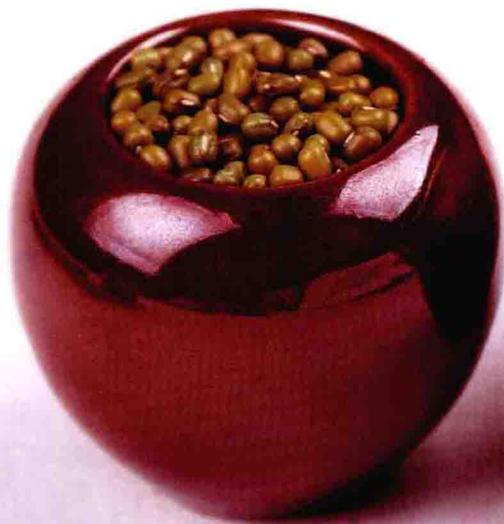
坚果及其他类

大枣.....96
大枣粥 / 大枣花生汤 / 大枣红糖粥.....97

核桃.....98
黑芝麻核桃饭 / 菠菜核桃仁 / 核桃枸杞栗子糕...99

杏仁.....100
杏仁核桃露 / 杏仁米糊 / 豌豆杏仁凉糕.....101

栗子	102	黑芝麻	120
栗子鸡汤 / 山楂莲子栗子羹 / 栗子烧白菜	103	黑芝麻糊 / 豆浆黑芝麻汤圆 / 黑芝麻粥	121
桂圆	104	莲子	122
桂圆大枣茶 / 银耳桂圆羹 / 红糖桂圆小米粥	105	绿豆莲子银耳羹 / 大枣莲子粥 / 山楂莲子茶	123
松子	106	百合	124
紫薯松仁银耳粥 / 松仁玉米 / 松仁豆腐	107	西芹炒百合 / 百合薏米粥 / 百合银耳莲子汤	125
开心果	108	红薯	126
养生干果豆浆 / 开心果鸡肉沙拉 / 开心百合虾	109	红薯粥 / 红薯饼 / 炒红薯泥	127
腰果	110	土豆	128
白果	111	土豆浓汤 / 土豆饼 / 烤土豆片	129
榛子	112	山药	130
无花果	113	山药枸杞煲苦瓜 / 山药炒四季豆 / 话梅山药	131
花生	114	芋头	132
花生香干拌香菜 / 桂圆花生汤 / 凉拌花生	115	荸荠	133
葵花子	116	南瓜	134
葵花子薏米粥 / 五仁大米粥 / 葵花子鸡肉沙拉	117	芦笋炒南瓜 / 豆沙南瓜饼 / 核桃南瓜粥	135
西瓜子	118		
西瓜子保健茶 / 甘草西瓜子 / 西瓜子薏米粥	119		



第三章

对症五谷食疗方，每天一道特简单

- 高血压** 138
叶枣绿豆汤 / 绿豆芝麻糊 / 夏枯草黑豆汤 138
- 高脂血症** 139
大枣燕麦粥 / 双耳炒豆腐 / 绿豆海带粥 139
- 糖尿病** 140
黄精黑豆汤 / 红小豆小米饭 / 苦瓜烧豆腐 140
- 胃痛** 141
金银花薏米粥 / 羊肉高粱米粥 / 花椒煮黄豆 141
- 感冒** 142
葱豉汤 / 葱白生姜糯米粥 / 绿豆流感茶 142
- 咳嗽** 143
沙参大米粥 / 香芹炒豆干 / 白及糯米粥 143
- 咽炎** 144
青橄榄绿豆饮 / 绿豆百合汤 / 柿藕杏梨糊 144
- 失眠** 145
麦豆交藤汤 / 酸枣仁米粥 / 百合三豆饮 145
- 头痛** 146
银耳杏仁豆腐汤 / 桑菊豆豉粥 / 玉米油菜 146
- 水肿** 147
红小豆鲤鱼汤 / 黄豆炖猪肝 / 薏米汤 147
- 贫血** 148
黄豆芽猪血汤 / 核桃仁豌豆泥 / 五红饮 148
- 食欲不振** 149
咸腊八粥 / 八宝豆腐 / 糯米内金粥 149
- 便秘** 150
小米蒸糕 / 香蕉苹果粥 / 凉拌海带豆腐丝 150
- 泄泻** 151
醋豆腐 / 大蒜粥 / 栗子粥 151
- 痤疮** 152
瑰仁绿豆饮 / 枸杞鸽肉粥 / 药豆粥 152
- 湿疹** 153
豆草海带汤 / 车前瓜皮薏米饮 / 三仁饼 153
- 脚气** 154
大枣花生红小豆汤 / 杂粮饭 / 白扁豆散 154
- 痛经** 155
当归豆腐鱼汤 / 姜艾薏米粥 / 益母大枣汤 155
- 产后缺乳** 156
花生猪蹄汤 / 米酒豆腐红糖饮 / 山药母鸡汤 156
- 小儿水痘** 157
马齿苋荸荠糊 / 百合杏豆粥 / 豆苓鸭汤 157
- 小儿遗尿** 158
双子黑豆汤 / 芡实核桃山药粥 / 韭菜子饼 158
- 流行性腮腺炎** 159
豆腐绿豆汤 / 二豆红糖糊 / 荸藕芽根茶 159