

JF
cys

家常药膳丛书

手术病人药膳

曹一敏 郭小培 曹丽婷 编著

药膳



科学
技术
文
献
出
版
社

科学技术文献出版社

家常药膳丛书

手术病人药膳

曹一敏 郭小培 曹丽婷 编著

■ 科学技术文献出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

手术病人药膳/曹一敏等编著.-北京:科学技术文献出版社,2003.2

(家常药膳丛书)

ISBN 7-5023-4182-X

I . 手… II . 曹… III . 外科手术-食谱 IV . TS972.161

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 084186 号

出 版 者:科学技术文献出版社
地 址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038
图书编务部电话:(010)68514027,(010)68537104(传真)
图书发行部电话:(010)68514035(传真),(010)68514009
邮 购 部 电 话:(010)68515381,(010)68515544-2172
网 址:<http://www.stdph.com>
E-mail:stdph@istic.ac.cn; stdph@public.sti.ac.cn
策 划 编 辑:薛士滨
责 任 编 辑:李正德
责 任 校 对:唐 炜
责 任 出 版:刘金来
发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销
印 刷 者:三河市富华印刷包装有限公司
版 (印) 次:2003 年 2 月第 1 版第 1 次印刷
开 本:787×960 16 开
字 数:450 千
印 张:24.5 彩页 2
印 数:1~7000 册
定 价:38.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

丛书编委会名单

主编：谭基明

罗上武

副主编：张连仁

余琪生

林万莲

编 委：（按姓氏笔画排序）

丁 萍 王文凤 王 岭

张小玲 张 云 张均倡

陈 冰 陈 瑛 陈通文

陈 瑜 杨慧珊 卓士雄

林 芳 夏 旭 郭小培

袁丽萍 曹一敏 曹丽婷

黄业芳

家常药膳

内容简介

本书介绍了适合于各类手术病人在手术前后使用的食疗药膳中的一些常用方子和做法，从材料、药性、配伍意义、适合对象、准备工作、烹调方法、食用方式、注意事项和专家叮咛等9个方面，分别对妇产科、心血管、肺部、腹部、脑部、颈部、骨科、眼科、烧伤、冻伤、泌尿科、肿瘤等手术及术后并发症病人的药膳作了详细论述。方中既有粥、糕等主副食谱，又有汤、酱等佐餐谱，还有一些平时经常食用的家常菜谱。这些药膳做起来简单，用起来方便，可作为手术病人在手术前后的辅助治疗及调理方法。

丛书前言

随着社会的发展和人民生活水平的不断提高，人们越来越注重生活的质量，也越来越关心身体的健康，因此，如何才能使健康水平更高、生活质量更好，已成为人们生活追求的目标。本着实用、方便的宗旨，我们编撰了这一套《家常药膳》丛书。本丛书是专门介绍如何利用原药材料（包括动物、植物、矿物等）或有食疗作用的食物作为饭食餐饮，使之充分融入日常生活中去，从而达到饮得舒服、食得健康的保健目的。

本套丛书一共六本，它们分别是《高脂血症药膳》、《手术病人药膳》、《肥胖症药膳》、《不孕不育症药膳》、《乙型肝炎药膳》、《胃十二指肠溃疡药膳》。编撰这套丛书的基本指导思想是选择一些能够用最简单的、最常见的或者是最普通的材料就可以加工做成的药膳方子入书，同时在加工方面，也介绍一些尽可能简单的方法。希望通过这样的编撰方法能够使本书真正达到介绍“家常药膳”的初衷。

由于本套丛书的作者分别来自全国各地的医学高等院校和医疗单位，他们在各自的临床、教学或科研工作岗位上有着丰富的经验，而这些丰富的经验给本套丛书增添了不少光彩。但由于作者较为分散，也使本套丛书在成书时的统一规格方面仍不十分理想，希望广大读者提出宝贵意见，以便再版时得以修正。

谭基明 罗上威

家常药膳

家常药膳

前言

众所周知，外科手术治疗疾病在今天已经是医学科学的一个重要组成部分。随着医学科学的发展，对人体各系统、各器官的疾病在病因和病理方面都获得了比较明确的认识，加之诊断方法和手术技术的不断改进，因此，现代外科在医学领域占有越来越大的比重。

本书主要阐述药膳对于外科病，特别是患者手术前后的食疗功效。书中所写药性、配伍意义、适合对象及相应的注意事项，大部分都是建立在中医药学理论基础上的。本着祖国医学辨证施治的精神，根据食物药膳的寒热温凉属性，针对疾病的症状选药配膳，对于疾病的调理和治疗将会取得较好的效果。

书中分别对妇产科、心血管、肺部、腹部、脑部、颈部、骨科、眼科、烧伤、冻伤、泌尿科、肿瘤等手术及术后并发症病人的药膳作了介绍。

由于时间仓促，作者在论证选方时难以做到十分精确周全，错误疏漏之处在所难免。望广大读者在阅读后能提出宝贵意见，以便今后进一步修改，使本书能成为一本充实、完善的药膳书籍。

编者

家常药膳

目
录

一、妇科手术药膳

- (1) 参黄鸡
- (2) 淡菜芡实炖墨鱼
- (3) 当归生姜羊肉汤
- (5) 茜草乌龟汤
- (6) 乌贼鱼鸡汤
- (7) 鱼头汤
- (9) 菜根豆芽饮
- (10) 参芪炖母鸡
- (11) 甘蔗生姜饮
- (12) 花生炖猪蹄
- (14) 桂枝茯苓粥
- (15) 荠菜坤草汤
- (16) 荠菜马齿苋汤
- (17) 下乳汤 I
- (19) 下乳汤 II
- (20) 银翘粥
- (35) 玉竹沙参鸭
- (36) 百部鸡汁丸
- (37) 百合藕粉糊
- (39) 鳖甲红枣汤
- (40) 冰糖百合鲫鱼汤
- (41) 虫草银耳汤
- (42) 蛤干炖鸡汤
- (44) 花生灌大藕
- (45) 木耳花生猪肺汤
- (46) 清蒸鳗鱼
- (47) 蚯蚓杏仁露
- (49) 沙参麦冬蜜
- (50) 沙参乌龟汤
- (51) 五味子甲鱼汤
- (53) 杏仁蒸肉
- (54) 柚封童子鸡
- (55) 参芪焖鸭
- (56) 五味浸鸡蛋
- (58) 清汤燕窝
- (59) 杏仁桂圆炖银耳

二、肺部手术药膳

- (22) 母鸡炖乌龟甲鱼
- (23) 枇叶炒牛心
- (24) 沙参麦冬瘦肉汤
- (26) 枇叶咖喱蟹
- (27) 鳕鱼汤
- (28) 杏仁川贝水鱼汤
- (29) 杏仁狮子头
- (31) 桃红汤
- (32) 杏仁猪肺
- (33) 鱼腥草猪肺汤

三、脑部手术药膳

- (61) 当归苁蓉猪血汤
- (62) 枸杞炖猪脑
- (63) 红花当归饮
- (65) 三七冰糖蒸鸡
- (66) 桃仁熟地粥
- (67) 天麻猪脑片
- (68) 当归苁蓉猪血汤

目 录

家常药膳

- (69) 枸杞炖猪脑
- (70) 红花当归饮
- (72) 三七冰糖蒸鸡
- (73) 桃仁熟地粥
- (74) 天麻猪脑片
- (75) 八宝鸽子

四、骨科手术药膳

- (77) 参蛇汤
- (78) 故纸蒸羊肉
- (79) 膏蟹竹笙炖生翅
- (81) 枸杞肉苁蓉粥
- (82) 罐焖牛肉
- (83) 海马三七粥
- (84) 接骨木猪骨汤
- (86) 栗子焖腰花
- (87) 三七鸡肉汤
- (88) 山药牛肉
- (89) 生地菊花蒸鸡
- (91) 五加皮蛇肉汤
- (92) 海参汤
- (93) 红烧狗肉
- (94) 木瓜苡仁汤
- (96) 冬笋炒鹌鹑片
- (97) 桑芪桑枝酒
- (98) 鳝王粉
- (99) 松节黄酒煮黑豆
- (100) 童子鳝鱼酒
- (102) 鸡泥鹿筋
- (103) 炒虾腰
- (105) 鳝鱼粥

- (106) 炒鳝段
- (107) 海马三七粥

五、心血管手术药膳

- (109) 丹参虾球
- (110) 丹参炒心花
- (111) 冬虫夏草鸭
- (113) 黄芪炖乌骨鸡
- (114) 麦冬人参五味子饮
- (115) 玉竹猪心
- (117) 丹参红花鸡汤
- (118) 当归炖穿山甲
- (119) 当归牛肉条
- (121) 附片当归羊肉汤
- (122) 忍冬花百合汤
- (123) 生地红枣甲鱼
- (124) 桃仁鸡块
- (126) 徐长卿蛇肉汤
- (127) 羊肉豆腐汤
- (128) 菠菜人参饺
- (129) 炒蚯蚓
- (131) 丹参黄豆汁
- (132) 荷叶粉蒸排骨
- (133) 鸡血藤首乌炖黑豆
- (135) 橘皮醋煮花生
- (136) 萝卜丝炒牛肉丝
- (137) 清蒸热拌茄子
- (138) 酸甜番茄汁
- (140) 雍白猪心汁
- (141) 大葱烧海参
- (142) 降压茶

家常药膳

目录

- (143) 菊花龙井茶
(145) 柚汁焗鹌鹑
(146) 芹菜木耳炒鸡蛋
(147) 玉米须山楂茶
(148) 双参炖猪心
- (178) 波菜肫肝汤
(180) 丹参郁金蜜
(181) 当归牛肉胶
(182) 伏苓泽泻鸡
(183) 桂圆肉蒸鸡蛋
(184) 荷叶蒂莲子汤
(186) 黑鱼黑豆汤
(187) 红参山药肚
(188) 黄芪补胃枣
(189) 黄土封煨黑鱼
(191) 鸡内金炒米粉
(192) 鲫鱼冬瓜粉
(193) 金钱草鸡肫汤
(194) 绿豆灌鲜藕
(195) 绿豆酸枣仁灌藕
(196) 萝卜片炒猪肝
(198) 白扁豆甜汤
(199) 白莲酿藕
(200) 春盘面
(201) 胡萝卜烧羊肉
(202) 三珍甜饭
(204) 玫瑰佛手枣
(205) 牛肚补胃汤
(206) 清蒸蒜头甲鱼
(208) 糖醋青鱼块
(209) 乌梅虎杖蜜
(210) 五味垂盆蛋
(211) 养肝消瘀蜜
(213) 砂仁肘子
(214) 八宝鸡块
(215) 菠菜粥
(216) 丹皮瓜仁粥

六、腹部手术药膳

目 录

家常药膳

- (217) 地榆槐花饮
- (219) 二仁饮
- (220) 火腿冬瓜汤
- (221) 马蹄三七羹
- (222) 泥鳅炖豆腐
- (223) 桔饼木耳羹
- (224) 消炎利胆茶

七、颈部手术药膳

- (226) 当归牡蛎炖鸡
- (227) 海带蟹酱
- (228) 苦瓜肉片
- (230) 豆腐双花汤
- (231) 蘑菇蛋花汤
- (232) 蘑菇鲫鱼
- (233) 清热猪肺汤
- (234) 水瓜壳兔肉汤
- (236) 紫菜肉末
- (237) 釜底抽薪蜜
- (238) 青果泡绿茶
- (239) 玄参萝卜清咽露
- (241) 知母玉竹蜜

八、泌尿科手术药膳

- (242) 金钱草百叶汤
- (243) 栗子烧白菜
- (244) 山药牛百叶
- (246) 辣味肚丝
- (247) 鹿角牛膝猪腰汤
- (248) 桑螵蛸田鸡汤

- (249) 生鱼汤
- (250) 沙锅冬瓜汤
- (251) 水晶冬瓜
- (253) 盐水鸡肫
- (254) 百部卤猪肾
- (255) 补肾核桃蜜
- (257) 车前绿豆汤
- (258) 赤豆蒸乌骨鸡
- (259) 茯苓蒸黑鱼
- (260) 覆盆子烧牛肉
- (262) 黑豆壮腰汤
- (263) 化石核桃肉
- (264) 花生莲肉汤
- (265) 蚝肉乌龟汤
- (267) 黑豆附子烧狗肉
- (268) 蜜烤萝卜干
- (269) 七星鱼赤小豆汤
- (270) 熟地山药蜜
- (272) 缩泉猪脬肚
- (273) 温肾羊腿肉
- (274) 鲜茅根甘蔗汤
- (275) 向日葵茎心汤
- (277) 八宝猪肚
- (278) 核桃仁鸡丁
- (279) 太狮海参

九、烧、冻伤手术药膳

- (281) 黄芪酱狗肉
- (282) 金银鱼肚
- (283) 莲子虾仁汤
- (285) 银花烧熘鸭条

目 录

家常药膳

- (287) 参归炖猪心
- (288) 楸实炖鸡肝
- (289) 枸杞菊花鱼
- (290) 龙杞燕窝汤
- (292) 卤牛肚
- (293) 蒜拌猪肝
- (294) 乌鸡肉片
- (296) 枸杞决明饮
- (297) 杞菊鲍鱼汤

十一、肿瘤手术药膳

- (299) 翡翠菜花
- (300) 海带蟹壳汤
- (301) 红杞田七鸡
- (303) 猴头菇炖章鱼
- (304) 黄芪炖蛇肉
- (305) 鸡金菠菜
- (306) 煎蚝蛋片
- (308) 里脊桃汁
- (309) 灵耳冬瓜汤
- (310) 丝瓜番茄豆腐羹
- (311) 糖醋藕块
- (312) 夏枯草炖鲫鱼
- (313) 小麦煮海带
- (315) 杏仁燕窝汤
- (316) 鱼翅烩燕窝
- (317) 鹅血烧豆腐
- (318) 老菱粉绿豆粉

十、眼部手术药膳

- (320) 银耳鸽蛋糊
- (321) 簠竹叶包绿豆粽
- (322) 石上柏烧猪肉
- (323) 茯仁粥
- (324) 虾子海参
- (326) 复方黄芪粥
- (327) 鱼肚糯米粥
- (328) 三秀肉饼
- (329) 莲子奶糊
- (330) 杏贝雪梨羹
- (332) 五汁饮
- (333) 鸡肉馄饨
- (334) 猪油炒苦瓜
- (335) 蒜爆豆腐
- (337) 双海炖鸽肉

十二、术后并发症药膳

- (339) 番茄牛肉片
- (340) 黄芪沙锅鱼头
- (341) 黄芪烧蹄筋
- (343) 桑葚鸡茸蹄筋
- (344) 脊髓菜心
- (345) 茯杞炖乳鸽
- (346) 猪脊羹
- (348) 当归獐肉
- (349) 鸡泥银耳
- (350) 沙锅熊掌
- (352) 红枣煨牛鞭
- (353) 金银花酒
- (354) 公英连翘粥
- (355) 橘汁竹茹饮

家常药膳

目
录

- (357) 丁香柿蒂粥
- (358) 樱桃龙眼羹
- (359) 四物补血粥
- (360) 菠菜炒猪血
- (361) 花生藕节羹
- (363) 小茴牛肉汤
- (364) 当归牛肉汤
- (365) 茅根车前饮

十三、肛肠科术后药膳

- (367) 白及鸡丝
- (368) 清热蟹肉汤
- (369) 清香鱿鱼卷
- (371) 无花果油菜卷
- (372) 参芪猪肠粽
- (373) 荷叶牛肉汤
- (374) 黑枣糯米灌猪肠
- (376) 乌梅枣

十四、整形美容术后药膳

- (378) 银花荸荠羹
- (379) 猪肤羹

一、妇科手术药膳

参黄鸡

◆材料

乌鸡肉 200 克 党参 30 克 黄花 15 克 生姜 细葱 料酒 味精 精盐各适量



◆药性

党参性味甘平，归脾、肺经，主要作用是补中益气、生津养血。而黄芪甘、微温，功效补气升阳、益气固表、利水退肿。两味草药多为补中益气的首选药物，乌鸡也有滋补气血强壮肌体的作用。

◆配伍意义

流产就中医讲多为肾气不盛、脾胃虚弱、胎元不实、精亏血少，虚则提摄不固，临床多为刮宫术或引产术去胎，同时伴有大量失血，导致气血亏虚。脾胃为气血生化之源。药膳以乌鸡肉补脾益气生血为主，党参、黄芪加强补中益气的功效。

◆适合对象

适用于流产后，或流产后有身痛、腹痛者，产后时有头晕眼花，失民心悸，关节酸痛，小腹绵绵而痛，舌淡红苔薄白。

◆准备工作

1. 党参、黄芪浸泡洗净。
2. 鸡肉切小块。

◆烹调方法

把全部用料一齐放入炖盅内,加开水适量,炖盅加盖,文火隔水炖2小时,加调味即可。

◆食用方式

鸡肉可作其他菜肴配用,原汤水可在平时服用,适量即可。

◆注意事项

因药膳中多为温热剂,故凡食积内停,阴虚阳亢,痈疽初起或溃后热毒尚盛者不服为宜。

◆专家叮咛

儿童不宜多食,因其气火旺盛,如再加之补气补阳,易耗血伤阴,功效不显。

淡菜芡实炖墨鱼



◆材料

淡菜 100 克 墨鱼 50 克 猪肉(瘦)100 克 芡实 20 克
生姜 细葱 味精 精盐各适量

◆药性

芡实性味甘、涩,归脾、肾经,主要作用为补脾去湿、益胃固精,多用于脾虚泄泻,日久不止。墨鱼肉性味咸、平,能养血益阴,其内壳名为海螵蛸,俗为墨鱼骨,善于止血涩带,为收涩中之常用药物。淡菜也有收涩功能。

◆配伍意义

子宫出血,多为月经过多和行经期延长,一般常见病例多在其病前有短期停经,月经再来时,血量特多,时间也延长,因此患者多表现为贫血,而芡实、墨鱼、淡菜都有收涩止血的作用,兼有养血养阴补脾作用,功效明显。

◆适合对象

特别适用于经血不止,行刮宫术后服用,也多适用于带下属阴虚有热者,症为带下量多、色微黄质稀、卧睡不宁、口干大便秘结。

◆准备工作

1. 将淡菜、墨鱼分别用清水浸软后洗净,连其内壳切为3~4段。
2. 芡实浸泡后洗净。
3. 猪肉洗净切块。

◆烹调方法

方法简单,把全部用料一齐放入沙锅内,加清水适量,武火煮沸后,文火煮1小时,加适量味精,精盐调味即可。

◆食用方式

猪肉可当菜肴食用,原汤水可在平时饮用,饭后饮用最佳。

◆注意事项

1. 因药膳中多为收涩药物,故凡表邪未解,或内有湿涩,以及郁热未清患者不宜用。
2. 孕妇慎用。

◆专家叮咛

药膳中草药多性味平,但多为清热剂,故不宜多服,可在膳中多备以生姜中和。

当归生姜羊肉汤



◆材料

羊肉 250 克 当归 15 克 生姜 细葱 精盐各适量



◆药性

当归性味甘、辛、温，归肝、心、脾经，主要功效为补血、活血、止痛、润肠，多用于血虚诸证、跌打损伤、痛经。羊肉性味甘温，能补血之虚。

◆配伍意义

妇女产后，亡血伤津，由于分娩用力，出汗和产伤或失血过多，可使阴血暴亡，变生他病，也可瘀血内阻，败血为病，这样元气受损，抵抗力减弱，致产后诸病，当归配羊肉，兼有补血、活血作用，生姜补脾健胃，功效加倍。

◆适合对象

特别适用于产妇，并伴有腹痛、肢体疼痛、四肢不温、小便频、面气清白的患者。

◆准备工作

1. 将生姜去皮，洗净，切片；当归洗净，切片；羊肉洗净，切小块。
2. 羊肉可温水过，去掉异味。

◆烹调方法

把全部用料一齐放入沙锅内，加清水适量，武火煮沸后，文火煮1小时，加味精、盐即可食用。

◆食用方式

羊肉可作为菜肴食用，汤水可在平时服用，热服最佳。

◆注意事项

当归为补血之剂，补血药物多粘腻，妨碍消化，故湿浊中阻、大便泄泻者忌服。

◆专家叮咛

如脾胃虚弱者，可适量多些生姜，并配以健脾助消化药物同用。