

医学专家郑重推荐 · 人类健康经典指南

中国当代医疗百科专家专著

TANGNIAOBING
ShengHuoYiJiYuShiLiaoYaoShan



生活宜忌与食疗药膳

糖尿病

中老年健康专家方案 · 糖尿病养生保健读本

中医古籍出版社

· 医学专家权威推荐 · 人类健康经典指南 ·

中老年健康专家方案 · 糖尿病养生保健读本

糖尿病

生活宜忌与食疗药膳

中国当代医疗百科专家专著

JIANJIANG
JIANJIANG
JIANJIANG

中医古籍出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国当代医疗百科专家专著. 3/《中国当代医疗百科专家专著》编委会编著. —北京:中医古籍出版社, 2005. 12

ISBN 7-80174-364-4

I. 中… II. 中… III. 糖尿病-养生-食谱 IV. R4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 109843 号

中国当代医疗百科专家专著

糖尿病生活宜忌与食疗药膳

中医古籍出版社出版发行

(北京东直门内南小街 16 号 100700)

全国各地新华书店经销

北京市业和印务有限公司印刷

2006 年 12 月第 2 版 2006 年 12 月第 1 次印刷

880 × 1300 32 开 35.875 印张 750 千字

印数:0001 ~ 3000 册

ISBN 7-80174-364-4/R · 363

全套定价:84.00 元(本册定价:16.80 元)

前言

FOREWORD

据世界卫生组织调查,2005年全世界糖尿病患者达1.75亿。我国现有糖尿病病人2600多万,糖尿病发病率呈逐年增高趋势;发病年龄明显提前,30多岁甚至20多岁糖尿病患者的比例远高于20年前。糖尿病的威胁不仅在于它的高发生率,而且在于它能引起高血压、冠心病、脑血管意外、下肢坏死、肾脏功能衰竭、失明等慢性并发症,造成残疾甚至过早死亡,给病人及其家庭带来极大的痛苦,也给国家造成巨大的经济损失。目前糖尿病虽然还没有根治的办法,但是只要我们共同努力,就可以减少糖尿病及其并发症的发生和发展,把糖尿病给人类带来的损害降低到最低程度。

为了使糖尿病患者,特别是初发患者,能够正确认识糖尿病,正确管理自己的生活,以减少并发症的发生;同时为了使糖尿病患者的家庭成员对糖尿病的一些知识有所了解,以利于家庭护理和救治,减少患者的并发症及死亡率,我们特别编写了《糖尿病生活禁忌与食疗药膳》一书。

全书共分六章。第一章概述了糖尿病的基础知识及研究新进展;第

二、三章向糖尿病患者介绍了在生活和饮食上的宜与忌；第四章到第六章重点介绍了糖尿病食谱和药膳，其种类齐全，品种多样，皆为低糖或降糖食品，适合不同病情糖尿病患者选用；制作方法简便易行，可操作性强，适合家庭应用。本书可供各种类型糖尿病及其并发症患者、饮食行业人员和基层医务人员阅读参考。本书在概述中引用了国内外一些专家、学者的有关数据和观点，在此一并致谢。

由于作者水平有限，书中错误之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

编者

于北京协和医科大学

目 录

CONTENTS

第一章 糖尿病的基本知识

1. 什么是血糖 /1
2. 胰岛素从哪里来，有何生理功能 /1
3. 什么是糖尿病 /2
4. 什么是 I 型糖尿病 /3
5. 什么是 II 型糖尿病 /3
6. 高血糖对人体有什么危害 /4
7. 糖尿病有哪些危害 /4
8. 糖尿病的发病形式有几种 /5
9. 糖尿病患者为何容易口渴、多尿 /6
10. 怎样知道尿中有尿糖 /6
11. 老年糖尿病患者容易发生哪些并发症 /7
12. 糖尿病患者应怎样预防慢性并发症 /9
13. 糖尿病能根治吗 /10
14. 糖尿病患者能长寿吗 /11

15. 初诊糖尿病患者应做哪些化验检查 /11
16. 怎样查 24 小时尿糖 /12
17. 尿糖控制在什么水平为宜 /13
18. 应如何自测尿糖 /13
19. 尿常规测定的意义如何 /14
20. 为什么要测定餐后 2 小时血糖 /15
21. 如何做好糖尿病的病情观测记录 /16

第二章 糖尿病的饮食宜忌

1. 进餐时宜保持情绪愉快 /17
2. 宜讲究饮食卫生 /17
3. 宜少吃多餐 /20
4. 宜三餐后有加餐 /21
5. 宜进食多样化 /22
6. 宜合理进食蛋白质 /23
7. 宜合理进食脂肪 /24
8. 宜合理进食碳水化合物 /24
9. 宜合理进食膳食纤维 /25
10. 宜合理安排每日餐次 /26
11. 宜合理进食水果 /27
12. 宜多吃蔬菜 /28
13. 宜经常饮用牛奶、咖啡、茶 /29
14. 宜常吃豆类食品 /31
15. 宜经常补充水分 /32
16. 宜多吃杂粮 /33

| | |
|-----------------|-----|
| 17. 忌不限制盐的摄入量 | /35 |
| 18. 忌不控制饮食 | /35 |
| 19. 忌不控制副食摄入 | /36 |
| 20. 忌不了解食物的血糖指数 | /37 |
| 21. 进食忌“狼吞虎咽” | /37 |
| 22. 忌用肉食代替主食 | /38 |
| 23. 忌不注意食物热量 | /38 |
| 24. 忌过多食用花生、瓜子 | /39 |
| 25. 忌大量吸烟 | /39 |
| 26. 忌烹调方法不当 | /40 |
| 27. 忌营养不足 | /40 |
| 28. 忌过量饮酒 | /40 |

第三章 糖尿病的生活宜忌

| | |
|-----------------|-----|
| 1. 宜心态平衡 | /43 |
| 2. 宜精神放松 | /44 |
| 3. 宜保持良好情绪 | /44 |
| 4. 宜开展家庭心理治疗 | /46 |
| 5. 宜培养良好的生活习惯 | /46 |
| 6. 宜养成定期排便的习惯 | /47 |
| 7. 宜合理安排自己的衣食住行 | /47 |
| 8. 宜冬季保护好脚部 | /48 |
| 9. 宜进行自我护理和家庭护理 | /49 |
| 10. 宜进行运动疗法 | /49 |
| 11. 宜采用的运动方式 | /50 |

12. 宜选择适宜的运动强度 /51
13. 宜学会处理运动中的低血糖 /52
14. 宜选择适合自己的散步方式 /52
15. 宜在医师指导下服药 /53
16. 宜正确认识慢性并发症 /53
17. 忌对糖尿病麻痹大意 /54
18. 忌对糖尿病过于恐惧 /55
19. 忌睡眠不足 /56
20. 忌忽视天气变化 /57
21. 忌性生活过度 /57
22. 忌过度劳累 /58
23. 忌用家务劳动代替运动 /58
24. 忌病情不稳定做运动 /59
25. 忌怀孕期间不运动 /59
26. 忌进行剧烈运动 /59
27. 忌运动时不补充食物 /60
28. 忌掌握不好运动时间 /60
29. 忌突然停药 /61
30. 忌盲目服用降糖药物 /62
31. 忌认为药越贵越好 /63
32. 忌跟着广告吃药 /63
33. 忌不监测血脂 /64
34. 忌轻易拔牙 /65
35. 忌不定期检查身体 /65

第四章 糖尿病常用食谱

| | |
|------------|-----|
| 主食类 | /67 |
| 南瓜玉米饼 | /67 |
| 萝卜丝饼 | /67 |
| 鸡汤豆腐饺 | /68 |
| 牛肉包子 | /68 |
| 豆腐包子 | /69 |
| 素菜包子 | /70 |
| 筱麦面条 | /70 |
| 绿豆糕 | /71 |
| 芹菜饺子 | /71 |
| 鸡肉卤饭 | /72 |
| 玉米面菜团子 | /72 |
| 糯米肉粽 | /73 |
| 南瓜苡仁米饭 | /73 |
| 小米饭 | /73 |
| 枸杞南瓜饭 | /74 |
| 枸杞桂圆饭 | /74 |
| 豆芽炒面 | /75 |
| 鲜蘑丝瓜炒面 | /75 |
| 麦麸饼 | /75 |
| 葛粉汤圆 | /76 |
| 山药汤圆 | /76 |
| 小米面发糕 | /77 |
| 玉米面丝糕 | /77 |

| | |
|------------|-----|
| 菜肴类 | /78 |
| 红烧冬瓜 | /78 |
| 蒜泥拌瓜子 | /78 |
| 油渍黄瓜 | /79 |
| 四宝南瓜 | /79 |
| 椒炒南瓜丝 | /80 |
| 炒西葫芦 | /80 |
| 蒜泥茄子 | /81 |
| 清炖萝卜 | /81 |
| 洋葱炒肉丝 | /81 |
| 韭黄炒肉丝 | /82 |
| 山药炖萝卜 | /82 |
| 排骨炖白菜 | /83 |
| 南瓜煮牛肉 | /83 |
| 胡萝卜烧羊肉 | /84 |
| 肉末炒西红柿 | /84 |
| 五香鸡丝 | /85 |
| 苦瓜鸡片 | /85 |
| 番茄虾仁 | /85 |
| 虾皮炒丝瓜 | /86 |
| 肉片烧竹笋 | /86 |
| 蘑菇炖白菜 | /87 |
| 银耳豆腐 | /87 |
| 冬瓜酿豆腐 | /88 |
| 粥类 | /89 |
| 玉米绿豆粥 | /89 |
| 小米绿豆粥 | /89 |
| 冬瓜赤豆粥 | /89 |

| | |
|------------|------|
| 小米粥 | /90 |
| 小米豆粥 | /90 |
| 山药猪肚粥 | /90 |
| 山药粥 | /91 |
| 葱白糯米粥 | /91 |
| 苦瓜黄豆粥 | /91 |
| 山楂粥 | /92 |
| 八宝糯米粥 | /92 |
| 槐花粥 | /93 |
| 芹菜粥 | /93 |
| 洋葱天花粉粥 | /93 |
| 汤 类 | /94 |
| 冬瓜汤 | /94 |
| 苦瓜汤 | /94 |
| 菠菜鸡蛋汤 | /95 |
| 猪胰荠菜汤 | /95 |
| 羊肚汤 | /96 |
| 羊肉冬瓜汤 | /96 |
| 萝卜羊肾汤 | /96 |
| 鸡片芦笋汤 | /97 |
| 鳝鱼粉丝汤 | /97 |
| 龟肉汤 | /98 |
| 韭菜鸡片汤 | /98 |
| 冬瓜鲤鱼汤 | /99 |
| 水萝卜虾干汤 | /99 |
| 羊肉西红柿汤 | /99 |
| 海米南瓜汤 | /100 |
| 紫菜萝卜汤 | /100 |

| | |
|-----------|-------------|
| 蘑菇冬瓜汤 | /101 |
| 腐皮冬菇汤 | /101 |
| 笋耳汤 | /101 |
| 玉竹羊肉汤 | /102 |
| 枸杞兔肉汤 | /102 |
| 茶类 | /103 |
| 白萝卜茶 | /103 |
| 苦瓜茶 | /103 |
| 乌梅茶 | /103 |
| 山药茶 | /104 |
| 桑菊饮 | /104 |
| 苹果胡萝卜汁 | /104 |
| 柿叶茶 | /105 |
| 桑菊绿豆茶 | /105 |
| 葱姜核桃茶 | /105 |
| 菊花山楂茶 | /105 |
| 胖大海茶 | /106 |
| 麦冬乌梅茶 | /106 |
| 安神定志茶 | /106 |

第五章 糖尿病常用药膳

| | |
|-------------|-------------|
| 蒸制食品 | /107 |
| 芡果馍馍 | /107 |
| 粉葛麦馍 | /108 |
| 薏苡馒头 | /109 |
| 榆荚窝窝 | /109 |

| | |
|-------------|------|
| 楼芋窝窝 | /110 |
| 蕙合蒸卷 | /111 |
| 南瓜蒸卷 | /112 |
| 桑皮蒸饼 | /113 |
| 苳米蒸饼 | /114 |
| 冬楂糖包 | /115 |
| 芋豆沙包 | /117 |
| 胭脂蒸饺 | /118 |
| 蟹楼蒸饺 | /119 |
| 八味米饭 | /120 |
| 桔梗米饭 | /121 |
| 冬果米糕 | /122 |
| 桑椹米糕 | /123 |
| 黑枣百合粽 | /123 |
| 豆沙粘米粽 | /125 |
| 煮制食品 | /126 |
| 宽心素面 | /126 |
| 玉绿凉面 | /127 |
| 海荞肉面 | /128 |
| 紫衣水饺 | /129 |
| 蒺藜水饺 | /131 |
| 杞荞扁食 | /132 |
| 蚕蛹扁食 | /133 |
| 金芹馄饨 | /134 |
| 蛤韭馄饨 | /136 |
| 金桂面片 | /137 |
| 葛葵面片 | /138 |
| 丝瓜疙瘩 | /139 |

| | |
|-------------------|------|
| 牛奶玉面汤 | /140 |
| 豆汁合面汤 | /140 |
| 豆渣稀饭 | /141 |
| 玉瓜稀饭 | /141 |
| 炒制食品 | /142 |
| 茄蛋炒挂面 | /142 |
| 菜炒豆挂面 | /143 |
| 苦菜炒饼 | /144 |
| 甘露炒饭 | /145 |
| 苋肤炒粉 | /146 |
| 双笋炒糕 | /147 |
| 柰葛米花 | /148 |
| 摊、烙、烤、煎制食品 | /149 |
| 榆皮煎饼 | /149 |
| 茵粮煎饼 | /150 |
| 烙松花饼 | /150 |
| 柳叶糊塌 | /151 |
| 楼泥糊塌 | /152 |
| 魔芋火烧 | /153 |
| 扁豆火烧 | /153 |
| 杂粮锅贴 | /154 |
| 榆胰煎包 | /155 |
| 杞叶蛋饼 | /156 |
| 天麻蛋饼 | /157 |
| 菜肴类食品 | /158 |
| 菠菜拌木耳 | /158 |
| 柳菜拌腐皮 | /158 |
| 苋花拌鸡丝 | /159 |

| | |
|---------|------|
| 山楂拌胡萝卜丝 | /160 |
| 山露沙拉 | /161 |
| 梨果沙拉 | /161 |
| 三叶炒粉丝 | /162 |
| 玉佛炒羊肝 | /163 |
| 斛菜炒肉丝 | /164 |
| 瓜椒炒猪肚 | /165 |
| 菜芽炒里脊 | /165 |
| 茶韭炒河虾 | /166 |
| 双黄烧茄子 | /167 |
| 栝芪炖排骨 | /168 |

第六章 糖尿病并发症药膳

| | |
|-------------------|------|
| 糖尿病并发眼病药膳 | /169 |
| 椹果芦叶粽 | /169 |
| 苦瓜熘羊肝 | /170 |
| 栝楼蒲黄饼 | /171 |
| 糖尿病并发心脏病药膳 | /172 |
| 苏香粉葛饺 | /172 |
| 苓仁桂花包 | /173 |
| 牡蛎龟草煲 | /174 |
| 杂面箕果 | /174 |
| 糖尿病并发脑病药膳 | /176 |
| 杜蒲银杏饭 | /176 |
| 地龙馄饨 | /176 |
| 天藤炒鱼片 | /177 |

| | |
|--------------------|------|
| 菜芽炒腐竹 | /178 |
| 糖尿病并发高血压药膳 | /179 |
| 薏葛白果馍 | /179 |
| 花粉绿豆饭 | /180 |
| 天麻炒腰花 | /181 |
| 藿薤炒豆丝 | /182 |
| 糖尿病并发足病药膳 | /183 |
| 白花苡玉卷 | /183 |
| 百菇烧蚬肉 | /184 |
| 糖尿病并发神经病变药膳 | /185 |
| 桑葛香饭 | /185 |
| 忍冬拌腐皮 | /185 |
| 茧腐鲑鱼煲 | /186 |
| 糖尿病并发肾病药膳 | /187 |
| 翁莩榆荚卷 | /187 |
| 笋芋炒腰花 | /188 |
| 茴香疙瘩汤 | /189 |
| 天萸烧鹌鹑 | /190 |