

家庭保

秦一洲(阿二)
编

健 食 谱

食疗汤水 大小便不畅

广西科学技术出版社

原出版者：香港雁南图书出版公司
版权中介：广西万达版权代理公司



行销千万册 惠及百万家

家庭保健食谱系列

大小便不畅食疗汤水

秦一洲（阿二）编

广西科学技术出版社出版

（南宁市东葛路66号 邮政编码 530022）

广西新华书店发行

南宁双龙实业有限责任公司印刷

（南宁市长堽路103号 邮政编码 530023）

开本880mm×1140mm 1/64 印张 2.5 字数 60 40

1999年10月第1版 2004年5月第5次印刷

印 数：20 001-23 000册

ISBN 7-80619-787-7



9 787806 197875 >

ISBN 7-80619-787-7 定价：6.50元
TS · 32

桂图登字：20-99-052号

本书如有倒装缺页的，请与承印厂调换

大小便不畅

食疗汤水

秦一洲（阿二）编



广西科学技术出版社

目 录

- 清热凉瓜牛肉汤 12
消暑丝瓜云耳老鸭汤 13
利尿草菇排骨冬瓜汤 14
降火麦冬云耳响螺猪腱汤 15
解毒老黄瓜蜜枣猪脚汤 16
健胃雪菜蚕豆牛肉豆腐汤 17
祛湿赤扁豆淡菜粟米瘦肉汤 18
润燥胡萝卜茅根竹蔗瘦肉汤 19
清热川贝雪梨南北杏雪耳汤 20
生津洋参菜干豆腐猪腱汤 21
解毒金银花冬瓜鲜莲猪腱汤 22
强身杏仁雪耳鹌鹑汤 23
润燥雪梨杏仁银耳汤 24



- 止咳柚皮南北杏猪肺汤 25
壮腰红萝卜洋葱马铃薯牛尾汤 26
健脾芥菜瑶柱老鸡汤 27
润肺白果柿饼南北杏燕窝汤 28
清热苹果雪梨花鱼汤 29
补虚淮山猪肝瘦肉汤 30
补身银芽粉丝牛肉汤 31
润燥党参淮山红枣田鸡汤 32
补血莲藕红枣乌豆排骨汤 33
健胃粉葛鲮鱼葛菜汤 34
滋补玉竹淮山南北杏猪肺汤 35
健脾生熟薏米冬瓜田鸡汤 36
祛湿眉豆鸡脚节瓜汤 37
养阴雪耳南北杏川贝鹌鹑汤 38
清热菜干绿豆南北杏猪肺汤 39
益肾核桃南北杏蛤蚧汤 40



- 润肺蜜枣西洋菜猪肺汤 41
润燥雪耳杞子乌鸡汤 42
滋养燕窝炖鹧鸪汤 43
利尿生地豆腐生菜汤 44
润肠海底椰无花果花鱼汤 45
润燥霸王花南北杏鹌鹑汤 46
滋阴发菜瑶柱生蚝瘦肉汤 47
健脾草菇莲子西瓜汤 48
营养荷蒿猪腰鱼片汤 49
祛湿绿豆薏米乳鸽汤 50
清热金针淡菜皮蛋汤 51
补益猪肺红枣胡椒老鸡汤 52
清热白菜豆腐腊鸭头咸鱼头汤 53
健脾马蹄胡萝卜羊肉汤 54
补胃糯米扁豆鲤鱼汤 55
坠火咸蛋节瓜汤 56



- 清热粉葛瘦肉蜜枣鲮鱼汤 57
开胃淮山莲肉牛百叶汤 58
消暑草菇丝瓜瘦肉猪脑汤 59
润燥决明子粉葛猪脚汤 60
滋养木瓜银耳排骨汤 61
补血核桃圆肉淡菜瘦肉汤 62
补身淮山虫草山瑞瘦肉汤 63
健脾合掌瓜鲩鱼尾汤 64
益气洋参莲子乌鸡汤 65
清热狗肝菜蜜枣瘦肉汤 66
安神葫芦茉莉瘦肉汤 67
清热沙蟠鱼芥菜豆腐汤 68
健胃谷芽蜜枣麦芽鸭肫汤 69
补益红萝卜马铃薯牛骨汤 70
化痰耙子萝卜南北杏鹌鹑汤 71
健脑瑶柱冬瓜鱼头汤 72



- 利尿赤小豆冬瓜鲤鱼汤 73
益气淮山桂圆党参老鸡汤 74
健脾莲肉陈皮鸡汤 75
滋阴南杏无花果排骨汤 76
补气白参炖鹧鸪汤 77
祛湿芽菜金针菇瘦肉汤 78
补虚糯米椰子汤 79
利尿菠菜豆腐鲫鱼汤 80
清热老黄瓜莲子薏米猪舌汤 81
消暑节瓜大豆芽菜猪舌汤 82
活血赤小豆花生泥鳅汤 83
滋养淮山杞子虫草瘦肉汤 84
明目红萝卜猪肝鹌鹑蛋汤 85
平肝鸭肫柠檬乳鸽汤 86
益肝虫草花胶瘦肉山斑鱼汤 87
润肺茅根薏米竹蔗汤 88



- 清热象牙丝玉竹鲍鱼瘦肉汤 89
滋阴响螺淮山杞子猪腱汤 90
开胃淮山玉竹瘦肉花鱼汤 91
补肾花生眉豆蒜子鲫鱼汤 92
滋补淮山杞子莲肉牛腱汤 93
消暑薏米扁赤豆冬瓜淡菜汤 94
补虚虫草瑶柱淮山猪腱汤 95
通便鱼唇冬菇瑶柱鲍鱼汤 96
健脾胡椒根薏米红枣鸡汤 97
补虚雪蛤红枣牛肉汤 98
健脾火腿胡椒老鸭汤 99
润肺南北杏冬桑枇杷猪肺汤 100
明目夏枯草瘦肉鲍鱼汤 101
行气陈皮豆蔻鲫鱼汤 102
活血田七玉竹陈皮水鱼汤 103
补脑淮山杞子圆肉老鸭汤 104



- 解暑洋参老黄瓜瘦肉汤 105
润燥南北杏无花果老鸡汤 106
清热淮山莲子冬瓜老鸽汤 107
补血发菜蚝豉猪舌汤 108
祛湿蒜子豆苗瘦肉汤 109
润肺珍珠笋南北杏雪耳汤 110
理气罗汉果菜干鹌鹑汤 111
健胃西洋菜南北杏牛杂汤 112
润肠海柳玉竹响螺猪腱汤 113
清热耙齿萝卜甘蔗排骨汤 114
生津无花果雪耳鹌鹑汤 115
润肺龙舌叶南北杏猪腱汤 116
滋润木瓜红枣花鱼汤 117
润燥松子芝麻猪大肠汤 118
清热大豆芽菜蚬肉汤 119
补血赤小豆莲藕猪舌汤 120



- 润肺南北杏百部木瓜汤 121
清热独脚金榧子蜜枣鹌鹑瘦肉汤 122
利湿猪血芽菜蚬肉汤 123
健脾银芽瘦肉鸡蛋汤 124
祛湿冬瓜火腿猪舌汤 125
清热扭肚藤苦瓜瘦肉汤 126
活络黄豆红枣瘦肉脚筋汤 127
解毒萝卜蚝仔豆腐汤 128
补血芪党红枣阿胶乌鸡汤 129
补气龙枣椰子羊肉汤 130
滋阴虾肉杞子猪腱海参汤 131
补肾淮山杞子石斛响螺汤 132
祛湿粉葛猪骨鲫鱼汤 133
补脾淮山芡实猪腰汤 134
益肾芡实核桃牛尾汤 135
健脾花生核桃猪尾汤 136



- 滋阴虫草石斛淮山水鸭汤 137
清热芦根粉葛瘦肉泥鳅汤 138
通便芫荽马蹄红萝卜汤 139
利湿宽筋藤粉葛蛇肉汤 140
生津芥菜粉葛南北杏瘦肉汤 141
养血熟地乌豆南枣泥鳅汤 142
理气南北杏白果川贝鹧鸪汤 143
补气黄芪大眼鸡鱼汤 144
消滞蜜枣谷芽鸭肫汤 145
养肺北芪党参莲子乳鸽汤 146
清热芫荽红萝卜茅根瘦肉汤 147
滋阴瑶柱鱼唇汤 148
降压海带绿豆瘦肉淡菜汤 149
健脾淮山杞子虫草乌鸡汤 150
益肝桂圆杞子荔枝红枣乳鸽汤 151
益气南瓜红豆排骨汤 152



- 开胃榧子麦芽鸭肫汤 153
生津山楂肉酸梅汤 154
补血红枣泥鳅鱼汤 155
补肾淮山栗子红枣牛骨汤 156
通络红枣鸡血藤蛇肉汤 157
益气洋党参椰子鸽汤 158
提神黄豆节瓜鱼尾汤 159



■清热凉瓜牛肉汤

效益:清热消暑、去湿明目、老幼皆宜

材料:苦瓜 720 克，牛肉 150 克。

制法:生抽、砂糖、麻油和淀粉调匀，成腌料；牛肉用水洗净，抹干，横切片，加入腌料，腌透入味；苦瓜去瓢、去仁，用水洗净，切片。加适量水，猛火煲开，放入苦瓜，滚 30 分钟，加入牛肉，稍滚，以细盐调味，即可饮用。

功能:此汤有清热消暑、去湿明目的作用。此汤味道甘苦，适合一家人日常饮用。夏天饮用，可预防因暑热而发病，也可防止湿热郁结下焦而出现皮肤瘙痒。身体虚弱、感受暑热、烦渴、小便不畅顺、皮肤生疮疖、痱子过多等症，可用此汤作食疗。



■ 消暑丝瓜云耳老鸭汤

效益:生津解渴、清热消暑、强身健体

材料:丝瓜 2 个，云耳 20 克，生姜 2 片，老鸭 1 只。

制法:老鸭洗净，去毛、去内脏、去头尾，斩件；丝瓜去皮，切片，用水洗净；云耳用水浸透，洗净；生姜用水洗净，去皮，切片。加适量水，猛火煲开，放入生姜片和老鸭，待水再开，用中火煲 1 个半小时，然后放入丝瓜和云耳，滚至熟，以细盐调味，即可饮用。

功能:此汤有清热消暑、生津解渴、强健身体的作用。此汤清味鲜甜，适合一家人日常饮用，又可补益强健，是清补的汤水。天气炎热，食无胃口，口干口渴，小便不畅顺，宜用此汤作食疗。



■利尿草菇排骨冬瓜汤

效益：清热消暑、生津止渴、利尿去湿

材料：草菇 150 克，冬瓜 640 克，排骨 720 克，生姜 1 片。

制法：草菇去菇脚，对半切开，洗净；冬瓜留皮、瓢和仁，用水洗净，切块状；排骨用水洗净，斩件，放入水中滚 5 分钟，捞起；生姜用水洗净，去皮，切片。姜油起锅，爆炒草菇，铲起。加适量水，猛火煲开，然后放入草菇、冬瓜、排骨和生姜，待水再开，用中火煲至排骨熟透，以细盐调味，即可饮用。

功能：此汤有清热消暑、生津止渴、利尿去湿的作用。此汤鲜甜美味，适合一家人日常饮用，清热消暑，小便畅顺，精神爽利。



■解毒老黄瓜蜜枣猪脚汤

效益:清热解毒、利尿去湿、老幼皆宜

材料:老黄瓜1个，猪脚肉720克，蜜枣4枚。

制法:猪脚肉洗净；大老黄瓜1个（约640克重）洗净，连皮切厚块。加适量水，猛火煲至水开，然后加入材料，改用中火煲约3小时，加入细盐调味，即可饮用。

功能:此汤清热解毒、利尿去湿。尤适合夏天炎热一家大小饮用，可防治热痱、湿疹、疮疖的发生。如身体燥热，咽喉疼痛干涸，口渴，小便短少，尿液黄赤，骨节疼痛，热痱，湿疹，疮疖，睡眠不足，虚火上升，可用此汤作食疗。脾胃虚寒、咳嗽痰多稀白的人，不宜饮用。

