

寻常百姓防治高血压的理想必备读物

# 高血压 家庭保健与食疗

科学合理的医疗保健与营养食谱，让你远离高血压，过上健康幸福的生活。



成海艳◎主编

深入浅出的描述 科学严谨的态度  
丰富翔实的内容 简单易行的教程

# GAOXUEYA JIATINGBAOJIANYUSHILIAO

# 高血压

## 家庭保健与食疗

科学合理的医疗保健与营养食谱，让你远离高血压，过上健康幸福的生活。



成海艳◎主编



GAOXUEYA  
JIATINGBAQIANYUSHILIAO

哈尔滨出版社  
HARBIN PUBLISHING HOUSE

**图书在版编目(CIP)数据**

高血压家庭保健与食疗 / 成海艳主编. —哈尔滨:哈尔滨出版社, 2009. 1

ISBN 978 - 7 - 80753 - 451 - 8

I. 高... II. 成... III. ①高血压 - 防治②高血压 - 食物疗法 IV. R544.1 R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 177592 号

责任编辑:邢万军 范淑梅

封面设计:飞翔鸟设计

**高血压家庭保健与食疗**

成海艳 主编

---

哈尔滨出版社出版发行

哈尔滨市香坊区泰山路 82 - 9 号

邮政编码:150090 营销电话:0451 - 87900345

E - mail: hrbcb@ yeah. net

网址: www. hrbcb. com

全国新华书店经销

黑龙江新华印刷厂印刷

---

开本 787 × 1092 毫米 1/16 印张 15.25 字数 180 千字

2009 年 1 月第 1 版 2009 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 80753 - 451 - 8

定价:24.80 元

---

版权所有,侵权必究。举报电话:0451 - 87900272

本社常年法律顾问:黑龙江大公律师事务所徐桂元 徐学滨

# 前言

“病从口入”，字面意思是病可以由外界通过口腔进入，但从另一个方面来说，治病也可以从口入。所谓是药三分毒，对于“三高”这样难以根治的病，吃药可以帮助病人保持良好的状态，但如何让病人更好地像正常人一样生活，食疗其实是最好的办法。

在中国，自古代起，就有“药膳”一说，所谓“药膳”的实质就是用食物治病，病能从口入，也能通过入口的食物来治疗。

过去人们常说的“药膳”如今被统称为“食疗”，而越来越多的人也将“药膳”与“食疗”归为一个概念。依我个人浅见，它们之间还是有着细微的差别，就是“药膳”更多的是食材偏重中药材，有一定的治疗效果；而“食疗”更多的是用普通的家常的材料，让食物起到养生的作用。

好的饮食习惯对于病情是有一定辅助治疗效果的，比如高血糖患者由于忌糖分的摄入，在饮食方面难免会有所限制。如何既能吸收营养稳定病情，又能避免意外摄取过量糖分导致病发，就是糖尿病人和其家人必须要重视的问题。

如今的现代人，高压力、高收入、高强度，让高血脂、高血压、高血糖这三高疾病的年龄越来越低龄化，“三高”病不再是老年人的专利，更多不会合理安排生活的年轻人

# 前言

也会得“三高”病。所以，我们编写这套书的目的不只是单纯为上年纪的患者服务，更是为了让现在的年轻人提高警惕。

在本套书中，每本书不仅详细分析“三高”症的形成、治疗与预防，还附上最科学的营养食谱，希望看书的读者都记得这样一个道理：“没有好的身体，再成功的人士都不会有未来。”

最后，感谢本套书的编委：胡明伟、蒋小娟、华安平、邹晋泉、蔡锡忠、马明、倪中新、陆永良、王红敏、徐良发。

编者

# Contents

## 目录

### 第一章 高血压基础

<b>第一节 高血压基本知识</b>	2
高血压的定义	2
临界高血压	4
假性高血压	5
高血压的成因	7
高血压急救常识	8
<b>第二节 高血压的分类</b>	10
高血压知识	10
病因分类	12
症状分类	21
<b>第三节 高血压与抗高血压药物</b>	25
了解抗高血压药物	25
详细分类	27
服药注意事项	30
正确认识抗高血压药物	32
服用抗高血压药物的基本原则	33
降压与相关病症	37
<b>第四节 高血压的预防</b>	40
防患于未然	40

# Contents

## 目录

预防是第一位 .....	41
控制是保障 .....	44
注意误区 .....	45

## 第二章 高血压保健

<b>第一节 患者的自我保健 .....</b>	<b>50</b>
正确的认识和态度 .....	50
培养良好的饮食习惯 .....	51
生活起居的规律性 .....	53
坚持定期测量血压 .....	53
坚持自我按摩 .....	54
<b>第二节 不同年龄患者的保健 .....</b>	<b>58</b>
老年高血压患者 .....	58
中年高血压患者 .....	62
妊娠期高血压患者 .....	65
青春期高血压患者 .....	71
<b>第三节 四季的分类保健 .....</b>	<b>75</b>
春季保健 .....	75
夏季保健 .....	78
秋季保健 .....	81
冬季保健 .....	85

# Contents

## 目录

第四节 日常生活保健要素与补充 .....	88
日常保健要点 .....	88
电子血压计 .....	91
第五节 运动与保健 .....	94
运动的注意事项 .....	96
运动的误区 .....	97
运动的种类 .....	98
第六节 相关疗法 .....	101
高血压心理疗法 .....	101
高血压足部疗法 .....	104
高血压散步疗法 .....	106
高血压跑步疗法 .....	109
高血压气功疗法 .....	110
高血压太极拳疗法 .....	112

## 第三章 养生与食疗

### 养生篇

第一节 中医思维 .....	117
进行气功治疗时应注意些什么 .....	119
简单的降压功法 .....	121

# Contents

## 目录

第二节 中医养生	122
心智养生	122
起居养生	123
饮食养生	123
饮茶养生	126
第三节 中医足浴疗方	129
桑叶芹菜方	129
钩藤桑叶方	130
双桑茺蔚子方	131
桑寄生桑枝方组方	131
吴萸肉桂糊方	132

## 食疗篇

第一节 饮食中的忌	134
避免食用的食品	134
需要高血压患者特别禁忌的食物	136
第二节 饮食中的宜	139
适宜食用的食物	139
第三节 饮食原则与注意	146
饮食原则	146
饮食注意事项	149

## 第四章 食 谱

健康菜	154
玉兰花鱼丸	154
菠菜炒鱼片	154
柠檬鲑鱼	155
冬瓜煨草鱼	155
芹菜肉末	155
竹笋虾仁扒豆腐	156
牛膝炖龟肉	156
山楂枸杞煮牛肉	157
芭蕉煮鹌鹑蛋	157
海带炖猪展	157
天麻蒸乳鸽	158
何首乌蒸龟肉	158
九月鸡片	159
二参蒸水鱼	159
山楂红枣蒸红斑	160
西芹豆芽炒瘦肉	160
小龙戏红珠	160
红枣菊花烧龟肉	161

# Contents

## 目录

淮山芹菜炒肉丝 .....	161
菊花香菇煨花枝 .....	162
人参鲜菊火锅 .....	162
马蹄烧茄子 .....	162
玉米穗烧带子 .....	163
玉竹煲豆腐 .....	163
紫菜炒鸡蛋 .....	163
麦冬菊花烧淡菜 .....	164
首乌炒肝腰 .....	164
枸杞烧白鹅 .....	165
海参烧黑木耳 .....	165
淮山炸墨鱼圈 .....	166
紫河车炖鸡 .....	166
韭菜炒虾仁 .....	166
韭黄炒对虾 .....	167
龙须虫草蒸仔鸡 .....	167
桑葚瘦肉烧西芹 .....	167
虫草蒸白鹅 .....	168
杜仲煮乌参 .....	168
海马鸡 .....	168
附片烧乌鸡 .....	169
锁阳炒虾仁 .....	169
菟丝煮水鱼 .....	170
仙茅煮猪腰 .....	170

# Contents

## 目录

决明五味炖乌鸡 .....	170
沙苑煮墨鱼 .....	171
巴戟天冬炖瘦肉 .....	171
百合桑葚炒鳝丝 .....	172
杜仲煮鸽蛋 .....	172
天麻蒸猪脑 .....	172
人参炖鲍鱼 .....	173
山楂雪蛤炖鲍鱼 .....	173
白蛇戏菊花 .....	173
大蒜菠菜拌海蜇 .....	174
大蒜菠菜炒花枝 .....	174
茯苓杏仁炸全蝎 .....	175
花胶大蒜炖鲍翅 .....	175
淮杞山楂煲海螺 .....	175
腌酸白菜 .....	176
油炸香蕉夹 .....	176
蒜蓉拌茄瓜 .....	177
淮山竹笋炒豆芽 .....	177
芥菜炒豆腐 .....	177
糖醋白菜 .....	178
芥菜拌马兰 .....	178
醋制黑豆 .....	178
黑木耳炒芹菜 .....	179
银耳炒菠菜 .....	179

# Contents

## 目录

大蒜姜汁拌菠菜 .....	179
汤羹类 .....	
冰糖鹌鹑蛋 .....	180
萝卜梨 .....	180
核桃栗子羹 .....	180
黑芝麻山药羹 .....	181
石决明煲花枝 .....	181
芭蕉羹 .....	182
浮小麦高丽参煲鲍翅 .....	182
白花蛇玉米须汤 .....	183
蚌须汤 .....	183
薏仁白菜汤 .....	183
紫菜花枝苦瓜汤 .....	184
乌参煲西芹 .....	184
山楂蕃茄汤 .....	184
首乌煲竹笋 .....	185
麦冬海带煲乌鸡 .....	185
赤小豆白菜汤 .....	186
芦笋鲍鱼汤 .....	186
豆芽枸杞汤 .....	186
枸杞叶肉片汤 .....	187
核桃杜仲煲龟肉 .....	187
生姜附片羊肉汤 .....	188

# Contents

## 目录

山楂虫草鸽肉汤 .....	188
杜仲煲鲜贝 .....	188
杜仲大枣芹菜汤 .....	189
杜仲番茄肉片汤 .....	189
仙灵脾滑鸡煲 .....	190
海带豆芽汤 .....	190
黑白二耳煲蛇片 .....	190
牛膝香菇煲瘦肉 .....	191
养颜汤 .....	191
金菊猪脑羹 .....	192
蛇粉双耳羹 .....	192
山楂雪蛤羹 .....	192
补骨脂芹菜煲白鸽 .....	193
淡菜海藻豆芽汤 .....	193
杜仲核桃煲兔肉 .....	193
首乌瑶柱三鲜羹 .....	194
金菊斑鱼汤 .....	194
 主食类 .....	195
大蒜粥 .....	195
胡萝卜粥 .....	195
淡菜皮蛋粥 .....	196
绿豆地瓜粥 .....	196

# Contents

## 目 录

紫菜猪肉粥 .....	196
枸杞菜糯米粥 .....	197
红枣莲子糯米粥 .....	197
葛根粳米粥 .....	197
山楂粳米粥 .....	198
西米粥 .....	198
桑葚枸杞猪肝粥 .....	198
大蒜海参粥 .....	199
太子山楂粥 .....	199
薏仁党参粥 .....	199
茯苓黄芪粥 .....	200
枸杞猪肾粥 .....	200
黑木耳芹菜粥 .....	200
杜仲粥 .....	201
芹菜山楂粥 .....	201
山楂银耳粥 .....	201
萝卜饼 .....	202
玉米糕 .....	202
淮山菟丝油炸饼 .....	202
茯苓糕 .....	203
薏仁饭 .....	203
芹菜豆腐面 .....	203
核桃鸡丁炒米饭 .....	204



# Contents

## 目录

茶饮类 .....	205
海带绿豆饮 .....	205
百合银耳饮 .....	205
土豆山药汁 .....	206
山楂香橙饮 .....	206
白菜马蹄饮 .....	206
苹果西芹茼蒿饮 .....	207
芹菜枣仁饮 .....	207
胡萝卜苹果饮 .....	207
葡萄芹菜饮 .....	207
鲜茼蒿饮 .....	208
橘皮饮 .....	208
大蒜酒 .....	208
青竹酒 .....	209
桑葚酒 .....	209
桑葚枸杞酒 .....	209
菊花酒 .....	209
冰糖醋饮 .....	210
番茄蜜饮 .....	210
凉薯葛根饮 .....	210
一号降压茶 .....	211
水芹鲜饮 .....	211

# Contents

## 目 录

山楂白糖饮 .....	211
蜜饮鸭梨 .....	211
大蒜蜂蜜酸牛奶 .....	212
大蒜西瓜饮 .....	212
枸杞桑菊饮 .....	212
菊花饮 .....	213
桑菊饮 .....	213
苹果柿子饮 .....	213
桑葚大枣饮 .....	213
蜂蜜芥菜萝卜饮 .....	214
菊槐绿茶饮 .....	214
菊楂决明饮 .....	214
核桃三物饮 .....	215
菊花蜂蜜膏 .....	215
山楂莲米雪蛤膏 .....	215
五饮蜜膏 .....	216
金银山楂茶 .....	216
洋参山楂茶 .....	216
红枣山楂当归茶 .....	217
龙眼山楂茶 .....	217
沙苑茶 .....	217
杜仲叶茶 .....	218
柿子决明茶 .....	218
苦瓜牛奶 .....	218