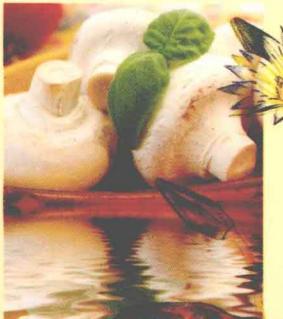


现代生活百科书系



中国著名营养学专家

◎顾奎琴/主编



居家必备 简单实用小窍门
百病自诊 养生保健大智慧

■ 生活是一幅多维的画布，现代生活百科书系就是一支绚烂的七彩画笔；
生活是一曲激昂的交响乐，现代生活百科书系就是美妙乐章中跳跃的音符。
打开这套书，您会找到事半功倍的日常生活小窍门，您会发现康体益寿的养
生之道，您可以学会保健按摩，您可以自诊自疗……

现代生活需要提高生活品质 提高生活品质必读百科书系



菊藻养生手册

农村读物出版社



菌·藻养生手册

居家必备 简单实用小窍门
百病自诊 养生保健大智慧

—— • 顾奎琴 主编 • ——

图书在版编目 (CIP) 数据

菌·藻养生手册 / 顾奎琴主编. —北京：农村读物出版社，2009. 11

ISBN 978-7-5048-5301-1

I. 菌… II. 顾… III. ①食用菌类—食物养生②藻类—食物养生③食用菌类—保健—食谱④藻类—保健—食谱
IV. R247.1 TS972.161

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 188469 号

责任编辑 周承刚

出 版 农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100125)

发 行 新华书店北京发行所

印 刷 北京机工印刷厂

开 本 720mm×1000mm 1/16

印 张 15.5

字 数 163 千

版 次 2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月北京第 1 次印刷

定 价 25.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误，请向出版社发行部调换)

顾奎琴 沈 卫 王明霞
高 英 张桂云 李春阳

编著



目 录

◆◆◆ 一、菌类保健与食疗 ◆◆◆

| | |
|------------------|----|
| (一) 香菇 | 2 |
| 1. 来源与分布 | 2 |
| 2. 营养成分 | 3 |
| 3. 烹调方法 | 3 |
| 4. 保健及药用功效 | 3 |
| 5. 食用禁忌 | 5 |
| 6. 食疗方 | 5 |
| (二) 蘑菇 | 7 |
| 1. 来源与分布 | 7 |
| 2. 营养成分 | 8 |
| 3. 烹调方法 | 8 |
| 4. 保健及药用功效 | 8 |
| 5. 食用禁忌 | 9 |
| 6. 食疗方 | 9 |
| (三) 草菇 | 11 |
| 1. 来源与分布 | 11 |
| 2. 营养成分 | 13 |
| 3. 烹调方法 | 13 |
| 4. 保健及药用功效 | 13 |
| 5. 食用禁忌 | 14 |
| 6. 食疗方 | 14 |



| | |
|------------|----|
| (四) 猴头菇 | 15 |
| 1. 来源与分布 | 15 |
| 2. 营养成分 | 16 |
| 3. 烹调方法 | 16 |
| 4. 保健及药用功效 | 16 |
| 5. 食用禁忌 | 17 |
| 6. 食疗方 | 18 |
| (五) 金针菇 | 18 |
| 1. 来源与分布 | 18 |
| 2. 营养成分 | 18 |
| 3. 烹调方法 | 19 |
| 4. 保健及药用功效 | 19 |
| 5. 食疗方 | 20 |
| (六) 平菇 | 21 |
| 1. 来源与分布 | 21 |
| 2. 营养成分 | 22 |
| 3. 烹调方法 | 22 |
| 4. 保健与药用功效 | 22 |
| 5. 食用禁忌 | 23 |
| 6. 食疗方 | 23 |
| (七) 松菇 | 24 |
| 1. 来源与分布 | 24 |
| 2. 营养成分 | 25 |
| 3. 烹调方法 | 25 |
| 4. 保健及药用功效 | 25 |
| 5. 食疗方 | 25 |
| (八) 口蘑 | 26 |
| 1. 来源与分布 | 26 |
| 2. 营养成分 | 27 |

三
录

| | |
|----------------------|-----------|
| 3. 烹调方法 | 27 |
| 4. 保健与药用功效 | 27 |
| 5. 食用禁忌 | 27 |
| 6. 食疗方 | 27 |
| (九) 红菇 | 28 |
| 1. 来源与分布 | 28 |
| 2. 营养成分 | 29 |
| 3. 保健及药用功效 | 29 |
| (十) 榆黄蘑 | 29 |
| 1. 来源与分布 | 29 |
| 2. 营养成分 | 29 |
| 3. 保健及药用功效 | 30 |
| (十一) 橡蘑 | 30 |
| 1. 来源与分布 | 30 |
| 2. 营养成分 | 30 |
| 3. 保健及药用功效 | 31 |
| (十二) 鸡枞 | 31 |
| 1. 来源与分布 | 31 |
| 2. 营养成分 | 32 |
| 3. 烹调方法 | 32 |
| 4. 保健及药用功效 | 32 |
| 5. 食疗方 | 33 |
| (十三) 灵芝 | 33 |
| 1. 来源与分布 | 33 |
| 2. 营养成分 | 33 |
| 3. 保健及药用功效 | 34 |
| 4. 食疗方 | 34 |
| (十四) 竹荪 | 36 |
| 1. 来源与分布 | 36 |

| | |
|------------|----|
| 2. 营养成分 | 36 |
| 3. 烹调方法 | 37 |
| 4. 保健及药用功效 | 38 |
| 5. 食用禁忌 | 38 |
| 6. 食疗方 | 38 |
| (十五) 冬虫夏草 | 39 |
| 1. 来源与分布 | 39 |
| 2. 营养成分 | 40 |
| 3. 保健及药用功效 | 40 |
| 4. 食疗方 | 40 |
| (十六) 羊肚菌 | 41 |
| 1. 来源与分布 | 41 |
| 2. 营养成分 | 42 |
| 3. 烹调方法 | 42 |
| 4. 保健及药用功效 | 42 |
| (十七) 青头菌 | 42 |
| 1. 来源与分布 | 42 |
| 2. 营养成分 | 42 |
| 3. 保健及药用功效 | 43 |
| (十八) 黑木耳 | 43 |
| 1. 来源与分布 | 43 |
| 2. 营养成分 | 44 |
| 3. 烹调方法 | 44 |
| 4. 保健及药用功效 | 44 |
| 5. 食用禁忌 | 46 |
| 6. 食疗方 | 46 |
| (十九) 白木耳 | 48 |
| 1. 来源与分布 | 48 |
| 2. 营养成分 | 49 |

| | |
|------------|----|
| 3. 烹调方法 | 49 |
| 4. 保健药用功效 | 50 |
| 5. 食用禁忌 | 51 |
| 6. 食疗方 | 51 |
| (二十) 石耳 | 53 |
| 1. 来源与分布 | 53 |
| 2. 营养成分 | 54 |
| 3. 烹调方法 | 54 |
| 4. 保健与药用功效 | 54 |
| 5. 食用禁忌 | 55 |
| 6. 食疗方 | 55 |
| (二十一) 茄苓 | 55 |
| 1. 来源与分布 | 55 |
| 2. 营养成分 | 56 |
| 3. 烹调方法 | 56 |
| 4. 保健及药用功效 | 57 |
| 5. 食疗方 | 57 |

◆◆◆ 二、藻类保健与食疗 ◆◆◆

| | |
|------------|----|
| (一) 紫菜 | 59 |
| 1. 来源与分布 | 59 |
| 2. 营养成分 | 59 |
| 3. 烹调方法 | 59 |
| 4. 保健及药用功效 | 60 |
| 5. 食用禁忌 | 60 |
| 6. 食疗方 | 61 |
| (二) 海带 | 62 |
| 1. 来源与分布 | 62 |
| 2. 营养成分 | 62 |

| | |
|------------|----|
| 3. 烹调方法 | 62 |
| 4. 保健及药用功效 | 62 |
| 5. 食用禁忌 | 64 |
| 6. 食疗方 | 64 |
| (三) 海藻 | 66 |
| 1. 来源与分布 | 66 |
| 2. 营养成分 | 67 |
| 3. 保健及药用功效 | 67 |
| 4. 食用禁忌 | 68 |
| 5. 食疗方 | 68 |
| (四) 发菜 | 70 |
| 1. 来源与分布 | 70 |
| 2. 营养成分 | 70 |
| 3. 保健及药用功效 | 71 |
| 4. 食疗方 | 71 |
| (五) 石莼 | 72 |
| 1. 来源与分布 | 72 |
| 2. 营养成分 | 72 |
| 3. 保健及药用功效 | 73 |
| 4. 食用禁忌 | 73 |
| 5. 食疗方 | 73 |
| (六) 地耳 | 73 |
| 1. 来源与分布 | 73 |
| 2. 营养成分 | 73 |
| 3. 烹调方法 | 73 |
| 4. 保健与药用功效 | 74 |
| 5. 食疗方 | 74 |
| (七) 麒麟菜 | 75 |
| 1. 来源与分布 | 75 |

目
录

| | |
|------------------|----|
| 2. 营养成分 | 75 |
| 3. 保健及药用功效 | 75 |
| (八) 刺松藻 | 76 |
| 1. 来源与分布 | 76 |
| 2. 营养成分 | 76 |
| 3. 保健及药用功效 | 76 |
| (九) 琼枝 | 76 |
| 1. 来源与分布 | 76 |
| 2. 营养成分 | 77 |
| 3. 保健及药用功效 | 77 |
| 4. 食用禁忌 | 77 |
| (十) 软丝藻 | 77 |
| 1. 来源与分布 | 77 |
| 2. 营养成分 | 77 |
| 3. 保健及药用功效 | 78 |
| (十一) 鹅肠菜 | 78 |
| 1. 来源与分布 | 78 |
| 2. 营养成分 | 78 |
| 3. 保健及药用功效 | 79 |

◆◆ 三、保健食谱 ◆◆

| | |
|-----------------|----|
| (一) 美肤养颜类 | 81 |
| 木耳炒牛肉 | 81 |
| 红菇炖猪蹄 | 81 |
| 金针菇炖猪蹄 | 82 |
| 清炒虾仁银耳 | 82 |
| 银耳粥 | 83 |
| 紫菜猴头菇汤 | 83 |
| 鸡茸茉莉竹荪 | 84 |

| | |
|-----------|----|
| 口蘑蒸饺 | 84 |
| 口蘑鸡皮鸭掌 | 85 |
| 香菇焖鸡翅 | 85 |
| 奶油扒香菇菜心 | 86 |
| 酿香菇 | 86 |
| 香菇鸡片 | 87 |
| 烩鲜蘑豆腐 | 87 |
| 炒双菇 | 88 |
| 鲜蘑炖泥鳅 | 88 |
| 草菇炒肉丝 | 89 |
| 清炖草菇 | 89 |
| 蟹肉扒草菇 | 89 |
| 肉片草菇菜心 | 90 |
| 双菇笋鸡 | 90 |
| (二) 减肥降压类 | 91 |
| 口蘑烧冬瓜 | 91 |
| 凉拌地耳 | 91 |
| 平菇豆腐汤 | 92 |
| 金针菇烧菜心 | 92 |
| 金针菇冬笋 | 92 |
| 佛手猴头菇 | 93 |
| 猴头玉兰片 | 93 |
| 鲜蘑冬笋猴头菇 | 94 |
| 菇笋焖竹荪 | 95 |
| 三鲜竹荪 | 95 |
| 双菇烧竹荪 | 96 |
| 炒四鲜 | 96 |
| 菇笋马蹄卷 | 96 |
| 香菇冬笋菜心 | 97 |

| | |
|---------|-----|
| 红烧香菇冬瓜 | 97 |
| 炒二冬 | 98 |
| 香菇炒冬笋 | 98 |
| 芹菜香菇丝 | 99 |
| 鲜蘑冬瓜 | 99 |
| 冬瓜酿蘑菇 | 99 |
| 蘑菇豆腐柚皮汤 | 100 |
| 草菇锅贴 | 100 |
| 草菇丝瓜 | 101 |
| 蒸三菇 | 101 |
| 草菇笋菜汤 | 102 |
| 草菇豌豆苗汤 | 102 |
| 三菇扒菜心 | 102 |
| 双菇烧面筋 | 103 |
| 草菇鸡笋 | 103 |
| 平菇拌黄瓜 | 104 |
| 扣平菇 | 104 |

◆◆◆ 四、滋补食谱 ◆◆◆

| | |
|-----------|-----|
| (一) 养心安神类 | 106 |
| 黑木耳炒黄花菜 | 106 |
| 双金油面筋 | 106 |
| 紫菜汤 | 107 |
| 香菇炒猪心 | 107 |
| 香卤猴头菇 | 107 |
| (二) 益气养血类 | 108 |
| 沙锅口蘑鱼肚 | 108 |
| 鸭包口蘑 | 109 |
| 木耳烩鱼片 | 109 |

| | |
|---------|-----|
| 石耳炖鸡 | 110 |
| 平菇炖雏鸡 | 110 |
| 鲜平菇炒鸡蛋 | 111 |
| 红菇炖鸡 | 111 |
| 鸡枞菌炒猪肝 | 112 |
| 榆黄蘑炖肉 | 112 |
| 木耳烧羊肉 | 113 |
| 香菇蒸鸡 | 113 |
| 草菇蒸鸡 | 114 |
| 榆黄蘑炖鸡 | 114 |
| 榛蘑炖猪蹄 | 115 |
| 平菇红枣 | 115 |
| 平菇菠菜肉片汤 | 116 |
| 金针菇炒鳝丝 | 116 |
| 猴头菇炒鸡片 | 116 |
| 竹荪猪肝汤 | 117 |
| 竹荪鸽蛋汤 | 118 |
| 口蘑鹌鹑肉片 | 118 |
| 三色口蘑 | 119 |
| 烧素三样 | 119 |
| 香菇面筋粥 | 120 |
| 香菇菜面 | 120 |
| 白果香菇 | 120 |
| 松子香菇 | 121 |
| 香菇玉米 | 121 |
| 香菇菠菜汤 | 122 |
| 香菇猪蹄汤 | 122 |
| 蘑菇银萝 | 122 |
| 草菇肉烧卖 | 123 |

| | |
|-----------|-----|
| 草菇乳鸽 | 123 |
| 栗子发菜烧三菇 | 123 |
| 双菇炒木耳 | 124 |
| 草菇炖鸡 | 124 |
| 草菇海米豆腐 | 125 |
| 草菇鸡丝 | 125 |
| 草菇仔鸡 | 125 |
| 草菇鸡肉汤 | 126 |
| 平菇黑米饭 | 126 |
| 山鸡平菇 | 127 |
| (三) 健脾补胃类 | 127 |
| 椒油口蘑鸡片 | 127 |
| 木耳炒肚片 | 128 |
| 萝卜丝拌发菜 | 128 |
| 地耳豆腐 | 129 |
| 鸡翅羊肚菌 | 130 |
| 鸡腿蘑炖豆腐 | 130 |
| 金针冬笋炒油菜 | 131 |
| 金针菇扒鸡肫 | 131 |
| 香菇炒牛肉 | 132 |
| 银耳豆腐 | 132 |
| 平菇鲫鱼 | 133 |
| 平菇青鱼 | 133 |
| 平菇炒牛肉 | 134 |
| 平菇鸡蛋汤 | 134 |
| 口蘑锅巴 | 135 |
| 炸素什锦丸子 | 135 |
| 口蘑烩羊蹄 | 136 |
| 口蘑鲜汤 | 136 |

| | |
|--------|-----|
| 口蘑蒸豆腐 | 137 |
| 口蘑熘羊肚 | 137 |
| 五福口蘑 | 137 |
| 香菇面片汤 | 138 |
| 香菇牛肉粥 | 138 |
| 香菇虾笋肉饺 | 139 |
| 香菇发菜汤 | 139 |
| 虾皮炒香菇 | 140 |
| 香菇炒芹菜 | 140 |
| 菇笋炒肉片 | 140 |
| 炒素蟹粉 | 141 |
| 香菇盒 | 141 |
| 香菇干贝豆腐 | 142 |
| 卤香菇 | 142 |
| 素鳝丝 | 143 |
| 二冬香菇 | 143 |
| 香菇蒸松子仁 | 143 |
| 香菇炒荸荠 | 144 |
| 香菇烧芋艿 | 144 |
| 蘑菇炒鸡蛋 | 145 |
| 蘑菇炒蜗牛 | 145 |
| 蘑菇腐竹 | 145 |
| 蘑菇白菜心 | 146 |
| 蘑菇番茄 | 146 |
| 蘑菇炒三丁 | 146 |
| 蚝油蘑菇 | 147 |
| 蘑菇洋葱 | 147 |
| 草菇菜心 | 148 |
| 草菇白菜 | 148 |

| | |
|------------------|------------|
| 姜汁平菇 | 148 |
| 平菇墨鱼 | 149 |
| 香菇藕饼 | 149 |
| 香菇扁豆 | 150 |
| 香菇炖母鸡 | 150 |
| 鲜磨烧豆腐 | 151 |
| 草菇烧菱角 | 151 |
| (四) 健脑益智类 | 152 |
| 发菜球 | 152 |
| 石耳羹 | 152 |
| 石耳炖鸽 | 153 |
| 红枣冬菇汤 | 153 |
| 二冬汤 | 154 |
| 金针菇炒鸡丝 | 155 |
| 金针菇炒鸡肝 | 155 |
| 金针菇炒腰花 | 156 |
| 金针菇烩肚片 | 156 |
| 金针菇炖猪蹄 | 156 |
| 胡椒金针菇 | 157 |
| 金针菇蒸鳗鱼 | 157 |
| 金针菇扣三丝 | 157 |
| 口蘑烩牛脊髓 | 158 |
| 香菇烧淡菜 | 158 |
| 樱桃香菇 | 159 |
| 香菇蛏干 | 159 |
| 蘑菇烩兔丝 | 160 |
| (五) 补肝益肾类 | 160 |
| 干炒青头菌 | 160 |
| 青头菌炒鸡片 | 161 |