

从入门到精通

食物相克相宜速查轻图典

48种常见饮食错搭配 七大类182种常见食材的营养介绍

800余种食物相克相宜搭配全攻略，让您不再吃错食物

《轻图典》编辑部 著

CONFLICTING AND FITTING FOOD COMBINATION

白菜
Baicai

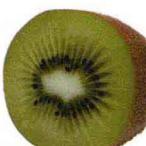
相克食物		相宜食物	
黄瓜	降低营养价值 协同指数：★★	豆腐	清热利尿、 益气补中 协同指数：★★★
兔肉	容易引起呕吐和腹泻 协同指数：★★★	猪肉	营养价值高， 促进肠道蠕动 协同指数：★★★
海带	降低营养价值 协同指数：★★	大米	健脾养胃、 除湿止渴 协同指数：★★★
土豆	降低营养价值 协同指数：★★	山楂	消食化积、 活血化瘀 协同指数：★★★
玉米	降低营养价值 协同指数：★★	花生	健脾养胃、 除湿止渴 协同指数：★★★
小麦	降低营养价值 协同指数：★★	核桃	补肾固精、 润肺止咳 协同指数：★★★
大米	降低营养价值 协同指数：★★	黑豆	健脾养胃、 除湿止渴 协同指数：★★★
小麦	降低营养价值 协同指数：★★	莲子	补脾止泻、 安胎止带 协同指数：★★★

黄花菜
Huanghuacai

相克食物		相宜食物	
牛奶	影响钙质吸收 协同指数：★★★	香菇	清热利尿、 益气补中 协同指数：★★★
花生	影响钙质吸收 协同指数：★★★	猪肝	营养价值高、 促进造血 协同指数：★★★
不饱和油	影响钙质吸收 协同指数：★★★	猪心	补血和血、 除湿止渴 协同指数：★★★
紫菜	影响钙质吸收 协同指数：★★★	猪肚	补血和血、 除湿止渴 协同指数：★★★
海带	影响钙质吸收 协同指数：★★★	猪腰	补血和血、 除湿止渴 协同指数：★★★
玉米	影响钙质吸收 协同指数：★★★	猪脑	补血和血、 除湿止渴 协同指数：★★★
小麦	影响钙质吸收 协同指数：★★★	猪蹄	补血和血、 除湿止渴 协同指数：★★★

菠菜
Boicai

相克食物		相宜食物	
蜂蜜	易引起头痛或中毒 协同指数：★★★	鸡蛋	提高维生素的吸收 协同指数：★★★
花生	易引起结石 协同指数：★★★	牛奶	提高维生素的吸收 协同指数：★★★
核桃	易引起结石 协同指数：★★★	猪肝	润肺通便 协同指数：★★★
黑豆	易引起结石 协同指数：★★★	猪心	润肺通便 协同指数：★★★
莲子	易引起结石 协同指数：★★★	猪肚	润肺通便 协同指数：★★★
黑木耳	易引起结石 协同指数：★★★	猪腰	润肺通便 协同指数：★★★
黑米	易引起结石 协同指数：★★★	猪脑	润肺通便 协同指数：★★★

猕猴桃
Mihoutao

猕猴桃除了可以生食和榨汁外，还可以搭配其他食材做菜。

相克食物

牛奶	影响钙质吸收 协同指数：★★
胡萝卜	破坏维生素C的吸收 协同指数：★★★
白萝卜	破坏维生素C的吸收 协同指数：★★★

相宜食物	
麦片	调理肠胃 协同指数：★★
酸奶	促进肠道蠕动 协同指数：★★

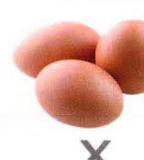
香蕉
Xiangjiao香蕉不宜空腹
不吃过熟的
会引起微量元素
失调香蕉
Xiangjiao

相克食物		相宜食物	
红薯	易引起身体不适 协同指数：★★★	蜂蜜	提高营养价值 协同指数：★★★
土豆	易引起身体不适 协同指数：★★★	牛奶	提高对维生素的吸收 协同指数：★★★
玉米	易引起身体不适 协同指数：★★★	猪肝	润肺通便 协同指数：★★★
小麦	易引起身体不适 协同指数：★★★	猪心	润肺通便 协同指数：★★★
大米	易引起身体不适 协同指数：★★★	猪肚	润肺通便 协同指数：★★★
小麦	易引起身体不适 协同指数：★★★	猪腰	润肺通便 协同指数：★★★
玉米	易引起身体不适 协同指数：★★★	猪脑	润肺通便 协同指数：★★★

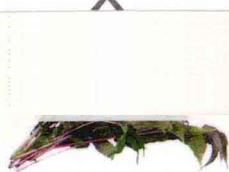
红枣
Hongzao

适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者
禁忌人群：	不适合孕妇、 湿热体质者
适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者
禁忌人群：	不适合孕妇、 湿热体质者
适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者

相宜食物	
黑木耳	益气补血、 安心安神 协同指数：★★★
花生	补血 协同指数：★★

鸡蛋&鲜香椿
Jidan & xiānxiāngchūn糖尿病
Tangniaobing忌
K

适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者
禁忌人群：	不适合孕妇、 湿热体质者
适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者
禁忌人群：	不适合孕妇、 湿热体质者
适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者

忌
K

适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者
禁忌人群：	不适合孕妇、 湿热体质者
适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者
禁忌人群：	不适合孕妇、 湿热体质者
适宜人群：	适合中老年人、 青少年、慢性病患者

从入门到精通

食物相克相宜速查轻图典

让每一口食物都吃对吃健康吃漂亮

《轻图典》编辑部 著



图书在版编目 (CIP) 数据

食物相克相宜速查轻图典 / 《轻图典》编辑部著.

—南昌：江西科学技术出版社，2012.11

ISBN 978-7-5390-4619-8

I. ①食… II. ①轻… III. ①饮食—禁忌—图解②食品营养—图解

IV. ①R15-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第253813号

国际互联网 (Internet) 地址：<http://www.jxkjcb.com>

选题序号：ZK2012112 图书代码：D12066-101

丛书主编/黄利 监制/万夏

责任编辑/孙开颜

项目创意/设计制作/紫图图书 

特约编辑/李媛媛 刘惠

纠错热线/010-64360026-180

本书著作权、版式和装帧设计受国际版权公约和中华人民共和国著作权法保护。

未事先获得北京紫图图书有限公司书面许可，本书的任何部分不得以图表、

声像、电子、影印、缩拍、录音或其他任何手段进行复制和转载，

除非在一些重要的评论及文章中作简单的摘引。违者必究。

食物相克相宜速查轻图典

《轻图典》编辑部/著

出版发行 江西科学技术出版社

社 址 南昌市蓼洲街2号附1号 邮编 330009

电话：(0791) 86623491 86639342 (传真)

印 刷 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经 销 各地新华书店

开 本 787毫米×1092毫米 1/16

印 张 15.5

字 数 120千

版 次 2012年11月第1版 2012年11月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5390-4619-8

定 价 39.9元

赣版权登字-03-2012-110 版权所有 侵权必究

(赣科版图书凡属印装错误，可向承印厂调换)

目录 Contents

Chapter 1 实用饮食常识：为了一辈子的健康，一定要懂！

● 七大营养素	14	● 食物的五色	18
● 怎么吃才健康	15	● 你自己的酸碱度	19
● 食物的四性	16	● 食物的酸碱度	20
● 食物的五味	17	● 营养素冠军排行NO.1	21



Chapter 2 48种常见饮食错搭配：越吃越糟糕



● 菠菜+豆腐	24	● 韭菜+牛奶	30	● 木耳+螺肉	37
● 草莓+牛奶	24	● 韭菜+桑葚	31	● 酸奶+火腿	37
● 豆腐+碳酸饮料	25	● 韭菜+猪肝	31	● 金枪鱼+香肠	38
● 番茄+黄瓜	25	● 酒+鱼干	32	● 牛奶+巧克力	38
● 干贝+火腿	26	● 空心菜+乳制品	32	● 螃蟹+番茄	39
● 海带+茶	26	● 苦瓜+豆豉	33	● 苹果+茶	39
● 红豆+牛奶	27	● 荔枝+榴莲	33	● 芦荟+绿茶	40
● 胡萝卜+酒	27	● 芦笋+干贝	34	● 腊肉+香肠	40
● 花生+莲子	28	● 绿豆+糙米	34	● 芹菜+鱿鱼	41
● 花生+牡蛎	28	● 萝卜+胡萝卜	35	● 肉类+浓茶	41
● 鸡蛋+鲜香椿	29	● 萝卜+橘子	35	● 乳酪+咖啡	42
● 鸡蛋+豆浆	29	● 黑米+茶	36	● 乳酸饮料+香肠	42
● 鸡蛋+茶叶	30	● 猕猴桃+牛奶	36	● 火腿+乳酪	43



Chapter 3

182种日常食材相宜相克：吃得好不见得吃得对

蔬菜菌类 (51种)

B

- 白菜 50
- 百合 51
- 荸荠 52
- 扁豆 53
- 菠菜 54

C

- 菜花 55
- 草菇 56
- 茶树菇 57
- 纯菜 58

D

- 冬瓜 59

F

- 番茄 60



H

- 荷兰豆 61
- 黑木耳 62
- 红薯 63
- 猴头菇 64
- 胡萝卜 65
- 黄豆芽 66
- 黄瓜 67
- 黄花菜 68



J

- 鸡腿菇 69
- 豇豆 70

K

- 金针菇 71
- 韭菜 72
- 卷心菜 73
- 空心菜 74
- 口蘑 75
- 苦瓜 76

L

- 辣椒 77
- 莲藕 78

M

- 芦笋 79
- 萝卜 80

N

- 马铃薯 81
- 南瓜 82

Q

- 茄子 83
- 芹菜 84
- 青椒 85

S

- 山药 86
- 生菜 87
- 蒜薹 88

T

- 茼蒿 89



水果类 (27种)

- W**
 - 豌豆 90
 - 萝卜 91
- X**
 - 西葫芦 92
 - 西兰花 93
 - 香菜 94
 - 香菇 95
 - 小白菜 96
- Y**
 - 洋葱 97
 - 银耳 98
 - 芋头 99
- Z**
 - 竹笋 100



B

- 菠萝 101

C

- 草莓 102
- 橙子 103

G

- 桂圆 104

H

- 哈密瓜 105
- 火龙果 106

J

- 橘子 107

L

- 梨 108



- 李子 109

- 荔枝 110

- 榴莲 111

M

- 芒果 112

- 猕猴桃 113

- 木瓜 114

N

- 柠檬 115

P

- 苹果 116

- 葡萄 117

S

- 山竹 118

- 石榴 119



T

- 桃 120

X

- 西瓜 121

- 香蕉 122

- 杏 123

Y

- 杨桃 124

- 椰子 125

- 樱桃 126

- 柚子 127

畜禽蛋类 (16种)

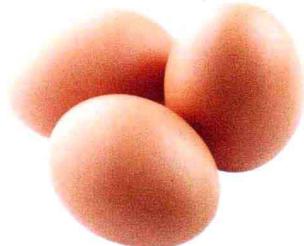
A

- 鸵鹋蛋 128

E

- 鹅蛋 129

- 鹅肉 130

**J**

- 鸡蛋 131
- 鸡肝 132
- 鸡肉 133

L

- 驴肉 134

N

- 牛肚 135
- 牛肉 136

T

- 兔肉 137

W

- 乌鸡 138

Y

- 鸭蛋 139
- 鸭肉 140
- 羊肉 141

Z

- 猪肝 142



- 猪肉 143

水产类 (29种)

B

- 鲍鱼 144

C

- 草鱼 145

D

- 带鱼 146

G

- 干贝 147

- 蛤蜊 148

- 鱿鱼 149

**H**

- 海参 150

- 海带 151

- 海螺 152

- 海蜇 153

- 黄鳝 154

- 黄鱼 155

J

- 鲫鱼 156

- 甲鱼 157

- 金枪鱼 158

**L**

- 鲤鱼 159

- 鲢鱼 160

- 鲈鱼 161

M

- 鳗鱼 162

- 墨鱼 163

- 牡蛎 164

N

- 泥鳅 165

- 鲇鱼 166

P

- 螃蟹 167

S

- 三文鱼 168

T

- 田螺 169

X

- 虾 170

- 鳕鱼 171



Z

- 紫菜 172

五谷干果类 (29种)**C**

- 蚕豆 173
- 糙米 174

**D**

- 大麦 175
- 豆腐 176

G

- 高粱 177

H

- 核桃 178
- 黑豆 179
- 黑米 180
- 红豆 181
- 红枣 182
- 花生 183
- 黄豆 184

**J**

- 粳米 185

K

- 葵花籽 186

L

- 栗子 187

- 绿豆 188

N

- 南瓜子 189

- 糯米 190

Q

- 荞麦 191

S

- 松子 192

X

- 小麦 193

- 小米 194

- 杏仁 195

Y

- 燕麦 196

- 腰果 197

- 薏米 198

- 玉米 199

Z

- 榛子 200

- 芝麻 201

中药类 (11种)**D**

- 当归 202

- 冬虫夏草 203

E

- 阿胶 204

G

- 枸杞 205

H

- 何首乌 206

- 黄连 207



- 黄芪 208

J

- 菊花 209

L

- 灵芝 210

- 鹿茸 211

R

- 人参 212

调料及饮料 (19种)**B**

- 白酒 213



● 白糖 214

C

● 葱 215

● 醋 216

F

● 蜂蜜 217

H

● 红茶 218

● 红糖 219

● 胡椒 220

● 花椒 221

J

● 姜 222

K

● 咖啡 223

● 可乐 224



L

● 绿茶 225



N

● 牛奶 226

P

● 啤酒 227

● 葡萄酒 228

S

● 食盐 229

● 酸奶 230

● 蒜 231



Chapter 4

常见病饮食宜忌: 生病时该吃什么, 不该吃什么?

日常小症状

● 腹泻 234

● 咳嗽 234

● 口腔溃疡 235

● 头痛 235

● 心悸 236

● 腰酸背痛 236

● 贫血 237

● 失眠 237

● 便秘 238

● 过敏 238

● 眼睛疲劳 239

● 身体疲倦 239

● 月经不调 240

● 胀气 240

● 感冒 241

常见居家病

● 消化性溃疡 242

● 糖尿病 242

● 高血压 243

● 肾脏病 243



最常见的饮食陷阱，最完美的食物搭配

海量食材营养全介绍：本书介绍了七大类的182种常见食材，涵盖蔬果、畜禽蛋、水产、五谷干果、中药、饮料调料等，从食物的适宜不宜人群、功效、营养价值、如何烹饪等各方面为您一一详解。

最常见饮食错搭配：全书介绍了48种常见的食材错误搭配方法，为您贴心标出两种食材中相忌的营养成分，并为您详述正确的饮食方法，让您从此吃对食物。

全方位食物宜忌搭配攻略：选取人们日常所需的800余种食材，为您呈现相克相宜原因，提供食材间的“不合指数”和“相合指数”，轻松掌握饮食宜忌。

权威瘦身热量参考，可靠实用：本书特别收录食材热量，权威可靠，一目了然，让您美丽与健康同时拥有！

全彩图片，原色呈现食材，方便选购：书中800余种食材，均配有原色实拍图，让您轻松判断食材品质，并为您精心收录选购小贴士，帮您选出最健康的好食材。

那些常见的饮食搭配都是对的吗？



我们平常去饭店吃饭最常点的大拌菜中，紫甘蓝和甜椒是必不可少的，但二者食性相克，甜椒中的维生素C分解酶会分解掉蔬果中的营养成分，吃了等于白吃。

<h2>胡萝卜</h2> <h3>Huluobo</h3> <p>生长期：秋季 季节 适宜人群：一般人群 营养价值：胡萝卜含有丰富的β-胡萝卜素，能有效预防夜盲症、干眼症等。 不适宜人群：老人、小孩及孕妇不宜食用，因其含有大量的胡萝卜素，吸收利用率低，容易造成维生素A中毒。</p>	<h2>相克食物</h2>  <p>小白菜：影响维生 生素的吸收 不合指数：★★★</p> <p>橘子：降低营养 价值 不合指数：★★★</p>
<p>有研究表明，整根胡萝卜一起烹饪的防热效果要好于将胡萝卜切块后再烹饪，因此在炖煮胡萝卜时不妨整根一起炖熟。</p>	<h2>相宜食物</h2>  <p>山药：健脾补肺 相合指数：★★★</p>  <p>卷心菜：减少致癌 物的产生 相合指数：★★★</p>

ISBN 978-3-5390-4618-8



9 787539 046198 >

从入门到精通

食物相克相宜速查轻图典

让每一口食物都吃对吃健康吃漂亮

《轻图典》编辑部 著



编者序



避开日常饮食陷阱，让每一口都吃对

现代人重视养生保健，越来越多关于食物健康的书出现在人们面前，不同的营养师有着不同的健康搭配见解，网络上也随处可见各种饮食食谱。大量不知真假的饮食方法和禁忌让人们开始迷惑，到底怎么吃才是健康的？如何搭配才是正确的？

在这本《食物相克相宜速查轻图典》中，我们收集讲解了大量的食材资料，为您介绍了它们基本的食物营养价值；特别精选了48种日常食材的错误搭配，让您不再吃错食物；全书的主体部分，我们分七大类为您介绍了182种食材的相克搭配和相宜搭配；我们还为您介绍了居家常见的小症状和常见病的饮食宜忌。愿您避开日常饮食陷阱，吃对食物，拥有健康的身心。

食物相克1

紫甘蓝配甜椒：清爽大拌菜中消失的维C

彩色甜椒和紫甘蓝是常见的沙拉组合，但是两者并不建议同食。甜椒虽然

富含类胡萝卜素、维生素C及矿物质，却也含维生素C分解酶，与含有维生素C的紫甘蓝一起生食，会减低人体对维生素C的吸收利用。

食物相克2

红豆牛奶冰：甜蜜中缺了“铁”

很多人喜欢吃红豆牛奶冰，红豆含有丰富的铁，而牛奶的含钙量高，两者合起来吃，感觉上是营养满分的组合，事实上却会使营养互打折扣，两者搭配食用会使铁、钙产生拮抗作用，降低铁质的吸收，减少铁质的可利用率。

食物相克3

香椿炒鸡蛋：家常美味中的潜在风险

香椿最常见的料理是和鸡蛋一起做成简便的家常菜。但事实上香椿的亚硝酸盐含量其实不低，容易质变为致癌物，其实不宜多吃，而鸡蛋含有蛋白质分解物，与香椿中的亚硝酸盐结合，会形成致癌物质亚硝胺，提高罹患癌症的潜在风险。



食物相克4

鱼干来下酒：肾脏不堪重负

酒精有显著的利尿作用，喝酒容易口渴，减少体内水分，再吃鱼干等口味咸重、含钠过高的食物，不但会增加肾脏的负担，也可能使血压上升，影响健康。另外酒和鱼干都是属于高嘌呤食物，痛风患者尤其不能碰。此外，有些酒含有亚硝胺，过多饮用会增加致癌的几率。

食物相克5

美味乳酪配咖啡：肠胃在叫苦

乳酪和咖啡是常见的西式餐点组合。咖啡是滑肠利尿的饮品，而乳酪含有活性乳酸菌，能促进肠道蠕动，所以两者搭配食用过量，不利肠胃的健康。咖啡中还含有草酸，乳酪含有丰富的钙质，当钙质碰上草酸，会形成不易消化分解的草酸钙，削减人体对钙质的吸收利用。

食物相宜6

苦瓜炒鸡蛋：美味的健胃壮骨丸

人们吃苦瓜时，常喜欢与肉类搭配，其实苦瓜与鸡蛋是绝妙的搭配方法，二者合为一，可强健肠胃，保护骨

骼，是极其美味的健胃壮骨丸。

食物相宜7

韭菜豆腐：清清白白的治便秘良药

韭菜炒鸡蛋是一道很常见的家常菜，深受人们喜爱，其实韭菜与豆腐同食，也是极完美的搭配。韭菜含有大量维生素和粗纤维，能增进胃肠蠕动，与豆腐同食可治疗便秘，是很好的食疗药方。

食物相宜8

红薯莲子粥：美容养颜女人最爱

大家吃红薯时，总喜欢吃烤红薯，其实红薯熬粥极具营养价值，尤其将它与莲子同吃，更是具有通便、养颜之效，而且不长胖，女孩子可以试一试。

.....

食物的世界是广大的，不同的人对于食物的喜好也是不一样的，但是，健康是所有人都希望拥有的。清楚地了解各种食材之间的搭配关系，也是帮助您回归健康饮食生活的小路标。希望这本《食物相克相宜速查轻图典》可以成为您走上健康之路的一盏小灯，一直陪伴您在健康之路上走下去。

目录 Contents

Chapter 1 实用饮食常识：为了一辈子的健康，一定要懂！

● 七大营养素	14	● 食物的五色	18
● 怎么吃才健康	15	● 你自己的酸碱度	19
● 食物的四性	16	● 食物的酸碱度	20
● 食物的五味	17	● 营养素冠军排行NO.1	21



Chapter 2 48种常见饮食错搭配：越吃越糟糕



● 菠菜+豆腐	24	● 韭菜+牛奶	30	● 木耳+螺肉	37
● 草莓+牛奶	24	● 韭菜+桑葚	31	● 酸奶+火腿	37
● 豆腐+碳酸饮料	25	● 韭菜+猪肝	31	● 金枪鱼+香肠	38
● 番茄+黄瓜	25	● 酒+鱼干	32	● 牛奶+巧克力	38
● 干贝+火腿	26	● 空心菜+乳制品	32	● 螃蟹+番茄	39
● 海带+茶	26	● 苦瓜+豆豉	33	● 苹果+茶	39
● 红豆+牛奶	27	● 荔枝+榴莲	33	● 芦荟+绿茶	40
● 胡萝卜+酒	27	● 芦笋+干贝	34	● 腊肉+香肠	40
● 花生+莲子	28	● 绿豆+糙米	34	● 芹菜+鱿鱼	41
● 花生+牡蛎	28	● 萝卜+胡萝卜	35	● 肉类+浓茶	41
● 鸡蛋+鲜香椿	29	● 萝卜+橘子	35	● 乳酪+咖啡	42
● 鸡蛋+豆浆	29	● 黑米+茶	36	● 乳酸饮料+香肠	42
● 鸡蛋+茶叶	30	● 猕猴桃+牛奶	36	● 火腿+乳酪	43



Chapter 3

182种日常食材相宜相克：吃得好不见得吃得对

蔬菜菌类 (51种)

B

- 白菜 50
- 百合 51
- 荸荠 52
- 扁豆 53
- 菠菜 54

C

- 菜花 55
- 草菇 56
- 茶树菇 57
- 纯菜 58

D

- 冬瓜 59

F

- 番茄 60



H

- 荷兰豆 61
- 黑木耳 62
- 红薯 63
- 猴头菇 64
- 胡萝卜 65
- 黄豆芽 66
- 黄瓜 67
- 黄花菜 68



J

- 鸡腿菇 69
- 豇豆 70

K

- 金针菇 71
- 韭菜 72
- 卷心菜 73
- 空心菜 74
- 口蘑 75
- 苦瓜 76

L

- 辣椒 77
- 莲藕 78

M

- 芦笋 79
- 萝卜 80

N

- 马铃薯 81
- 南瓜 82

Q

- 茄子 83
- 芹菜 84
- 青椒 85

S

- 山药 86
- 生菜 87
- 蒜薹 88

T

- 茼蒿 89



水果类 (27种)

- W**
 - 豌豆 90
 - 萝卜 91

- X**
 - 西葫芦 92
 - 西兰花 93
 - 香菜 94
 - 香菇 95
 - 小白菜 96

- Y**
 - 洋葱 97
 - 银耳 98
 - 芋头 99

- Z**
 - 竹笋 100



B

- 菠萝 101

C

- 草莓 102
- 橙子 103

G

- 桂圆 104

H

- 哈密瓜 105
- 火龙果 106

J

- 橘子 107

L

- 梨 108



- 李子 109

- 荔枝 110

- 榴莲 111

M

- 芒果 112

- 猕猴桃 113

- 木瓜 114

N

- 柠檬 115

P

- 苹果 116

- 葡萄 117

S

- 山竹 118

- 石榴 119



T

- 桃 120

X

- 西瓜 121

- 香蕉 122

- 杏 123

Y

- 杨桃 124

- 椰子 125

- 樱桃 126

- 柚子 127

畜禽蛋类 (16种)

A

- 鸵鹋蛋 128

E

- 鹅蛋 129

- 鹅肉 130