

EASY
COOK

曹丽娟 著

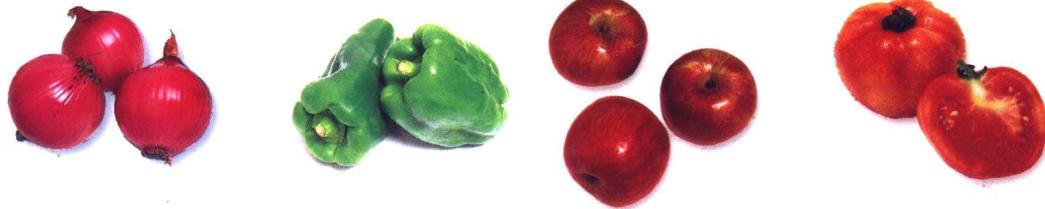
食补
美一生

漂亮美人没烦恼

天津科技翻译出版公司



食补美一生
漂亮美人没烦恼



天津科技翻译出版公司



著作权合同登记号：图字：02-2002-126

图书在版编目(CIP)数据

食补美一生：漂亮美人没烦恼 / 曹丽娟著. —天津：天津科技翻译出版公司，2003.9

ISBN 7-5433-1648-X

I . 食… II . 曹… III . 女性 - 食物养生 IV . R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 016532 号

授权单位：大镜文化事业有限公司
出 版：天津科技翻译出版公司
地 址：天津市南开区白堤路 244 号
邮政编码：300192
电 话：022-24314802
传 真：022-24310345
E - mail: tsttbc@public.tpt.tj.cn
印 刷：深圳万龙彩印有限公司
发 行：全国新华书店
版本记录：889 × 1194 24 开本 3 印张 55 千字
2003 年 9 月第 1 版 2003 年 9 月第 1 次印刷
定价：18.00 元

(如发现印装问题，可与出版社调换)

中国人爱吃、会吃，举世皆知

小时候，家里只要有鱼有肉，当天不是家里有客人，就是遇到喜庆节日。慢慢地随着经济的发展，百姓日子一天比一天过得好，吃不吃得饱已经不是问题，而吃不吃得健康，才是目前富裕的社会要面对的课题。近年来各式养生进补的方法花样百出，多到让人无所适从，但是专为女性养生保健的食谱并不多见。现在的女性虽然有较以往更多的自主权，相对的所承受的压力也更多，各方面的疾病也就接踵而来，所以现代人也开始越来越重视身体各方面的保养。而中国的草药，不愠不火，讲究中庸之道，重视调和的功效，是由内而外，从身体内部来提升免疫能力，达到改善体质的功效，所以现代女性更是不可缺乏药膳的知识。

作者丽娟小姐多年来以健康、营养的专业知识，透过简单的烹调方式，提供给每位朋友正确的饮食观念，而这本书以中国草药入菜的书，就是特别针对女性而设计的。依照各年龄层的女性，制作出养生保健的菜肴。这不但具有养生保健的功效，还能兼顾美味，谁说良药一定苦口呢？看完丽娟的书，即使是害怕吃中药的朋友，相信也很容易入口。

这本书是专为我们女性设计的，是我们女性生活中值得珍藏的一本好书，万水在此诚心地推荐给各位朋友，参考本书来替自己、替家人料理，让大家都能够活得健康、活得漂亮。

陳萬水

很高兴帮曹丽娟博士《食补美一生》写序文

身为博强国际大学校长，很荣幸颁发硕士和博士学位给予曹博士。我个人非常欣赏她的毕业论文，不仅表现出写作能力，亦把她曾经完成的烹调作品照片置于其中。这些看来令人食指大动的作品，让人欣赏到她在烹调领域的得意才华。我不仅欣赏她所拥有的高水准作品，也很高兴能接受她的热情招待，并在几次的聚会里尝到她亲手做的餐点。除此之外，在我近年来看到她在电视上的杰出表现也感到相当愉快。

这本名为《食补美一生》的书很有意思，提供给女性朋友的不只是食物的信息而已。它涵盖了女性一生的三大阶段，包括青春期和这期间不同的成长问题，例如经期和美白；以及怀孕前、怀孕中和坐月子时所需要的特殊营养；最后是针对更年期的女性来提供营养方针。每一阶段有许多的食谱介绍，同时也提供草药及其功效与使用方法的解说，让女性朋友有更多的选择来享受人生。

最重要的是，这不只是为已经出过30多本书的曹博士添加另一本作品而已，这还是曹博士把她的经验分享给大家的经典。这本书把健康、营养和丰富题材紧紧结合在一起，提供女性读者在培养健康饮食习惯的同时，也能享受美味。这本书值得一读，所以我向您推荐它。

 柏德瑞

吃出健康美丽的一生

“饮食”不只是为了补充人体一日所需的热量，同时也要有益于身体健康。人们常常有不自觉的饮食习惯，对于宴会中的每道山珍海味来者皆食，而在不知不觉中吃进了高脂肪、高热量、高胆固醇……吃不仅要吃得有雅趣，更要认识饮食、改善烹饪方法，才能彻底做好体内饮食环保，改善体质、保持青春活力。

很高兴能有机会与大境文化全体同仁合作，由于彼此的肯定与尊重、理念与实际、目标与使命，使我们有共同的心，创造出更有生命力以及养生实务的食谱，使食谱更加尽善尽美，以更宽广的心，关怀读者的需求。让《食补美一生》在效率与专业的工作环境下诞生，从豆蔻年华的妹妹，到粉领上班族、生产前中后的准妈妈及面临更年时期的女性，都能搭配出适合各类体质的美食，阻止岁月在身体内外留下痕迹，帮您赢得健康。

在此我要特别感谢万水姐姐的鼎力支持，在百忙中能拨冗为我的新书写推荐序文。万水姐姐十分关怀女性同胞以及健康形象，是《食补美一生》的最佳女性统帅，也是我们邀请万水姐姐的主要原因。而能邀请到联合国自然医学会总裁Dr.Deric Bircham(柏德瑞)校长写推荐序文，不只是再一次对《食补美一生》的肯定，更是对我最大的鼓励。每个女性不同阶段都有不同的美，以及幕前幕后支持关怀家人精神，用实际行动来照顾自己与身边的人，不论是一锅煲汤或是一碗食补，能让人难以忘怀，本书是能让您三代同堂，一起养生、一起品味、一起带着走全世界的好书！

曹丽娟



曹丽娟

生于1960年 双子座 台北市人 现居天母

- *牛津国际大学营养科学博士、博强国际管理科学硕士
- *荣获1998年联合国自然医学家族NM总裁赠勋殊荣
- *荣获1998年联合国自然医学家族圣约翰王储Dr.Deric Bircham亲赠骑士爵(夫人)勋章殊荣
- *1997年、1998年获得优良食品(长寿茶—茶膳圣品)金牌奖
- *著作：《酱料情报志》、《酱料大全》、《神奇泡菜》等
- *代言2000年台北国际食品展“桂冠冷冻食品公司”团膳食谱、考生要补、食补等13场展示示范秀

目 录

陈万水小姐温柔推荐	3
柏德瑞校长强力推荐	3
吃出健康美丽的一生	4
整理药材的步骤	6

PART 1

漂亮妹妹没烦恼	7
青春战痘沙拉（治疗青春痘）	8
百合烩鸡锦（美容养颜）	10
美颜三重奏（彻底清洁）	12
美颜三重奏（美白调理）	14
美颜三重奏（滋润修护）	15
有氧蔬果菜餐（活化肤质）	16
玫瑰豆腐（恢复气色）	18
灵芝煎饺（恢复气色）	20
拯救肤质苦瓜（改善过敏肤质）	22
木兰丰胸汤（丰胸）	24
抬头挺胸汤（丰胸）	26
木瓜龙骨汤（丰胸）	28
花枝烩蒟蒻（宽心舒达）	30



五花树薯汤（增强记忆力）	32
当归生姜羊肉汤（止腹痛、调经血）	34

PART 2

职场美人向前走	36
养心安神汤（减压、疗健忘）	38
白木耳炖肉（治失眠、补血）	40
黑胡椒牛小排（照顾胃肠、增加食欲）	42
状元卤味（照顾胃肠、增加食欲）	44
枸杞烩鸡（保护滋养眼睛）	46
桃仁墨鱼（通经活血）	48
韩式青草田鸡（解热去燥）	50
窈窕曲线汤（瘦身减肥）	52
增智提神茶（治疗健忘、提振精神）	54
菊花杏仁茶（对抗头痛）	56
当归枸杞冰（滋阴解渴）	58
洛神花茶（清热润喉）	60
歌神茶（润喉止痛）	61
健身牛腩汤（消除疲劳）	62
元气海陆煲（增强体力）	64
何首乌肚片（改善体质）	66
舒活澡汤（改善腰酸背痛）	68
药材索引	69

整理药材的步骤

一、化零为整



1. 把比较细小零碎的药材装入纱袋中。



2. 用棉线将纱袋口绑起来。

* 像五味子、车前子这类的药材就需要装袋，既能省去洗过滤网的麻烦，也能将所有渣滓一网打尽，让汤汁喝起来更加顺口。

二、萃取精华



1. 经过熬煮才能将药效释放出来。



2. 将药材过滤取出汤汁精粹。

* 药材熬煮的时间不等，不过基本原则都是由6杯水熬成3杯汤汁或4杯水熬成2杯汤汁，以此类推，抓住这个要领，就不怕拿不准分量。

三、量杯与量匙

为了让你也能做出和曹老师一样的美味料理，书里面的量杯1杯容量是200mL，适合用来测量水、汤汁、酒等液体，1大匙容量为1Tbsp=15mL；1小匙是1/4Tbsp=3.75mL，相信如此一来在操作中就十分清楚了。



四、锅具与烹调

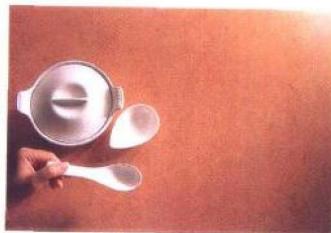
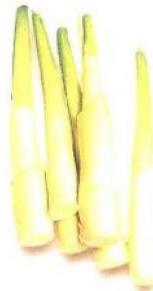
药膳的烹调分为隔水炖煮与不隔水炖煮。不隔水炖煮最好选用沙锅或瓷锅，因为具有保温效果；隔水炖煮时外锅可用不锈钢锅，里面放瓷盅或瓷碗。先以大火煮沸后改小火慢炖，因为慢火才能将药材熬出味来，并把功效释放出来，妥善控制火温与时间，才能把药性熬出，光是浸泡是达不到效果的。



漂亮妹妹没烦恼



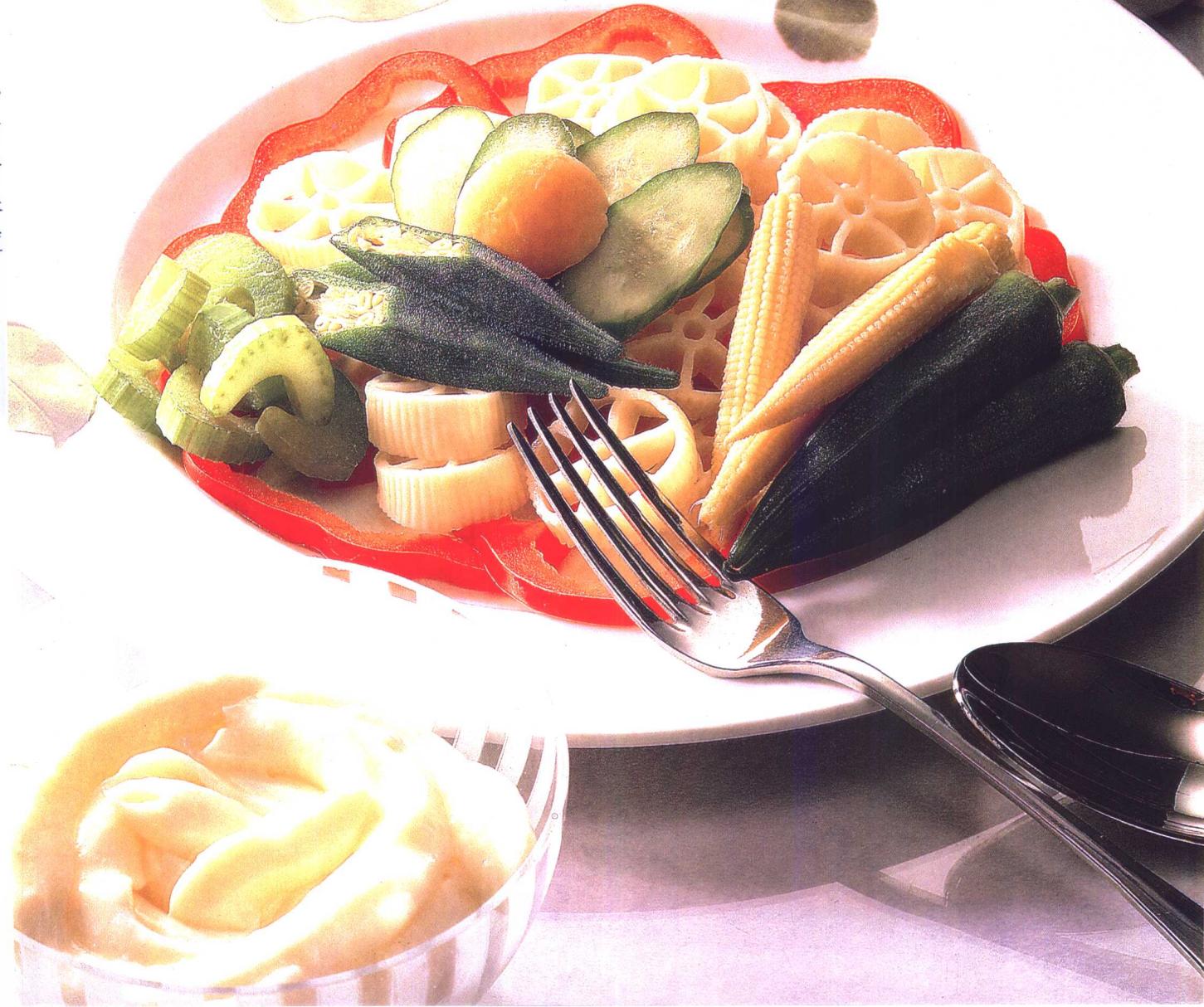
拒绝成为坐冷板凳的壁花小姐
先喝碗有容乃大的抬头挺胸汤
再以具疗效的美味好菜
吃出粉红的好气色
最后千万别错过
让你从里美到外的天然洗脸、敷面配方
拯救敏感的肤质、活化肌肤
相信你的恋爱指数一定会直线飙升
为了亲爱的阿娜达拼了!!



13~20岁这段年龄层，属于气血旺盛少女成熟期，肌肉发育等已完成，活动力、精力都非常敏捷及充沛，成长发育期与成长后的个体机能与肾气都有密切的关系，冲脉、任脉(掌管月经—怀孕的经脉)较顺畅地流通，于是在14岁前后就有了月经来潮，便有了怀孕的机能。

21岁起至35岁前，女子的肾气已充竭、亭亭玉立、恒牙也长好了，也进入了适婚期与就业或创业期阶段，因此饮食与健康都有非常密切的关系。

治疗青春痘



青春战痘沙拉

想拔除又红又肿的小痘痘可不能靠别人帮忙，
这道做法简单的沙拉，能给你意想不到的好效果。

小黄瓜



有丰富维生素C

秋葵



含纤维素，可预防癌症

西洋芹



促进胃肠蠕动，减少吸收

材料

鸡蛋1个、小黄瓜1根、西洋芹6片、红甜椒半个、玉米笋4根、秋葵4根、车轮面1杯

调味料

沙拉酱1大匙

做法

材料分别洗净切好备用。

玉米笋与秋葵汆汤，放凉。

车轮面放入滚水中烫熟备用。

鸡蛋先洗净后放入冷水中煮沸，再捞出待凉去壳。

把所有材料排入盘中，即可蘸沙拉酱享受沙拉大餐。



若正在服用中药，就不宜随意地吃生菜类食物。



百合烩鸡锦

想换换口味了吗？烩鸡锦里含有保护眼睛的 β 胡萝卜素和丰富蛋白质，想要美丽就要先学会保养喔！

百合



清心、润肺

沙参



益胃生津

白果



定肺气、止咳嗽

山药



滋润胃肠

药材

百合 25g、白果 25g、沙参 25g、党参 25g、茯苓 25g、
山药 25g

材料

鸡胸肉半个、绿花椰菜 1 颗、胡萝卜 1/3 根、玉米笋 4
根、香菇 1 朵、姜 1 片、蒜头 2 瓣

调味料

- A 糖 1/3 大匙、盐 1 小匙、胡椒粉 1/2 小匙
- B 盐、香油、淀粉各适量
- C 淀粉 1 大匙、水 2 大匙

做法

所有材料分别洗净切好；药材用清水略冲洗后沥干。
汤锅放 5 杯水煮沸，再加入药材以大火煮沸后改小火熬煮 1 小时。
过滤澄清，约留 2 杯的分量。
挑出药材中的百合、白果备用。
鸡胸肉用调味料 B 略腌 10 分钟，油入锅放入 略炒后捞出。
放入姜片、蒜头爆香，加入所有材料及 翻炒 30 秒。
倒入 及调味料 A，用中火煮 1~2 分钟，加入淀粉水勾芡。
拌炒均匀，即可起锅盛入盘中享用。

 如果用鲜百合来替代百合，能使口感和效果加倍，但是美美的鲜百合不能煮太久，否则很容易煮烂。



美颜三重奏 彻底清洁

你的脸还在“煎蛋”吗？试试不伤肌肤的天然配方，再难缠的油性肤质也要举双手投降。

小麦胚



能补充维生素B₁、B₂

小黄瓜



有大量维生素C

材料

酵素 1/2 大匙、蛋 1 个、小麦胚 1.5 大匙、小黄瓜末 1 大匙、葡萄柚汁几滴

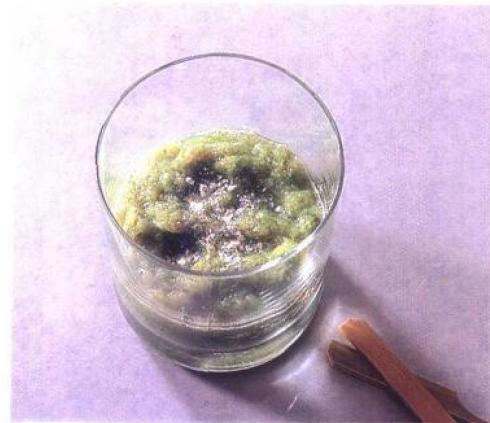
做法

把所有材料放入容器内搅拌均匀。

先将脸部彻底洗净，再用软刷将上述材料涂于脸部。

脸部放松并盖上纱布，待 20~25 分钟略干后轻轻把纱布揭开。

用清水将脸部洗净，再涂上保养水就很完美了。



【小贴士】这个用量可以分成 2 次来使用。没用完的请放入冰箱冷藏，与家人一起分享保养的乐趣。

美颜三重奏 美白调理

告别了油兮兮的脸蛋，你还需要晶莹剔透的调理，
才能有白里透红的好脸色。

薏仁



含丰富的美容维生素B族

白芷



消除红肿、化脓

绿豆粉



有维生素B₁、B₂和解毒功能

材料

白芷 50g、薏仁 100g、绿豆粉 50g

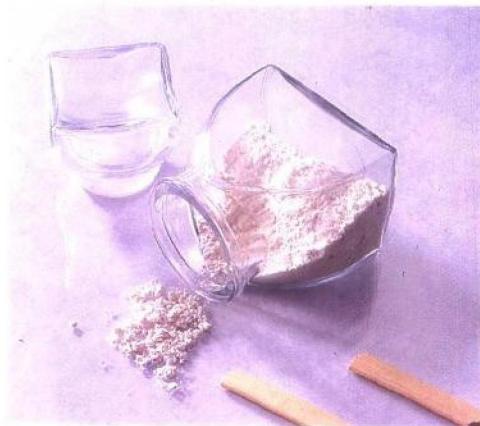
做法

将白芷、薏仁、绿豆粉加入适量水搅拌均匀。

准备抹在眼睛及脸部四周，用双手按摩清洁。

洗净再重复涂抹，按摩一次后冲洗干净就OK了。

 使用天然的美容维生素保养，要有恒心才会成功。



美颜三重奏 滋润修护

清清爽爽的天然选择，让你的肌肤一边清洁、
一边摄取营养好成分。

小黄瓜



能帮助铁质快速吸收

苹果



丰富的果胶能改善腹泻

珍珠粉



美白滋养双重效力

材料

小黄瓜1根、苹果半只、珍珠粉25g

做法

先把小黄瓜及苹果清洗干净后磨成泥状。

再拌入珍珠粉，分成两等份：一份食用，一份美白敷脸用。

脸部清洗干净，涂上 的材料再盖上纱布。

20~25分钟后洗净，就完成呵护肌肤的动作。



也可以将小黄瓜末与牛奶拌匀，放入敷脸用纱布吸取汁液，直接敷在脸上滋润保护肌肤，不仅材料容易取得，而且更加经济实惠。

活化肤质

