

总主编

李洁

吕丙祥

# 中华药膳

ZHONGHUA YAOSHAN FANGZHI WEICHANG JIBING

## 防治 胃肠 疾病

中华药膳，历史悠久，源远流长，是药物和食物有机结合的产物。既具有药物的防病治病作用，又具有中华美食的颜色、香、味、形。在临床医疗、保健方面得到广泛应用。

中医  
药膳



科学技术文献出版社

# 中华药膳

## 防治胃肠疾病

总主编 李 浩 马丙祥

主 编 段晓颖 耿宏伟

副主编 李录山 崔连有 余发明

编 委 庞 凯 李绍东 康晓红

常秀珍 郑断渠 涂 丽

韩 迪 曾宪平 陈周阳

李会文

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

**图书在版编目(CIP)数据**

中华药膳防治胃肠疾病/李浩,马丙祥总主编.-北京:科学技术文献出版社,2000.11

ISBN 7-5023-3612-5

I . 中… II . ①李… ②马… III . 胃肠病·食物疗法  
IV . R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 41561 号

**出 版 者:**科学技术文献出版社

**图 书 发 行 部:**北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

**图 书 编 务 部:**北京市西苑南一院东 8 号楼(颐和园西苑公汽站)/100091

**邮 购 部 电 话:**(010)68515544-2953,(010)68515544-2172

**图 书 编 务 部 电 话:**(010)62878310,(010)62878317(传真)

**图 书 发 行 部 电 话:**(010)68514009,(010)68514035(传真)

E-mail: stdph@istic.ac.cn; stdph@public.sti.ac.cn

**策 划 编 辑:**王大庆

**责 任 编 辑:**平 平

**责 任 校 对:**赵文珍

**责 任 出 版:**周永京

**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:**北京国马印刷厂

**版 (印) 次:**2000 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

**开 本:**850×1168 32 开

**字 数:**324 千

**印 张:**13.125

**印 数:**1~5000 册

**定 价:**19.00 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。

(京)新登字 130 号

## 内 容 简 介

本书全面、系统地收集了防治胃肠疾病的常用、有效的药膳方剂,以病症为纲,简明扼要地论述了胃肠疾病的诊断与辨证,而以药膳方为目,对其组成、制法、用法、功能、主治等详加说明。书后附有药膳治疗胃肠疾病的常用食物与药物,使广大读者可以据症选方,按方配制,防病治病,保健强身,为临床医务工作者及广大患者的实用参考书。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

---

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版科技政策、科技管理、信息科学、农业、医学、电子技术、实用技术、培训教材、教辅读物类图书。

# 前　　言

中华药膳，是中医药学的重要组成部分，是祖国医学丰富治疗方法的主要内容，充分显示了传统中医学的特色和优势。

中华药膳，是药物和食物有机结合的产物，既具有药物的防病治病作用，又有着中华美食的色、香、味、形，既可作为药物，又可作为食物，既能祛疾疗病，又能保健强身、延年益寿，在临床医疗、保健方面得到广泛应用，在民间更具有广泛的使用基础。近年来保健食品、保健药品的开发，也是以药膳、食疗为基础的。

中华药膳，历史悠久，源远流长。自古有“药食同源”之说，早在远古的原始时代，人们在寻找食物的过程中，即发现有些食物具有治病功能。我国最早的一部药物学专著《神农本草经》，记载了既为药物，又是食物的许多品种，如薏苡仁、大枣、芝麻、葡萄、山药、核桃、百合、莲子等，并记述了其功效。最早的医学著作《黄帝内经》即有药膳方剂，如乌鲗骨丸即以麻雀卵、鲍鱼配合茜草、乌鲗骨治疗血枯病。汉代伟大的医学家张仲景非常重视药膳的应用，创制了多种药膳方剂，如其所创制的当归生姜羊肉汤，至今使用广泛，用治老人体虚效果显著。隋唐时期已有专门的食疗药膳专著，如《食医心鉴》。著名医家孙思邈尤擅长药膳食疗，在其《千金要方》中列有“食治”专篇，强调“夫为医者，当须洞晓病源，知其所犯，以食治之，食疗不愈，然后命药”，并指出：“食能排邪而安脏腑，悦神爽志，以资血气”，他还创制了茯苓酥、杏仁酥等著名的药膳方

剂。以后历代医家对药膳均有研究和发展，成为祖国医学防病治病方法的重要组成部分。

中华药膳的整理、开发、研究，近年来方兴未艾。为了满足医务工作者临床医疗的需要，为了满足人们防病健身、自我疗养的需要，我们编撰了中华药膳系列书，把治疗内、妇、儿科常见病、疑难病的药膳方剂，全面搜集，详加分类整理，以病症为纲，药膳方为目，去粗取精，去伪存真，全面系统，科学先进，提高与普及相结合，治疗与防病相结合。此系列书共 10 余册，计有中华药膳防治肾脏疾病、糖尿病、血液疾病、呼吸疾病、心血管疾病、胃肠疾病、脑病、肿瘤、肝胆疾病、妇科疾病、男科疾病、儿科疾病等，是目前最为全面、系统的药膳专著。

中华药膳系列书的编著者，为全国数十家中医院校、医疗机构的专家、学者。丛书各册的编写，基本按照疾病诊断、辨证、药膳方选的体例，对每一药膳方的药物组成、制法、用法、功能、主治等详加说明，使读者可以据证选方、按方配制，易于掌握和使用。

# 目 录

## 慢性胃炎

### 【药膳方精选】

- |            |          |             |          |
|------------|----------|-------------|----------|
| 1. 灵芝粉蒸肉饼  | ……… (4)  | 20. 灵芝银耳羹   | ……… (12) |
| 2. 益脾饼     | ……… (5)  | 21. 佛手柑粥    | ……… (12) |
| 3. 山楂蛋糕    | ……… (5)  | 22. 莲子粥     | ……… (13) |
| 4. 莲肉糕     | ……… (6)  | 23. 荔枝粥     | ……… (13) |
| 5. 乌梅膏     | ……… (6)  | 24. 砂仁粥     | ……… (13) |
| 6. 丁香姜糖    | ……… (7)  | 25. 吴茱萸粥    | ……… (14) |
| 7. 大山楂丸    | ……… (7)  | 26. 麦门冬粥    | ……… (14) |
| 8. 桂圆枣蜜    | ……… (7)  | 27. 石斛粳米粥   | ……… (14) |
| 9. 玫瑰膏     | ……… (8)  | 28. 小茴香粥    | ……… (15) |
| 10. 花生乌贼骨面 | ……… (8)  | 29. 蕙米粥     | ……… (15) |
| 11. 木香荔枝散  | ……… (8)  | 30. 山药蕙米扁豆粥 | … (16)   |
| 12. 黄豆猪胆粉  | ……… (9)  | 31. 豆蔻生姜粥   | ……… (16) |
| 13. 鲤鱼羹    | ……… (9)  | 32. 香菇牛肉粥   | ……… (16) |
| 14. 羊肉羹    | ……… (9)  | 33. 白术猪肚粥   | ……… (17) |
| 15. 糊涂羹    | ……… (10) | 34. 百合糯米粥   | ……… (17) |
| 16. 参芪羊肉羹  | ……… (10) | 35. 八宝粥     | ……… (17) |
| 17. 牛奶山药糊  | ……… (11) | 36. 曲米粥     | ……… (18) |
| 18. 山药羊乳羹  | ……… (11) | 37. 肉豆蔻粥    | ……… (18) |
| 19. 消食蛋羹   | ……… (11) | 38. 麦饭石粥    | ……… (18) |

|              |      |             |      |
|--------------|------|-------------|------|
| 39. 马齿苋粥     | (19) | 66. 红花饮     | (28) |
| 40. 党参茯苓粥    | (19) | 67. 苦瓜茶叶饮   | (28) |
| 41. 藕汁麦冬粥    | (19) | 68. 麦冬沙参陈皮饮 | (29) |
| 42. 石斛玉竹粥    | (20) | 69. 莱菔槟榔饮   | (29) |
| 43. 桃仁粥      | (20) | 70. 雍菜饮     | (29) |
| 44. 萝卜粳米粥    | (20) | 71. 刺梨根代茶饮  | (30) |
| 45. 干姜粥      | (21) | 72. 丹参郁金饮   | (30) |
| 46. 椒面粥      | (21) | 73. 丹参饮     | (30) |
| 47. 肉桂粳米粥    | (21) | 74. 陈皮台乌饮   | (31) |
| 48. 甘松粥      | (22) | 75. 沙参麦冬扁豆饮 | (31) |
| 49. 莱菔陈皮粥    | (22) | 76. 橄榄萝卜饮   | (31) |
| 50. 梅花粥      | (22) | 77. 姜橘饮     | (32) |
| 51. 柚皮醪糟     | (23) | 78. 良附饮     | (32) |
| 52. 花椒火腿汤    | (23) | 79. 橘皮红枣饮   | (32) |
| 53. 木耳红枣汤    | (23) | 80. 小建中饮    | (33) |
| 54. 沙参蛋汤     | (24) | 81. 蛋蜜饮     | (33) |
| 55. 玉山鸽肉汤    | (24) | 82. 茵陈橘皮饮   | (33) |
| 56. 黄芪建中汤    | (24) | 83. 新加香薷饮   | (34) |
| 57. 酸甜猪肚汤    | (25) | 84. 丁香露     | (34) |
| 58. 马兰头猪肚汤   | (25) | 85. 香橼露     | (34) |
| 59. 党参山米排骨汤  | (26) | 86. 佛手露     | (35) |
| 60. 红萝卜淮山内金汤 | (26) | 87. 玫瑰露     | (35) |
|              |      | 88. 姜蒜醋     | (36) |
| 61. 桂皮山楂汤    | (26) | 89. 生姜醋     | (36) |
| 62. 橘饼汤      | (27) | 90. 元胡香橼饮   | (36) |
| 63. 山楂麦芽饮    | (27) | 91. 凤尾草冰糖茶  | (37) |
| 64. 薑香山楂饮    | (27) | 92. 党参大枣茶   | (37) |
| 65. 姜枣饮      | (28) | 93. 玫瑰花茶    | (37) |

|              |            |              |            |
|--------------|------------|--------------|------------|
| 94. 党参黄米茶    | ..... (38) | 113. 花椒鸡肫    | ..... (44) |
| 95. 二楂煎      | ..... (38) | 114. 陈皮油烫鸡   | ..... (45) |
| 96. 山楂糖水     | ..... (38) | 115. 玉参焖鸭    | ..... (45) |
| 97. 红糖绿豆沙    | ..... (39) | 116. 良姜炖鸡块   | ..... (46) |
| 98. 青木香酒     | ..... (39) | 117. 蒸香鸭     | ..... (46) |
| 99. 蔗汁葡萄酒    | ..... (39) | 118. 丁香鸭     | ..... (47) |
| 100. 炒卷心菜    | ..... (40) | 119. 韭黄野鸭脯   | ..... (47) |
| 101. 冰糖话梅    | ..... (40) | 120. 沙参玉竹煲老鸭 |            |
| 102. 烤红枣生姜   | ..... (40) |              | ..... (48) |
| 103. 银耳炖冰糖   | ..... (41) | 121. 苏木煲鸭蛋   | ..... (48) |
| 104. 沙参淮竹炖瘦肉 |            | 122. 豆豉鳊鱼    | ..... (49) |
|              | ..... (41) | 123. 清炖鲫鱼    | ..... (49) |
| 105. 白胡椒煲猪肚  | ..... (41) | 124. 丹参煲田鸡   | ..... (50) |
| 106. 猪肚莲子    | ..... (42) | 125. 赤小豆炖鲤鱼  | ..... (50) |
| 107. 平菇炖肉    | ..... (42) | 126. 猪肉锅巴酥   | ..... (50) |
| 108. 参芪红枣煲猪肚 |            | 127. 山楂鹅肉    | ..... (51) |
|              | ..... (42) | 128. 桂皮砂仁炖牛腰 |            |
| 109. 砂仁肚条    | ..... (43) |              | ..... (51) |
| 110. 茴香炖羊肚   | ..... (43) | 129. 草姜羊肉    | ..... (52) |
| 111. 参归炖母鸡   | ..... (44) | 130. 淮山鳝鱼    | ..... (52) |
| 112. 炖黄皮果树鸡  | ..... (44) | 131. 蕺菜炖鲫鱼   | ..... (53) |

## 消化性溃疡

### 【药膳方精选】

|          |            |           |            |
|----------|------------|-----------|------------|
| 1. 甘草橘皮膏 | ..... (58) | 5. 姜韭牛奶羹  | ..... (60) |
| 2. 土豆蜜膏  | ..... (59) | 6. 二冬粥    | ..... (60) |
| 3. 三七核桃泥 | ..... (59) | 7. 佛手茉莉花粥 | ..... (61) |
| 4. 莲子桂花羹 | ..... (59) | 8. 银莲糯米粥  | ..... (61) |

|             |      |              |      |
|-------------|------|--------------|------|
| 9. 玫瑰花粥     | (61) | 37. 枣红蜜      | (71) |
| 10. 白芨粥     | (62) | 38. 旱莲草红枣汤   | (72) |
| 11. 砂仁粳米粥   | (62) | 39. 三七豆腐汤    | (72) |
| 12. 良姜粥     | (62) | 40. 木瓜姜醋汤    | (72) |
| 13. 吴茱萸粥    | (63) | 41. 大枣冬菇汤    | (73) |
| 14. 二姜粥     | (63) | 42. 藕芨汁      | (73) |
| 15. 槟榔粥     | (63) | 43. 仙人掌蜜饮    | (73) |
| 16. 淮山鸡内金粥  | (64) | 44. 蜂蜜草陈饮    | (74) |
| 17. 陈皮紫苏粥   | (64) | 45. 糖蜜红茶饮    | (74) |
| 18. 荸拔粥     | (64) | 46. 佛手饮      | (74) |
| 19. 麦冬沙参粥   | (65) | 47. 五汁饮      | (75) |
| 20. 柚皮粥     | (65) | 48. 羊乳竹沥饮    | (75) |
| 21. 萝白粥     | (65) | 49. 萝卜鲜藕汁    | (75) |
| 22. 扁豆佛手粥   | (66) | 50. 番茄西瓜汁    | (76) |
| 23. 萝卜马蹄粥   | (66) | 51. 参粟饮      | (76) |
| 24. 参芪红枣糯米粥 | (66) | 52. 生姜饴糖饮    | (76) |
| 25. 桃仁粥     | (67) | 53. 青蒿饮      | (77) |
| 26. 莱菔子粥    | (67) | 54. 苦瓜茶叶饮    | (77) |
| 27. 仙鹤粥     | (68) | 55. 杨梅酒      | (77) |
| 28. 红枣糯米粥   | (68) | 56. 白芍石斛瘦肉汤  | (78) |
| 29. 陈柴米汤    | (68) | 57. 枳壳青皮炖猪肚  | (78) |
| 30. 黄芪猴头汤   | (69) | 58. 佛手延胡索猪肚汤 |      |
| 31. 石膏汤     | (69) |              | (79) |
| 32. 胡椒紫苏汤   | (69) | 59. 仙人掌猪肚汤   | (79) |
| 33. 砂仁佛手汤   | (70) | 60. 桃地猪肚汤    | (79) |
| 34. 饴糖芍药汤   | (70) | 61. 橘根猪肚汤    | (80) |
| 35. 梅橘汤     | (71) | 62. 白芨龟肉猪肚汤  | (80) |
| 36. 木耳红枣汤   | (71) | 63. 鸟贼骨炖猪肚   | (81) |

|             |            |              |            |
|-------------|------------|--------------|------------|
| 64. 白胡椒炖猪肚  | ..... (81) | 79. 建中鸡      | ..... (86) |
| 65. 二肚汤     | ..... (81) | 80. 良姜炖鸡     | ..... (87) |
| 66. 三七炖猪肚   | ..... (82) | 81. 陈皮焖鸟肉鸡   | ..... (87) |
| 67. 党参猪脾粥   | ..... (82) | 82. 太子参炖鸡    | ..... (88) |
| 68. 砂枳猪肚汤   | ..... (82) | 83. 高良姜香附鸡肉汤 |            |
| 69. 重楼煲猪肚   | ..... (83) |              | ..... (88) |
| 70. 大肠槐柏汤   | ..... (83) | 84. 丁香焖鸭     | ..... (88) |
| 71. 猪油大枣末   | ..... (83) | 85. 砂仁鹅肉汤    | ..... (89) |
| 72. 小茴首乌煲猪肚 | ... (84)   | 86. 春砂乳鸽汤    | ..... (89) |
| 73. 仙人掌炒牛肉  | ..... (84) | 87. 党参红枣鳝鱼汤  | ... (90)   |
| 74. 草果生姜羊肉汤 | ... (85)   | 88. 草蔻鲫鱼汤    | ..... (90) |
| 75. 归姜羊肉    | ..... (85) | 89. 砂仁鲫鱼汤    | ..... (90) |
| 76. 荞拨头蹄    | ..... (85) | 90. 三七藕蛋羹    | ..... (91) |
| 77. 陈皮胡椒炖鹿肉 | ... (86)   | 91. 桃仁鱼汤     | ..... (91) |
| 78. 归参炖母鸡   | ..... (86) |              |            |

## 功能性消化不良

### 【药膳方精选】

|          |            |            |             |
|----------|------------|------------|-------------|
| 1. 萝卜饼   | ..... (95) | 11. 山楂粥    | ..... (100) |
| 2. 云豆卷   | ..... (96) | 12. 红萝卜麦米粥 | ..... (100) |
| 3. 豆蔻馒头  | ..... (96) | 13. 曲米粥    | ..... (100) |
| 4. 枣泥桃酥  | ..... (96) | 14. 鸡内金粥   | ..... (101) |
| 5. 八宝启脾糕 | ..... (97) | 15. 黄精粥    | ..... (101) |
| 6. 茯苓造化糕 | ..... (98) | 16. 鲜藕粥    | ..... (101) |
| 7. 橘红糕   | ..... (98) | 17. 桂心粥    | ..... (102) |
| 8. 山楂蛋糕  | ..... (98) | 18. 炒扁豆山药粥 | ..... (102) |
| 9. 红枣益脾糕 | ..... (99) | 19. 萝卜子粥   | ..... (102) |
| 10. 健脾米糕 | ..... (99) | 20. 萝卜粥    | ..... (103) |

|            |       |            |       |
|------------|-------|------------|-------|
| 21. 豇豆粥    | (103) | 43. 果仁排骨   | (111) |
| 22. 莱花粥    | (103) | 44. 四臣汤    | (112) |
| 23. 锅巴粥    | (104) | 45. 牛脾粥    | (112) |
| 24. 酸梅粥    | (104) | 46. 牛百叶粥   | (112) |
| 25. 黄芪内金粥  | (105) | 47. 羊肉萝卜汤  | (113) |
| 26. 鸡橘粉粥   | (105) | 48. 陈皮油烫鸡  | (113) |
| 27. 山楂神曲粥  | (106) | 49. 陈皮大鸭   | (114) |
| 28. 砂仁粥    | (106) | 50. 山药蒸野鸭  | (114) |
| 29. 山楂蜜膏   | (106) | 51. 山参鹌鹑汤  | (115) |
| 30. 山金胡萝卜汤 | (107) | 52. 山药鱼片汤  | (115) |
| 31. 夏朴蜜汁   | (107) | 53. 北芪炖鲈鱼  | (115) |
| 32. 槟榔饮    | (107) | 54. 内金鳝鱼   | (116) |
| 33. 橙子蜂蜜饮  | (108) | 55. 姜橘椒面羹  | (116) |
| 34. 山楂麦芽饮  | (108) | 56. 蚕蛹蜜    | (117) |
| 35. 健脾饮    | (108) | 57. 独脚金田鸡粥 | (117) |
| 36. 桂皮山楂饮  | (109) | 58. 白蔻馄饨   | (117) |
| 37. 薑佩茶    | (109) | 59. 健脾消食蛋羹 | (118) |
| 38. 甘露茶    | (109) | 60. 十香菜    | (118) |
| 39. 缩砂酒    | (110) | 61. 姜枣散    | (119) |
| 40. 红果酒    | (110) | 62. 五香槟榔   | (119) |
| 41. 五香料酒   | (110) | 63. 香砂糖    | (120) |
| 42. 酿猪肚    | (111) |            |       |

## 肺经性厌食症

### 【药膳方精选】

|          |       |          |       |
|----------|-------|----------|-------|
| 1. 枣陈粥   | (123) | 4. 橘皮粥   | (124) |
| 2. 白梅生姜粥 | (124) | 5. 菊茹粥   | (125) |
| 3. 蔻姜粳米粥 | (124) | 6. 石斛玉竹粥 | (125) |

- |             |             |              |             |
|-------------|-------------|--------------|-------------|
| 7. 山药莲米粥    | ..... (125) | 11. 梅橘汤      | ..... (126) |
| 8. 参苓粥      | ..... (126) | 12. 红萝卜淮山内金汤 |             |
| 9. 佛金山药粥    | ..... (126) |              | ..... (127) |
| 10. 二金玉枣瘦肉汤 |             | 13. 夏茹饮      | ..... (127) |
|             | ..... (126) | 14. 竹梅饮      | ..... (127) |

## 胃下垂

### 【药膳方精选】

- |             |             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1. 内金枣仁饼    | ..... (131) | 20. 参苓粥     | ..... (138) |
| 2. 五香参肚卷    | ..... (131) | 21. 加味补虚正气粥 |             |
| 3. 茯连猪肚丸    | ..... (132) |             | ..... (139) |
| 4. 茯苓香菇饭    | ..... (132) | 22. 加味梅花粥   | ..... (139) |
| 5. 参归枣米饭    | ..... (133) | 23. 灵芝黄芪肉汤  | ..... (140) |
| 6. 八宝饭      | ..... (133) | 24. 荔枝粥     | ..... (140) |
| 7. 八宝糯米饭    | ..... (134) | 25. 猪肚枳壳砂仁汤 |             |
| 8. 红枣鸽肉饭    | ..... (134) |             | ..... (140) |
| 9. 参芪精      | ..... (134) | 26. 牛肚橘枳汤   | ..... (141) |
| 10. 黄芪膏     | ..... (135) | 27. 茂豆羊肚汤   | ..... (141) |
| 11. 砂仁藕粉    | ..... (135) | 28. 参芪猪肾汤   | ..... (141) |
| 12. 猪肚散     | ..... (135) | 29. 牛肚补胃汤   | ..... (142) |
| 13. 升胃方     | ..... (136) | 30. 黄芪米汤    | ..... (142) |
| 14. 鲫鱼黄芪汤   | ..... (136) | 31. 参麻山药粥   | ..... (143) |
| 15. 龟肉汤     | ..... (137) | 32. 羊肉稷米粥   | ..... (143) |
| 16. 黄芪粥     | ..... (137) | 33. 糖枣荔圆    | ..... (143) |
| 17. 红枣糯米饭   | ..... (137) | 34. 归升牛肚汤   | ..... (144) |
| 18. 山药粥     | ..... (138) | 35. 枳砂牛肚汤   | ..... (144) |
| 19. 升麻芝麻炖猪肚 |             | 36. 薏颓鸡子黄粥  | ..... (145) |
|             | ..... (138) | 37. 马蹄茯苓饮   | ..... (145) |

- |             |             |            |             |
|-------------|-------------|------------|-------------|
| 38. 佛手酒     | ..... (145) | 50. 黄芪炖母鸡  | ..... (150) |
| 39. 薑白炖猪肉   | ..... (146) | 51. 清蒸人参鸡  | ..... (150) |
| 40. 参归炖猪心   | ..... (146) | 52. 炖童子鸡   | ..... (151) |
| 41. 人参米肚    | ..... (146) | 53. 归芪蒸鸡   | ..... (151) |
| 42. 煨肚丝     | ..... (147) | 54. 蚕蛹蒸胡桃肉 | ..... (152) |
| 43. 砂仁参肚    | ..... (147) | 55. 补气利水鸭  | ..... (152) |
| 44. 黄芪煨猪肚   | ..... (148) | 56. 茯蒸鹌鹑   | ..... (152) |
| 45. 牡蛎草薢猪肚  | ..... (148) | 57. 黄芪炖乳鸽  | ..... (153) |
| 46. 加减当归羊肉羹 | ..... (148) | 58. 参芪清蒸羊肉 | ..... (153) |
| 47. 乌鸡汤     | ..... (149) | 59. 黄芪炖带鱼  | ..... (154) |
| 48. 归参炖母鸡   | ..... (149) | 60. 参芪烧鲥鱼  | ..... (154) |
| 49. 枳实炖母鸡   | ..... (150) | 61. 黄芪牛肚汤  | ..... (155) |

## 溃疡性结肠炎

### 【药膳方精选】

- |            |             |             |             |
|------------|-------------|-------------|-------------|
| 1. 山楂荞麦饼   | ..... (159) | 13. 羊脂黍米粥   | ..... (164) |
| 2. 莲肉糕     | ..... (160) | 14. 竹叶石膏扁豆粥 | ..... (164) |
| 3. 理脾糕     | ..... (160) |             |             |
| 4. 香砂葛粉糊   | ..... (161) | 15. 山药薏米粥   | ..... (164) |
| 5. 石榴蜂蜜膏   | ..... (161) | 16. 金樱子粥    | ..... (165) |
| 6. 砂仁藕粉羹   | ..... (161) | 17. 羊肉山药粥   | ..... (165) |
| 7. 芡实百合黑米粥 | ..... (162) | 18. 红枣山药粥   | ..... (165) |
| 8. 山药莲米粥   | ..... (162) | 19. 神仙粥     | ..... (166) |
| 9. 山药蛋黄粥   | ..... (162) | 20. 芡实金樱粥   | ..... (166) |
| 10. 芹菜粥    | ..... (163) | 21. 杨梅蜂蜜膏   | ..... (166) |
| 11. 小麦大枣粥  | ..... (163) | 22. 火炭母猪血汤  | ..... (167) |
| 12. 荔枝干粥   | ..... (163) | 23. 土豆姜橘汁   | ..... (167) |

- 
- |            |             |           |             |
|------------|-------------|-----------|-------------|
| 24. 糖醋生姜饮  | ..... (167) | 38. 六味牛肉脯 | ..... (172) |
| 25. 豆豉薤白饮  | ..... (168) | 39. 盐肠    | ..... (172) |
| 26. 核桃姜茶饮  | ..... (168) | 40. 茄蓉羊肉粥 | ..... (173) |
| 27. 柠檬饮    | ..... (168) | 41. 豆蔻乌骨鸡 | ..... (173) |
| 28. 番石榴叶饮  | ..... (169) | 42. 炖黄鸡   | ..... (174) |
| 29. 茉莉花代茶饮 | ..... (169) | 43. 雉肉馄饨  | ..... (174) |
| 30. 糖枣饮    | ..... (169) | 44. 烤五香鹅  | ..... (175) |
| 31. 生姜茶叶饮  | ..... (170) | 45. 冰糖芡莲  | ..... (175) |
| 32. 山药鹿茸酒  | ..... (170) | 46. 鸡蛋莲子汤 | ..... (175) |
| 33. 鸡鸣泻酒方  | ..... (170) | 47. 胡椒鸡蛋  | ..... (176) |
| 34. 猪肚大米粥  | ..... (171) | 48. 豆花面馄饨 | ..... (176) |
| 35. 补骨脂煲猪腰 | ..... (171) | 49. 芡实饺子  | ..... (177) |
| 36. 炖火腿    | ..... (171) | 50. 酥蜜柿   | ..... (177) |
| 37. 猪肾羹    | ..... (172) | 51. 扁豆牛肉汤 | ..... (177) |

## 急性肠炎

### 【药膳方精选】

- |            |             |            |             |
|------------|-------------|------------|-------------|
| 1. 竹叶石膏扁豆粥 | ... (180)   | 7. 防风藿香粥   | ..... (183) |
| 2. 银莲粥     | ..... (181) | 8. 葛根荷叶青蛙汤 | ... (183)   |
| 3. 葱米山楂粥   | ..... (181) | 9. 三花青蛙汤   | ..... (183) |
| 4. 荆芥豆豉粥   | ..... (181) | 10. 白蔻藿香饮  | ..... (184) |
| 5. 椒姜粥     | ..... (182) | 11. 三鲜茶    | ..... (184) |
| 6. 葛根粥     | ..... (182) | 12. 焦米茶    | ..... (184) |

## 细菌性痢疾

### 【药膳方精选】

- |        |             |          |             |
|--------|-------------|----------|-------------|
| 1. 紫苋粥 | ..... (190) | 2. 大蒜白芨粥 | ..... (190) |
|--------|-------------|----------|-------------|

|              |       |             |       |
|--------------|-------|-------------|-------|
| 3. 乞马粥       | (190) | 30. 黑木耳汤    | (199) |
| 4. 三宝粥       | (191) | 31. 桃花汤     | (200) |
| 5. 山药粥       | (191) | 32. 葡萄姜蜜汁   | (200) |
| 6. 扁豆生姜粥     | (191) | 33. 三米蜜汁    | (201) |
| 7. 薏香粥       | (192) | 34. 酸石榴蜂蜜汁  | (201) |
| 8. 大蒜糯米粥     | (192) | 35. 马齿苋鲜藕汁  | (201) |
| 9. 乌梅粥       | (192) | 36. 鱼楂蜂蜜饮   | (202) |
| 10. 益智仁粥     | (193) | 37. 银花红糖饮   | (202) |
| 11. 马齿苋粥     | (193) | 38. 白头银花木槿饮 |       |
| 12. 马齿苋槟榔粥   | (193) |             | (202) |
| 13. 大蒜粥      | (194) | 39. 大蒜银花饮   | (203) |
| 14. 银花莲子粥    | (194) | 40. 黄芪乌梅饮   | (203) |
| 15. 蕙米莲子粥    | (194) | 41. 冰糖银耳饮   | (203) |
| 16. 茶叶粥      | (195) | 42. 蛇草饮     | (204) |
| 17. 加味赤石脂干姜粥 |       | 43. 苦瓜饮     | (204) |
|              | (195) | 44. 山楂神曲饮   | (204) |
| 18. 燕窝粥      | (195) | 45. 杨须饮     | (204) |
| 19. 蜂蜡粥      | (196) | 46. 橄榄饮     | (205) |
| 20. 桔苋粥      | (196) | 47. 姜梅茶     | (205) |
| 21. 胶地糯米粥    | (196) | 48. 槟榔茶     | (205) |
| 22. 金樱子粥     | (197) | 49. 姜茶      | (206) |
| 23. 莪白粥      | (197) | 50. 无花果炖肉   | (206) |
| 24. 柿饼粥      | (197) | 51. 金樱子炖猪肚  | (206) |
| 25. 韭菜粥      | (198) | 52. 猪肤汤     | (207) |
| 26. 马齿苋绿豆汤   | (198) | 53. 大蒜肚条    | (207) |
| 27. 赤豆山药汤    | (198) | 54. 香连猪大肠   | (207) |
| 28. 香椿汤      | (199) | 55. 温中乌鸡汤   | (208) |
| 29. 绿茶红枣汤    | (199) | 56. 草果炖小鸡   | (208) |

- |             |     |       |            |     |       |
|-------------|-----|-------|------------|-----|-------|
| 57. 茯实煮老鸭   | ……… | (208) | 68. 人参燕窝盅  | ……… | (212) |
| 58. 金丝鲤鱼羹   | ……… | (209) | 69. 熬梅苋菜   | ……… | (213) |
| 59. 六味蛤     | ……… | (209) | 70. 八仙米粉   | ……… | (213) |
| 60. 鲷鱼羹     | ……… | (210) | 71. 石榴皮蜜膏  | ……… | (214) |
| 61. 大蒜炒鸡蛋   | ……… | (210) | 72. 干贝烧冬苋菜 | ……… | (214) |
| 62. 五味子蛋    | ……… | (210) | 73. 爆蛏子    | ……… | (215) |
| 63. 豆腐蛋     | ……… | (211) | 74. 龟肉羹    | ……… | (215) |
| 64. 马齿苋馄饨   | ……… | (211) | 75. 炒鱼松    | ……… | (215) |
| 65. 扁豆花馄饨   | ……… | (211) | 76. 梅子丸    | ……… | (216) |
| 66. 乌梅胡椒茶叶散 |     |       | 77. 桂圆橘饼糖  | ……… | (216) |
|             |     |       | 78. 淮药酥    | ……… | (217) |
| 67. 蒜泥马齿苋   | ……… | (212) |            |     |       |

## 腰 汗

### 【药膳方精选】

- |            |     |       |             |     |       |
|------------|-----|-------|-------------|-----|-------|
| 1. 益脾饼     | ……… | (222) | 14. 生姜粥     | ……… | (227) |
| 2. 栗子柿子饼糊  | ……  | (223) | 15. 莲子粉粥    | ……… | (227) |
| 3. 龙眼淮药糕   | ……… | (223) | 16. 葱白粥     | ……… | (228) |
| 4. 莲肉糕     | ……… | (223) | 17. 补气养血八宝粥 |     |       |
| 5. 八仙糕     | ……… | (224) |             |     | (228) |
| 6. 大麦豇豆粥   | ……… | (224) | 18. 养颜健脾莲子粥 |     |       |
| 7. 赤石脂干姜粥  | ……  | (224) |             |     | (228) |
| 8. 莲子锅巴粥   | ……… | (225) | 19. 良姜粥     | ……… | (229) |
| 9. 薏苡鸡子黄粥  | ……  | (225) | 20. 茯苓粥     | ……… | (229) |
| 10. 三米粥    | ……… | (226) | 21. 茯实粉粥    | ……… | (229) |
| 11. 赤小豆山药粥 | ……  | (226) | 22. 姜汁牛肉粥   | ……… | (230) |
| 12. 无花果粥   | ……… | (226) | 23. 荔枝粥     | ……… | (230) |
| 13. 山药粥    | ……… | (227) | 24. 枣树皮汤    | ……… | (230) |