

◆ 中国药膳精选 I ◆

肝脏病



彭铭泉 编著 ◎ 珠海出版社

600 种
汇中国3000年传统食疗精华
良药可口
滋补强身

◆中国药膳精选 I

药膳

◆ 肝脏病药膳 60 种 ◆

膳

彭铭泉 编著 / 珠海出版社

图书在版编(CIP)数据

肝脏病药膳 60 种(中国药膳精选 I) / 彭铭泉编著. —珠海: 珠海出版社,

2003. 1

ISBN7-80689-020-3

I . 中... II . 彭... III. 食物疗法—食谱 IV. TS972. 161

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 102442 号

肝脏病药膳 60 种

(中国药膳精选 I)

◎ 彭铭泉编著

终 审: 罗立群

责任编辑: 冯建华

装帧设计: 冯建华

摄 影: 王 红

电脑制作: 罗玉先

督 印: 张 毅

出版发行: 珠海出版社

社 址: 珠海市银桦路 566 号报业大厦三层

电 话: (0756) 2639344 邮政编码: 519002

印 刷: 珠海壹朗印刷有限公司

开 本: 850 × 1168mm 1/24

印 张: 3.5 字数: 15 千字 彩图: 60 幅

版 次: 2003 年 1 月第 1 版

2003 年 7 月第 2 次印刷

印 数: 5001-8000 册

ISBN7-80689-020-3/TS·17

定 价: 20.00 元

前 言

肝是人体最大的腺体，是人体新陈代谢的枢纽，为维持生命的重要器官。它在糖、脂类、蛋白质、维生素、激素等物质代谢中均发挥着重要作用，同时还有分泌、排泄、转化等方面的功能。当肝脏受到损伤，功能受到破坏时，可造成上述代谢障碍而引起机体的一系列病理改变，对人体的健康危害甚大。肝脏病变的主要临床表现为肝区不适或疼痛，肝脏肿大，肝区压痛，黄疸，门静脉高压症和营养代谢障碍等。常见的肝脏病变有急、慢性病毒性肝炎，肝硬化，中毒性肝炎等。

本书介绍了急性病毒性肝炎，慢性病毒性肝炎，肝硬化，中毒性肝炎等常见肝脏疾病的药膳。

该书所写的药膳食疗方剂，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；每个菜品、汤羹，既有配方、功效，又有制作方法，照方制作，可收到较好疗效。药膳所用药物在中药店都可购到，所用辅料、肉类、蔬菜，在集贸市场易于取得，而自制方法，参看照片，对照文字，就会制作。该书知识性与实用性并重，重点突出，深入浅出，图文并茂。该书既有传统医学宝库内涵，又是一本推广药膳的科普读物，全书具有系统性、连贯性，内容丰富多彩。希望该书成为您的朋友。

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。

必须炮制的药物，请到中药店购买炮制好的再使用。为提高疗效，辨证施膳，食用药膳时，请在中医师指导下用膳。

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

彭铭泉
2002年10月
于成都同仁堂药膳酒楼

目 录

前言	3	第二章 慢性病毒性肝炎药膳	
第一章 急性病毒性肝炎药膳			
车前饮	7	麦芽饮	27
岗松茶	8	青皮麦芽饮	28
田基黄粥	9	马鞭草炖水鸭	29
鸡骨草饮	10	丹参桃仁炖鳖鱼	30
半边莲茶	12	芝麻桃仁粥	32
马鞭草茶	13	二花粥	33
车前草郁金煮水鸭	14	陈皮核桃粥	34
苡仁水鸭汤	15	苡仁红花粥	35
赤小豆野鸭粥	16	丹参玉米糊	36
豆蔻牛奶饮	17	苏子桃仁粥	37
砂仁豆芽瘦肉汤	18	苍耳苡仁粥	38
茅根饮	20	山药赤小豆粥	39
白茅根豆浆饮	21	苡仁番茄瘦肉面	40
茅根蛋花羹	22	茯苓红花鸡蛋面	41
猕猴桃饮	24	红花山药包子	42
		第三章 肝硬化药膳	

乌不企丹参炖海参	44	绿豆甘草汤	61
蛤蟆大蒜炖猪肚	45	冰糖绿豆苋菜粥	62
车前草紫薇根炖豆腐	46	甘草绿豆煲米饭	63
山楂树根炖猪小肠	47	甘草绿豆炖白鸭	64
二鳖汤	48	绿豆银耳羹	65
归芪炖金龟	49	绿豆燕窝粥	66
二草艾叶炖仔鸡	50	鱿鱼甘草汤	68
红糖谷糠丸	51	绿豆糕	69
红糖谷糠蒸黄鸡	52	蒜泥拌鱼腥草	70
田七郁金蒸乌鸡	53	鱼腥草绿豆汤	71
二豆炖生鱼	54	海带绿豆汤	72
小茴香大蒜蒸鲳鱼	55	二草饮	73
三豆白鸭汤	56	三草饮	74
二豆白糖泥	57	二草苡仁冬瓜盅	75
茯苓赤小豆包子	58	附：药膳常用药物	
第四章 中毒性肝炎药膳			
白糖甘草茶	60		

第一章

急性病毒性肝炎

◆急性病毒性肝炎可分为黄疸型和无黄疸型两大类。病人开始可有明显的乏力，食欲减退，上腹部饱胀不适，恶心呕吐，还可有恶寒发热等症状，肝脏可轻度肿大伴有压痛，肝功能检查谷丙转氨酶明显升高。黄疸型肝炎除有上述症状外，可同时伴有巩膜、皮肤发黄。有些肝炎病人症状轻微，亦可无明显症状，只是在验血后才被发现。

饮食营养在治疗急性病毒性肝炎中占重要的地位，其原则是蛋白质要稍高，脂肪要稍低，糖量要充足，维生素应丰富。蛋白质稍高就是要适当多吃牛奶、瘦肉、鸡蛋、豆制品等；脂肪低就是尽量少吃动物脂肪和油腻、煎炸食物，但植物油有利胆

药膳

作用，可适量食用；糖量要充足就是在食欲低下，主食进量减少时，可增加些易消化的单糖或双糖类食物，如葡萄糖、白糖、蜂蜜、果汁等；维生素应丰富就是要进食一定量的新鲜蔬菜和水果。

此外，在饮食上要注意：选用食物要新鲜，不喝浓鸡汤、浓肉汤和对肝脏有毒性的酒、酒精饮料，限制肥肉、鱼子、脑髓等高胆固醇食物，少用或不用葱、姜、蒜、辣椒、芥末等对肝脏有刺激的辛辣调味品。食欲较差时，可采用少食多餐的进食方法，每天可吃5~6餐，但每餐进食能量不要太多，以免消化不良。在恢复期食欲良好时，不必过多食用甜食，以免形成脂肪肝或诱发糖尿病。

车前饮



■ 配 方 ■

车前草 30 克
白糖 20 克

制作：

- ① 把车前草洗净，放炖杯内，加水 200 毫升。
- ② 把炖杯置武火上烧沸，再用文火煎煮 20 分钟，去药渣，加入白糖搅匀即成。

功效：清热祛湿，利尿通淋。用于病毒性肝炎，有口干、口渴、小便深黄、胸中烦闷等症状的患者。

食法：代茶饮用。



岗松茶

■ 配 方 ■	
岗松20 克
白糖10 克

制作：

- ① 把岗松洗净，切5厘米长的段，放入炖杯内加水200毫升。
- ② 把炖杯置武火上烧沸，再用文火煎煮25分钟，去渣，加入白糖搅匀即成。

功效：祛风行气，通淋利尿，止痒。急性病毒性肝炎患者饮用。

食法：代茶饮用。

田基黄粥

■ 配 方 ■

田基黄………30克
大米………100克
白糖………20克

制作：

- ① 把田基黄洗净，切成5厘米长的段；大米淘洗干净。
- ② 把大米放入锅内，加水500毫升，置武火烧沸，文火炖煮30分钟后，加入田基黄、白糖，再用文火煮15分钟即成。

功效：清热解毒，消肿散瘀。用于急性病毒性肝炎患者。

食法：每日1次，早餐食用。



鸡骨草饮

■ 配 方 ■

鸡骨草………20克
白糖………10克

制作：

① 把鸡骨草豆荚全部摘除，去杂质，洗净，放入杯内，加水250毫升。

② 把炖杯置武火上烧沸，再用文火煮20分钟，去药渣，加入白糖即成。

(注：鸡骨草种子有大毒，切忌服用，用时必须把豆荚除去。)

功效：清热解毒，舒肝散瘀。适用于黄疸肝炎，胃痛，乳痛，跌打伤瘀血疼痛等症。

食法：每日2次，每次100毫升。







半边莲茶

■ 配 方 ■

半边莲………25克
白糖………20克

制作:

- ① 把半边莲洗净，切成5厘米长的段。
- ② 半边莲放入炖杯内，加水250毫升。置武火上烧沸，再用文火煮25分钟，去药渣，放入白糖搅匀即成。

功效：凉血解毒，利尿消肿。用于病毒性肝炎小便赤黄患者。

食法：每日2次，每次100毫升。

马鞭草茶



■ 配 方 ■

马鞭草 20 克
白糖 20 克

制作：

- ① 把马鞭草洗净，切成 3 厘米长的段。
- ② 把马鞭草放入炖杯内，加水 250 毫升，用武火烧沸，文火煎煮 25 分钟，除去药渣，放入白糖搅匀即成。

功效：清热解毒，通经散瘀，利尿止痒。
用于急性病毒性肝炎患者小便不利者。

食法：每日 2 次，每次 100 毫升。



车前草郁金煮水鸭

■ 配 方 ■

车前草	20 克
郁金	9 克
水鸭	1只(1000克)
姜	5 克
葱	2 克
绍酒	10 克
盐	5 克

制作：

① 把车前草洗净，切成5厘米长的段，郁金洗净，同用纱布袋装好，扎紧口；水鸭宰杀后，去毛、内脏及爪；姜拍松，葱切段。

② 把水鸭放入炖锅内，加入绍酒、盐、姜、葱；把药包放入鸭腹内，注入清水1500毫升。

③ 把炖锅置武火上烧沸，再用文火炖煮1小时即成。

功效：清热祛湿，利水消肿，补益脾胃。用于急性病毒性肝炎，湿热交阻，小便赤黄患者。

食法：每日1次，每次吃水鸭肉50克，喝汤200毫升。

苡仁水鸭汤

■ 配 方 ■

薏苡仁	50 克
鸭	1只(1000克)
绍酒	10 克
盐	5 克
葱	5 克
姜	5 克

制作：

- ① 把苡仁去杂质洗净；水鸭宰杀后，去毛、内脏及爪；姜切片，葱切段。
- ② 把鸭放入炖锅内，加入绍酒、苡仁、姜、葱，注入清水 1500 毫升。
- ③ 把炖锅置武火上烧沸，再改用文火炖煮 50 分钟即成。

功效：健脾利湿，利水消肿。用于急性病毒性肝炎患者。

食法：每日 2 次，每次吃鸭肉 50~80 克，吃苡仁喝汤。



赤小豆野鸭粥



制作

- ① 把赤小豆洗净，去杂质；野鸭洗净，用沸水焯掉血水，切成小颗粒；姜切片。
- ② 把赤小豆、野鸭肉、大米同放锅内，加水600毫升，放入姜片。
- ③ 把锅置武火上烧沸，用文火煮50分钟加糖即成。

功能：补益脾胃，利水消肿。用于急性病毒性肝炎患者。

食法：每日1次，每次吃粥100克。

■ 配 方 ■

赤小豆	30 克
野鸭肉	50 克
大米	100 克
姜	5 克
白糖	20 克