

癌症

AIZHENG MEIWEI SHILIAO

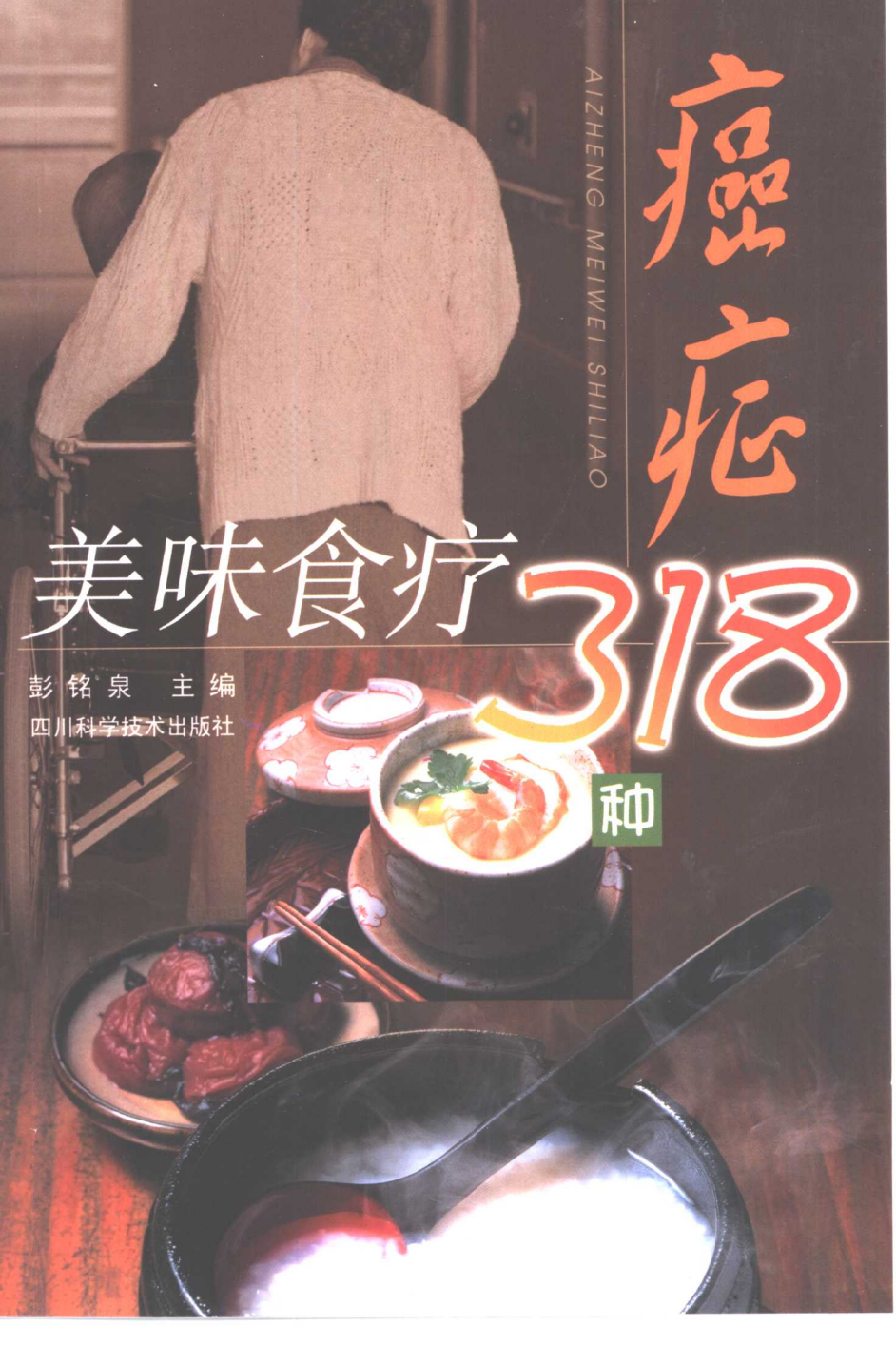
美味食疗

318

种

彭铭泉 主编

四川科学技术出版社



癌



症

美味食疗

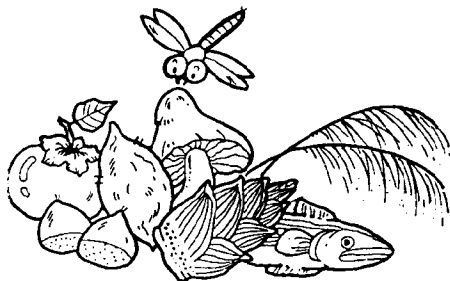
主编 彭铭泉

编者 戚春宜 彭年东 彭红 彭斌 彭莉 侯坤

四川科学技术出版社

318

种



图书在版编目(CIP)数据

癌症美味食疗 318 种 / 彭铭泉主编. - 成都: 四川科学技术出版社, 2001·11

ISBN 7-5364-4792-2

I. 癌… II. 彭… III. 癌-食物疗法
IV. R730.59

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 061760 号

癌症美味食疗 318 种

主 编 彭铭泉
责任编辑 杜 宇
封面设计 韩健勇
版面设计 翁宜民
责任校对 王初阳 翁宜民
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街 3 号 邮政编码 610012
开 本 787mm × 1092mm 1/32
印张 7.875 字数 168 千 插页 2
印 刷 成都新凤印刷厂
版 次 2001 年 11 月成都第一版
印 次 2001 年 11 月成都第一次印刷
印 数 1-5 000 册
定 价 13.00 元
ISBN 7-5364-4792-2 / R·1088

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书, 请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街 3 号

邮政编码/610012

序

癌症与其他疾病相比,可谓是夺取人们生命的“重要杀手”,因此,不少人有谈癌色变的恐癌心理。其实,癌症并不可怕,只要早诊断,早发现,早治疗,就可能将癌症治愈。若能再用药膳、食疗加以调理,一些癌症是可以控制的。本书内容有:胃癌食疗、肝癌食疗、肺癌食疗、食道癌食疗、直肠癌食疗、子宫癌食疗、乳腺癌食疗、膀胱癌食疗、甲状腺癌食疗、鼻咽癌食疗、舌癌食疗、喉癌及扁桃体癌食疗、皮肤癌食疗、口唇癌食疗、白血病(血癌)食疗等。这些药膳食疗菜肴、汤羹所用中药可在中药店买到,所用辅料肉类、蔬菜,在集贸市场易于取得,而制作方法一看就懂,其保健效果,可根据各自家庭情况选用。该书所选方剂,既有古方,又有创新。每个配方根据药食性味、功能、特点、科学配伍,既可预防治疗疾病,又是保健美味佳肴,只要照方制作,可收到较好疗效。

该书知识性与实用性并重,重点突出,深入浅出,通俗易懂;该书既有传统医学宝库的内涵,又是一本推广食疗菜品的读物。全书具有系统性、连贯性,内容丰富多彩、翔实。希望该书能成为您的朋友。

这里特别指出的是,凡属国家保护动、植物,应加以保护,不得随意取食。

本书适用于一般家庭成员、保健工作人员,餐厅酒店工作人员、医务工作者,厨师、患者和药膳食疗爱好者阅读。

彭铭泉

2001 年 10 月

NA570108

目 录

第一章 胃癌食疗 1

人参茯苓饮·····	1	鲜牛蒡根粥·····	8
地榆饮·····	2	鲜牛蒡炖白鸭·····	9
栀子饮·····	2	菱角炖猪肚·····	9
人参茯苓粥·····	3	紫藤榴粥·····	10
人参红枣鸭·····	3	大蒜酒·····	10
虫草炖白鸭·····	4	木棉树皮炖瘦肉·····	11
人参红枣炖猪肚·····	5	高良姜煮鱼肚·····	12
人参黄芩炖水鸭·····	6	党参大枣鱼肚汤·····	12
人参赭石炖白鸭·····	6	牛奶竹沥饮·····	13
甘蔗生姜汁·····	7	砂仁菱角附子汤·····	14
甘蔗生姜粥·····	8		

第二章 肝癌食疗 15

穿山甲饮·····	15	白花蛇舌草烧鸡肝·····	17
白花蛇舌草饮·····	16	半枝莲饮·····	18
白茅根煮肝片·····	16	白芍栀子饮·····	18

铁树叶饮	19	百合烧兔肉	25
蜂蜜白花蛇舌草汁	20	大蒜炒鹅血	26
田七炖老龟	20	虫草野鸭盅	26
芡实鳖鱼汤	21	虫草炖金龟	27
白芍瘦肉汤	22	大蒜西瓜汁	28
白术兔肉汤	23	三七鸡蛋羹	28
赤豆生姜鲤鱼汤	24	大蒜田螺粥	29
赤小豆鲤鱼豆腐汤	24		

第三章 肺癌食疗 30

忍冬杏仁饮	30	北沙参炖乌鸡	37
三棱桃仁饮	31	沙参炖鳖鱼	38
柴胡芍药饮	32	川贝母炖猪肺	39
芍药牡蛎饮	32	川贝雪梨粥	39
黄芪牡蛎粥	33	白芨燕窝粥	40
百合炒牡蛎肉	34	泡参饮	40
燕窝瘦肉粥	34	白芨萝卜粥	41
银耳粥	35	凉拌海蜇皮	42
虫草墨鱼盅	35	沙棘白芨饮	43
沙参炖老龟	36		

第四章 食道癌食疗 44

半夏附子饮	44	板蓝根饮	47
甘草饮	45	北沙参蜜膏	47
桑白皮饮	45	大蒜鲫鱼汤	48
半夏龙葵饮	46	韭菜牛奶	49
蛇莓龙葵饮	46	诃子菱角饮	50

蒲葵子饮	50	紫藤榴炖乌鸡	54
诃子炖野鸭	51	荸荠紫藤炖白鸭	55
菱角诃子炖团鱼	51	菱角薏苡粥	56
紫藤榴饮	52	橄榄荸荠炖老鸭	56
薏苡紫藤粥	53	罗汉果炖墨鱼	57
诃子瘦肉汤	53		

第五章 直肠癌食疗 59

二白饮	59	夏枯草饮	66
二白粥	59	鲫鱼赤豆汤	67
银花藤粥	60	沉香煮瘦肉	67
龙葵饮	61	赤小豆茅根瘦肉汤	68
龙葵粥	61	茅根菱角炖白鸭	69
紫草饮	62	蚤休饮	70
桃仁饮	62	白茅根荸荠炖瘦肉	71
野葡萄根饮	63	槐花猪肠汤	71
当归白芍饮	64	黄连猪肠汤	72
藤梨根炖瘦肉	65	白萝卜荸荠汤	73
紫藤条饮	66	大蒜炖猪肠	74

第六章 子宫癌食疗 75

菌灵芝饮	75	党参熟地饮	79
蜈蚣饮	76	红枣桂圆饮	80
防风煮鱼肚	76	黑木耳瘦肉汤	81
全蝎炖乌梢蛇	77	香菇瘦肉汤	82
丹皮赤芍饮	78	香菇瘦肉粥	82
阿胶饮	79	槐树菌炖瘦肉	83

槐木耳桂圆汤·····	84	冰糖无花果·····	87
半枝莲粥·····	85	土茯苓饮·····	87
无花果饮·····	85	艾炭煮鸡蛋·····	88
无花果粥·····	86	桃树根煮猪瘦肉·····	88
无花果瘦肉汤·····	86		

第七章 乳腺癌食疗 90

山甲珠炖瘦肉·····	90	抗癌乌鸡汤·····	101
虎杖炖白鸭·····	91	无花果炖猪爪·····	102
白鹅草饮·····	92	黑木耳炒肉片·····	103
王不留行饮·····	92	太子参奶·····	104
柴胡丹皮饮·····	93	无花果炖雪蛤·····	104
人参当归炖鳖鱼·····	93	荸荠苡仁粥·····	105
忍冬花饮·····	95	菱粉羹·····	105
枸杞炖乌鸡·····	95	浙贝蒸雪梨·····	106
浙贝炖乌鸡·····	96	双耳炒肉片·····	106
冬菇蒸墨鱼·····	97	双耳煮豆腐·····	107
慈姑泥·····	97	冰糖蒸荸荠·····	108
漏芦饮·····	98	浙贝荸荠煲排骨·····	108
逍遥汤·····	99	无花果炖鱼头·····	109
消瘤饮·····	100		

第八章 膀胱癌食疗 110

木通饮·····	110	草河车重楼饮·····	113
车前子饮·····	111	半枝莲炖荸荠·····	113
石苇饮·····	112	冬葵子饮·····	114
半枝莲粥·····	112	猪苓饮·····	115

泽泻饮	116	马齿苋粥	123
芦笋瘦肉汤	116	芦笋拌马齿苋	123
芦笋泥	117	红糖蚯蚓饮	124
重楼知母饮	118	向日葵髓心汤	124
芦笋炖野鸭	118	玉米须炖田螺	125
黑木耳芦笋炒肉片	119	生地黄煲仔鸭	126
输泌乐	120	瞿麦粥	126
猪脬炖荸荠	120	车前子粥	127
柴胡茯苓饮	121	土牛膝根炖猪脬	128
马齿苋饮	122	西瓜汁	128
桃仁红花饮	122	冬瓜苡仁炖瘦肉	129

第九章 甲状腺癌食疗 130

补骨脂饮	130	三靛汤	141
半边莲饮	131	鹿靛牡蛎汤	142
合欢饮	131	海藻粥	143
红枣羊靛汤	132	海带鹿靛粥	143
海藻羊靛汤	133	羊靛粥	144
橘红猪靛汤	134	海藻蒸牡蛎	144
昆布牛靛汤	134	木耳羊靛汤	145
海藻牦牛靛汤	135	羊靛菱角汤	146
昆布鹿靛汤	136	鲮鱼羊靛汤	147
黄药子饮	136	海藻煮文蛤	148
魔芋汤	137	昆布浙贝汤	148
海藻墨鱼汤	138	浙贝墨鱼汤	149
马勃饮	139	浙贝羊靛炖老龟	150
蜂房饮	140	海藻昆布炖兔肉	151
牡蛎扁豆汤	140	浙贝兔肉粥	152

- | | | | |
|---------------|-----|----------------|-----|
| 地黄山药饮 | 153 | 葱白瘦肉汤 | 161 |
| 麝香拌大葱 | 154 | 苍耳蒸鹌鹑 | 162 |
| 赤芍红花鲑鱼汤 | 154 | 苍耳煮鸡蛋 | 163 |
| 补骨脂饮 | 155 | 白芷薄荷煮白鸭 | 163 |
| 鹅不食草饮 | 156 | 辛荑半枝莲炖墨鱼 | 164 |
| 瓜蒌饮 | 157 | 辛荑蒸田螺 | 165 |
| 大青叶饮 | 158 | 辛荑浙贝蒸荸荠 | 165 |
| 辛荑饮 | 159 | 辛荑炖鲍鱼 | 166 |
| 辛荑煮鸡蛋 | 160 | 辛荑炒肉片 | 167 |
| 菊花莲子粥 | 160 | 辛荑萝卜瘦肉汤 | 168 |
| 辛荑粥 | 161 | 辛荑冰糖燕窝 | 168 |

- | | | | |
|--------------|-----|----------------|-----|
| 清热解毒饮 | 170 | 绿豆炖荸荠 | 176 |
| 清心饮 | 171 | 鲜藕绿豆汤 | 177 |
| 山药扁豆饮 | 171 | 黄瓜拌海带 | 177 |
| 黄连木通饮 | 172 | 黑木耳香菇炒肉片 | 178 |
| 水牛角饮 | 172 | 薏苡仁煲荸荠 | 178 |
| 牛黄饮 | 173 | 木耳瘦肉炒芦笋 | 179 |
| 麦冬冬瓜汤 | 173 | 冰糖燕窝银耳 | 180 |
| 麦冬绿豆粥 | 174 | 沙参炖裙边 | 180 |
| 杏仁粥 | 174 | 竹荪炖鲍鱼 | 181 |
| 萝卜炖田螺 | 175 | 鱼翅竹荪汤 | 182 |
| 马齿苋煮瘦肉 | 176 | | |

第十二章 喉癌及扁桃体癌食疗

183

木莲饮	183	鲜白茅根赤芍饮	190
竹叶饮	184	蛇果草饮	191
开金锁饮	185	通大海饮	192
生地贝母饮	186	牛膝射干饮	192
百合贝母饮	186	菊花肉片	193
冰糖百合粥	187	苦瓜炖猪瘦肉	194
白英龙葵饮	188	白萝卜炖牡蛎肉	195
山豆根饮	188	百合丝瓜汤	196
地丁草饮	189	海藻炖绿豆	196
天花粉生地饮	190	芦笋炖鱼头	197

第十三章 皮肤癌食疗

199

鹿衔草饮	199	白萝卜粥	203
玉竹苡仁煮猪肝	200	百合银耳羹	204
莪术炖水鸭	200	苡仁百合煲荸荠	204
桃仁粥	201	菱角煲猪肤	205
木耳炒瘦肉	202	浙贝珍珠炖鲍鱼	206
白萝卜炒肉丝	202		

第十四章 口唇癌食疗

207

地黄泽泻饮	207	无花果粥	210
蜂蜜香油汤	208	洋葱炒猪瘦肉	211
连翘知母饮	208	天冬牛奶煮鸡蛋	211
白术厚朴饮	209	莴苣肉丝	212
冰糖炖无花果	210	菱角橄榄炖苦瓜	213

桑椹煲荸荠	214	凉拌三丝	216
大蒜炒茼蒿	214	白糖鳖胆	216
大蒜煲苦瓜	215	杏仁炖鳖肉	217

第十五章 白血病(血癌)食疗 218

马鞭草饮	218	红枣炖阿胶	226
党参炖紫河车	219	旱莲炖雪蛤	226
当归红花炖鳖鱼	220	旱莲煮田螺	227
黑枣炖乌鸡	221	旱莲炖鱼肚	228
旱莲炖鳖鱼	221	百合鱼肚粥	228
党参红枣炖兔肉	222	薏苡仁炖苦瓜	229
冬瓜煲兔肉	223	野苣蓿粥	230
寿星燕窝汤	224	黑木耳丝瓜汤	230
鳖甲烧白鸭	224	荠菜粥	231
红枣蜗牛炖瘦肉	225	荸荠瘦肉煲鲜藕	231

第十六章 癌症常用的药物和食物 233

第一章

胃癌食疗

人参茯苓饮

配方：人 参	15 克
白 术	15 克
茯 苓	15 克
炙甘草	9 克
生 姜	10 克
大 枣	5 枚
白 糖	25 克

功效：补元气，增食欲，止呕吐。对癌症部位在贲门、幽门、胃体部患者均可饮用。

制作工艺：

1. 将人参、白术洗净，切片；茯苓打粉；甘草切片；生姜切片；大枣洗净去核。
2. 将以上药物放入炖杯内，加水适量，煮 25 分钟，停火，去渣。在药汁内加入白糖搅匀即成。

食法:每日 1 剂,分 3 次饮完。

地榆饮

配方: 半 夏	25 克
地 榆	15 克
白 糖	20 克

功效:消癌肿,止呕吐。对胃癌患者有疗效。

制作工艺:

1. 将半夏、地榆洗净放入铝锅内,加水适量。
2. 将铝锅置武火上烧沸,再用文火煮 25 分钟,停火,过滤。在药液内加入白糖搅匀即成。

食法:每日 3 次,每次饮 150 克。

梔子饮

配方: 梔 子	15 克
附 子	5 克
半 夏	40 克
白 糖	25 克

功效:消癌肿,止呕吐。对各种胃癌有疗效。

制作工艺:

1. 将附子洗净,用清水先煮半小时去毒;梔子、半夏洗净。同时放入有附子的锅内,加水适量。
2. 将锅置武火上烧沸,再用文火煎煮 25 分钟,停火,过滤。在药液内加入白糖搅匀即成。

食法:每日 3 次,每次饮 150 克。

人参茯苓粥

配方: 人 参	15 克
白 术	15 克
茯 苓	15 克
炙甘草	9 克
生 姜	10 克
大 枣	3 枚
白 糖	30 克
大 米	150 克

功效:养胃,消肿,补气,止呕。对胃癌尤佳。

制作工艺:

1. 将人参、茯苓打成细粉;白术切片;生姜、甘草切片;大枣去核洗净。
2. 将以上药物同放炖锅内,加入大米和水适量。
3. 将锅置武火上烧沸,再用文火煮 30 分钟,加入白糖搅匀即成。

食法:每日 1 次,每次吃粥 100~500 克。正餐食用。

人参红枣鸭

配方: 人 参	15 克
红 枣	6 枚
炙甘草	5 克

茯 苓	15 克
白 术	15 克
鸭	1 只
料 酒	10 克
生 姜	10 克
盐	6 克

功效:补虚损,止呕吐,消癌肿。对胃癌尤佳。

制作工艺:

1. 将鸭宰杀后,去毛、内脏及爪;人参、白术洗净切片;红枣去核洗净;甘草、生姜洗净切片;茯苓打成颗粒状。
2. 将鸭、药物同放炖锅内,加入料酒、生姜、适量清水。
3. 将锅置武火上烧沸,再用文火炖煮 50 分钟,加入盐搅匀即成。

食法:每日 1 次,每次吃鸭肉 50~80 克,佐餐食用。

虫草炖白鸭

配方: 虫 草	20 克
白 鸭	1 只
生 姜	10 克
料 酒	10 克
盐	6 克

功效:补虚损,消癌肿。对癌症患者有效。

制作工艺:

1. 将鸭宰杀后去毛、内脏及爪;生姜洗净切片;虫草用白酒浸泡去泥沙。