

不生病的關鍵在腸道 腸內排毒大掃除



腸道排毒

Keeping Your Intestines Alive

自然養生法



前長庚醫院肝膽腸胃科
主治醫師

莊福仁

作者

台北醫學大學附設醫院
消化內科主治醫師

謝清香

審訂推薦

長庚技術學院養生保健
飲食講師 & 營養師

蕭千祐

審訂推薦

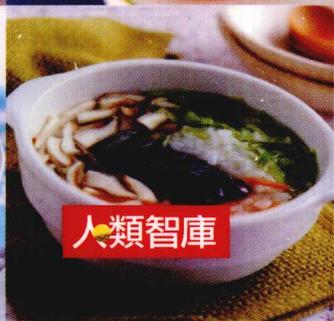
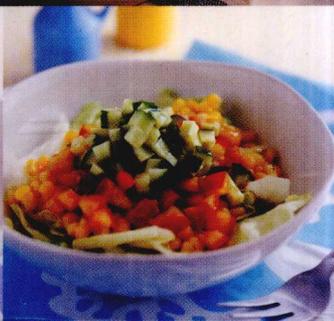
台灣自然醫學研究會
會長 & 生技博士

江晃榮

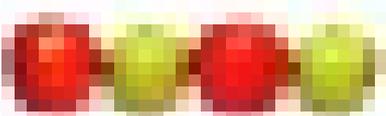
審訂推薦



40種清腸排毒天然食物 + 160道健腸對症料理

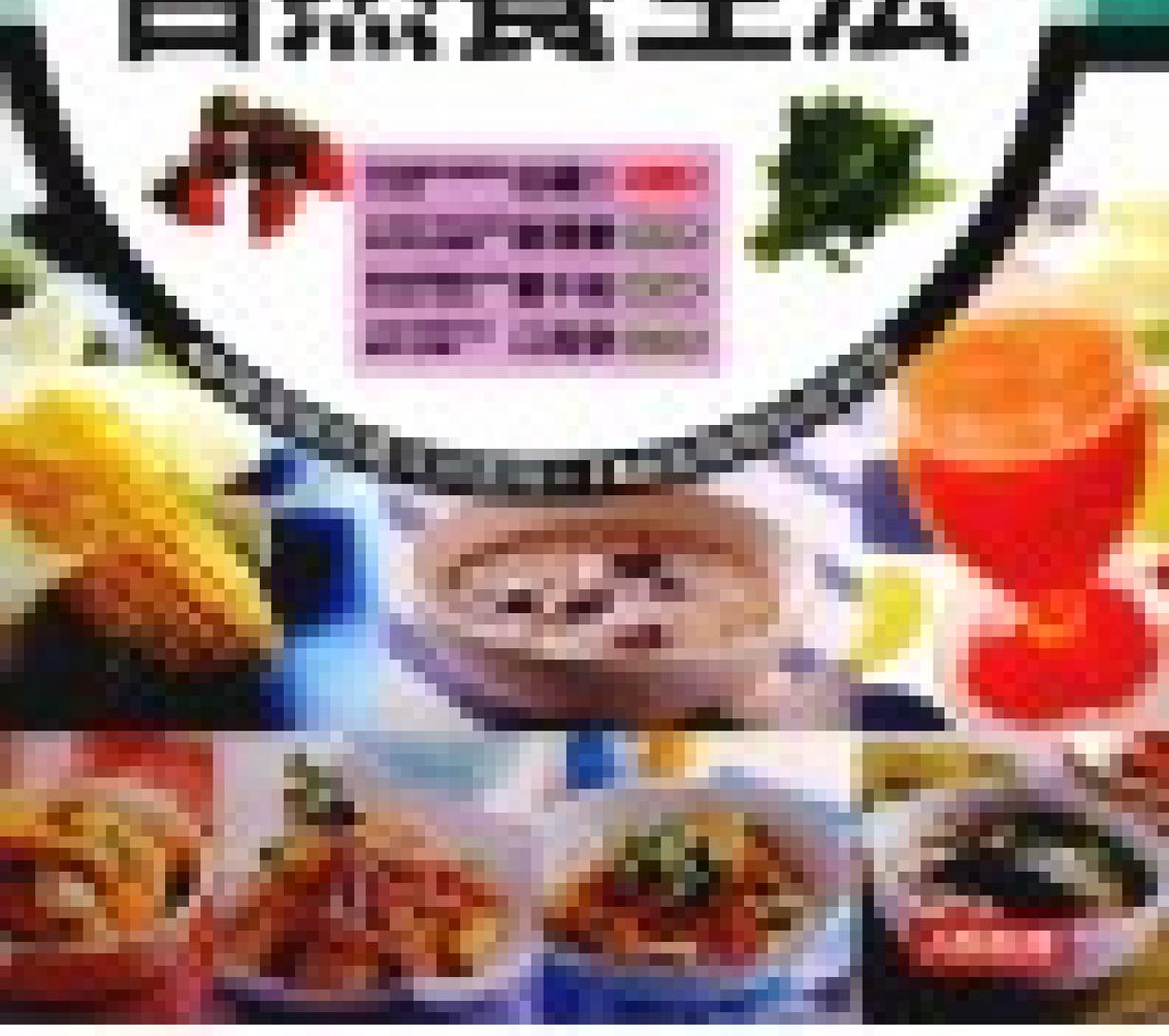
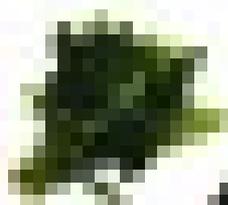
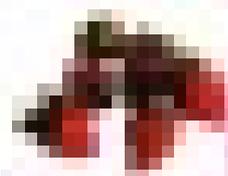


人類智庫



腸道排毒

自然養生法



腸道排毒自然養生法 / 莊福仁編著.

— 台北縣新店市 : 源樺, 2010. 【民99】

面 : 公分

ISBN 978-986-6612-80-0 (精裝)

1. 消化系統疾病 2. 健康飲食 3. 食療
4. 食譜

415.5

99000520

本書功能依個人體質、
病史、年齡、用量、季節、
性別而有所不同，
若您有不適，仍應遵照
專業醫師個別之建議與
診斷為宜。

 人類智庫 1979年2月22日 創立

腸道排毒自然養生法

作者 莊福仁&康鑑文化編輯部
總策劃 鄭如玲
文字審訂 謝清睿 蕭干祐 江晃榮
文字編輯 呂丹芸 許可欣
編輯協力 簡芝妍 談寶玉
特約校對 陳小璋
美術編輯 張承霖 黃蕙珍 鄭雅雯
食譜示範 王景茹 郭彥鈞 蘇翊君
食譜攝影 周禎和
插畫繪製 夢想國工作室



發行人 桂台樺
總編輯 鄭如玲
投資控股 人類智庫股份有限公司
人類智庫網 www.humanbooks.com.tw
發行出版 源樺出版事業股份有限公司
公司地址 台北縣新店市民權路115號5樓
公司電話 (02)2218-1000
公司傳真 (02)2218-9191
劃撥帳號 01649498 戶名：人類文化事業有限公司

書店經銷 聯合發行股份有限公司
經銷電話 (02)2917-8022
經銷地址 台北縣新店市寶橋路235巷6弄6號2樓

出版日期 2010年2月
定價 NT\$ 500

新、馬總代理

新加坡：諾文文化事業私人有限公司

Tel : 65-6462-6141 Fax : 65-6469-4043

馬來西亞：諾文文化事業私人有限公司

Tel : 603-9179-6333 Fax : 603-9179-6060

著作權所有，本著作文字、圖片、版式及其他內容，未經本公司同意授權者，
均不得以任何形式作全部或局部之轉載、重製、仿製、翻譯、翻印等，侵權必究。



腸道排毒

Keeping Your Intestines Alive

自然養生法



前長庚醫院肝膽腸胃科
主治醫師 **莊福仁** 作者

台北醫學大學附設醫院
消化內科主治醫師 **謝清睿** 審訂推薦

長庚技術學院養生保健
飲食講師 & 營養師 **蕭千祐** 審訂推薦

台灣自然醫學研究會
會長 & 生技博士 **江晃榮** 審訂推薦



天然排毒食物 樂活腸道

前長庚醫院肝膽腸胃科主治醫師

腸道的健康可說是主宰人體健康的重要指標，過去人們大多重視心臟、肝臟、腦部或血液的健康，鮮少有人對於腸道的健康予以關注。

然而腸道中的淋巴球就約占人體的70%，可說是人體中最大的免疫器官。腸道中生長著上兆的細菌生態量，腸道的生態可說是主宰著人體健康的指標。誰能說腸道健康不重要呢？



本書從腸道器官的消化功能著手，在整個食物的消化過程中，分析腸道在消化與吸收中扮演的角色，讓你瞭解腸道在消化、吸收與代謝中發揮哪些重要功能。

接著還會透過腸道中細菌生態的探索，讓你一窺腸道與免疫力的關連性，幫助你更瞭解腸道為何主宰著人體的健康，如果腸道惡化時，人體會出現哪些不適的症狀，若不加以重視腸道健康時，人體又會罹患哪些可怕的慢性疾病？

提到腸道健康，就不能忽略便秘的問題。現今大多數上班族都有便秘的困擾，便秘的成因與生活習慣的不正確有關。

本書將帶你探討容易引起便秘的生活方式，幫助你找出便秘的改善解決對策，並與你分享最能夠改善便秘症狀的食物與妙方，協助你排除便秘的困擾。



本書將介紹最好的40種健腸食物，包括水果類、五穀類、蔬菜類、菇蕈類、海菜類與飲品類，深度分析每一種食物的整腸營養特性，建議每一種整腸食物的排毒吃法，並列出值得推薦的好用整腸食譜，這些內容對於你日常進行腸道保健時，能發揮實用的幫助。

外在的良好運動、按摩習慣、正確簡單的呼吸調整方法，也是保持良好代謝力的有效法寶。在本書

最後二篇中，將與你分享運動、按摩、泡澡與呼吸等方法，來幫助每個人增強腸道健康。你可從各種簡單實用的操作方法中，從中學習到日常保健腸道之道！

本書可說是有用的腸道保健指南，也能有效針對便秘者及深受腸道之苦者提供改善的實用方針，希望每個人都能從中獲得實際的幫助，並且從此享有健康平衡的腸道健康！



莊福仁

學歷

台灣大學醫學系

現任

莊福仁肝膽腸胃科診所院長

診所地址：台北縣中和市興南路一段142-6號

診所電話：02-2945-7550

經歷

長庚醫院肝膽腸胃科主治醫師

長庚醫院內科主治醫師

前聯安診所健檢主治醫師

著作

《腸道排毒自然養生法》

《胃病調理特效食譜》

《肝病調理特效食譜》

清腸排毒刻不容緩：瘦身 美容 防癌

北醫內科部消化內科主治醫師 謝清睿

年少時欣賞草聖張旭的《肚痛帖》：「忽肚痛不可堪，不知是冷熱所致，欲服大黃湯，冷熱俱有益，如何為計？」字裡行間傳達肚痛難耐，一片真性情。

及至消化內科行醫，方體會胃腸不適的苦楚。現代人除了有進步的醫藥，更可以藉預防保健來改善健康。本書就是從日常生活的角度，積極行動，來達成身心健康的目標。

本書由腸道的解剖生理談起，漸次談到腸道毒素的危害，接著提

出各種腸道保健的方法。這些方法不一定新穎，卻是實用、可行。飲食的原則「低油、低糖、低鹽，高纖維」，讀者耳熟能詳，但以工商社會外食普遍，卻不易達到。

作者特別強調纖維，是「無用之用，方為大用」，對身體有意想不到的好處。其他如益生菌、寡糖等也有益健康。

第二篇探討各種健康食材及料理方法，非常實用。除了飲食，也鼓勵配合呼吸、穴道或精油按摩、靜坐、泡澡、運動（包含瑜伽）、充足的睡眠、愉快的心情、規律的作息來做腸道保健。

若說腸道毒素是「萬病之源」，那是太沉重了。疾病由許多因素造成，各器官互相影響，其源頭並不易釐清。現代醫學對各種診療方法的態度是「證據導向」





(Evidence-based)。但我們不要忘了，先進國家仍舊重視「輔助及另類醫療」(Complementary and alternative medicine)，它是人類文明的結晶。本書某些看法也許「證據導向」不夠充足，但是整體的論點，是人類自古深刻體驗、自然健康的生活方式，其視野更高一層。

老子在兩千多年前說過「五色令人目盲、五音令人耳聾、五味令人口爽」，和現在提倡的減碳、樂活，道理不是相通嗎？本書的用心，是經由合理的生活方式，幫助現代人達到身、心、靈的整體健康。

坐而言不如起而行，讓我們一起行動，顧好腸胃吧！



謝清睿

學歷

台北醫學大學醫學系

現任

台北醫學大學專任主治醫師&
消化內科主治醫師

主治專長

吞嚥困難、食道胃酸逆流、胃潰瘍
十二指腸潰瘍、幽門螺旋桿菌感染
胃酸過多、腹痛、腹脹、消化不良等。

經歷

林口長庚紀念醫院內科住院醫師
台北醫學大學附設醫院內科總住院醫師
台北醫學大學附設醫院消化系內科研究醫師
康寧醫院消化內科主任
台北仁濟醫院消化內科主治醫師
台灣內科專科醫師
台灣消化系內科專科醫師（榜首）
台灣消化系內視鏡專科醫師（榜首）
中華民國醫用超音波專業醫師

做好體內環保 腸保健康

長庚技術學院養生保健飲食講師&營養師



著名的美國生化學和營養學家 Paavo Airola 說過：「很多人一直在研究長生不老的祕訣，不過沒有比大腸健康更重要的了。」

腸道是我們的第一道防線，所有的食物和毒物經由攝取後，都是透過腸道的處理後吸收，因此腸道扮演非常重要的關鍵角色。

當腸道累積太多毒物時，不僅人體會吸收這些毒素而造成健康的危害，腸道本身也會受到破壞，一旦此道防線潰堤，整體健康也會跟著亮起紅燈。

腸道環境的惡化，會反應在皮膚、精神、免疫等狀態，所以無法順利排毒，擦再多的保養品，喝再多的提神補充品，都無法達到效果，因為最根本的問題沒有解決，其他方式都是緣木求魚。

本書架構出腸道排毒非常好的各類知識和有效執行方式，一開始從瞭解腸道的結構和運作方式開始，讓讀者瞭解腸道的重要性，因而開始注意自己的腸道健康，同時也針對大家最惱人的便秘問題，提供最有效的策略，讓你盡速擺脫便秘的痛苦，神清氣爽、活力無窮。



蕭千祐

學歷

台北醫學大學保健營養學博士進修

台北醫學大學保健營養學碩士、國家營養師高考及格

現任

長庚技術學院「疾病營養學」、

「美容營養學」、「養生保健飲食概論」講師

蕭老師營養諮詢信箱 e-mail: nulycopene@yahoo.com.tw

腸道保健：養生的不二法門

生物化學博士 & 台灣生物科技開發基金會董事長

江晃榮

近年來全世界興起了養生保健的熱潮，養生保健產品琳瑯滿目，養生排毒方法五花八門，消費者難以判斷產品好壞，更不用說是選擇正確的排毒養生法了。

在我們的認知中，腸道只是消化系統的器官之一而已，事實上腸道不止是消化與吸收，也與排毒有關，更是身體健康的關鍵器官。

食物靠人體中的酵素消化後進入小腸，而惟有腸道健康，才能將食糜充分吸收，創造新的體質及血液等，否則吃下營養成分再豐富的食物都沒用。

我們常有經驗，吃了綜合維生素後上廁所，小便是深黃色的，這是因吸收率低而排掉的緣故，可見腸道吸收養分的多寡是健康關鍵。

要維持腸道健康並非容易的事，所涉及範圍很廣，腸道保健食物的選擇是首要工作，而腸道中微生物菌叢的消長變化，有益乳酸菌、有害細菌、寡糖、維生素與酵素等，彼此間複雜的關連，都與腸道保健有關。

本書就是針對這些主題而撰寫，內容極為豐富完整，值得現代人奉為保健聖經。



江晃榮

學歷

生化博士、日本京都大學博士後研究
台灣大學農業化學系（現改為生化技術學系）畢業
（在校主修發酵及酵素技術）

現任

台灣生物科技開發基金會董事長、台灣自然醫學會會長
任教台北醫學大學、世新大學等

如何使用本書

社會發展腳步越來越快，隨著緊張的生活步調，上班族的工作壓力也越來越大，常常輕忽自己身體發出的警訊，讓自己的健康瀕臨疾病邊緣而不自知。現代人最常見的就是深受便秘之苦，卻諱疾忌醫，或任其惡化而不知如何改善保養。

有鑑於此，本書由食材功能及營養角度切入，提供簡易的腸道排毒食譜，讓讀者自行參考，攝取相關的營養素。但實際狀況會依個人體質、性別、年齡、病史等不同因素而有差異。若遇有特殊情況或重大疾病者，建議仍應依循醫療專業管道尋求協助。

● 食材基本介紹

包括該食材圖片、英文名稱、性味以及保健功效。

● 主要營養成分

以表格呈現該食材每100克中主要營養素的含量。

第2篇
腸道飲食革命

防止腸道病變

蘋果 Apple



- 性質：性平
- 適用者：高血壓、高血脂症患者、痔瘡便秘者
- 不適用者：胃腸虛寒者

蘋果保健功效

- 促進消化
- 改善便秘
- 調整胃腸
- 治療潰瘍
- 增強免疫力
- 改善高血壓
- 美容養顏
- 消脂減重

● 食療效果

對該食材的營養素及對人體的益處作一概括性的介紹。

食療效果

酸甜又充滿香氣的蘋果，熱量低，飽含豐富的營養素與膳食纖維，具有優越的整腸作用，因此成為保養腸胃的優質食物。蘋果有多種營養素，能發揮整腸與防止腸道病變的療效，既能清除宿便、促進通便，又有止瀉的作用。對於單純性的輕型腹瀉症狀，蘋果也能發揮止瀉的效果，因而被許多人奉為整腸第一名的水果。

主要營養成分	每100克中的含量
熱量	45大卡
膳食纖維	1.8克
維生素B ₁	0.02毫克
鉀	110毫克
果膠	0.5克

● 營養師小叮嚀

以營養師的角度叮嚀讀者食用該食材時，應如何處理才不致流失該食材之營養素，以及其他的注意事項。

營養師小叮嚀

- 蘋果在削皮後容易變色，這是因為多酚物質在酵素作用下呈現氧化現象。建議加入些許鹽水來浸泡蘋果，如此便能有效防止蘋果氧化變色。
- 蘋果中含有大量草酸，尿結石患者每天飲用蘋果汁不宜超過500c.c.，以免增加結石的發生率。

● 醫師提醒您

以醫師的角度提醒讀者該食材適合哪些人，以及對人體健康應注意的事項。

醫師提醒您

- 蘋果中含有酸性物質，容易侵蝕牙齒的珐瑯質，吃過蘋果後若不盡快清潔牙齒，會對於牙齒與口腔健康有害。建議吃過蘋果後最好立刻刷牙漱口。
- 蘋果中的果膠能增加飽腹感，有助於控制食慾，蘋果酸能分解體內脂肪，有減肥需求者，可透過吃蘋果控制體重。

● 排毒成分

以表格形式清楚列出該食材的主要排毒成分，並說明該排毒成分對腸道健康的主要療效。

排毒成分	腸食纖維／半乳糖醣酸／果膠／維生素B ₁ 、C／蘋果多酚／前花青素	促進腸道健康的療效
腸食纖維	◆ 排毒：消除便秘	
半乳糖醣酸	◆ 排除毒素	
果膠	◆ 防止食物在腸道中腐化；代謝膽固醇	
維生素B ₁	◆ 促進能量代謝	
維生素C	◆ 清潔腸道；降低膽固醇；防止腸道癌	
蘋果多酚	◆ 抗氧化；增強腸道免疫力；降低血壓與血脂	
前花青素	◆ 預防結腸癌	

1 圖 蘋果的整腸排毒營養素

● 半乳糖胺酶

蘋果中的半乳糖胺酶可存在于影響腸道中，具有特殊的效率，能防止腸道產生各種軟弱問題。半乳糖胺酶能吸收或破壞中的多餘水分與毒素，幫助排除腸道的毒素，使腸道更順暢健康，有效促進大腸道的發生健康。

● 維生素C

蘋果中含有大量的維生素C，光是每100克蘋果就含有10毫克的維生素C。這相當於每日維生素C每日所需量的50%。幫助身體保護腸道的健康。

● 果膠

蘋果中含有豐富的果膠纖維，能作為保護腸道中的有毒物質，防止食物在腸道中發生腐敗現象。果膠是一種水溶性的纖維物質，其功效在於能加速腸道蠕動，讓腸道更順暢地運行。果膠含有許多纖維，能幫助腸道蠕動，防止便秘的發生。果膠能防止食物在腸道中腐敗，減少腸道內部的毒素，讓腸道更順暢。

● 纖維素

蘋果對於改善腸道大有裨益。其含有的纖維素具有促進腸道蠕動的作用，有助於預防便秘，防止腸道蠕動變慢。同時，纖維素也有助於穩定血糖。

2 蘋果這樣吃最好！

● 正確吃

如要有效改善便秘症狀，建議你每天吃兩粒蘋果。早上起床後，先吃一粒蘋果的效果最好。蘋果的纖維能促進腸道蠕動，防止便秘。

● 生吃

若患便秘請先吃蘋果。最好先吃蘋果，生食蘋果能促進腸道蠕動，防止便秘。

● 連皮吃

連皮吃時，最好連皮一起吃。蘋果的外皮中含有較高的纖維素，所以連皮一起吃。連皮一起吃能防止便秘，防止便秘。

3 注意事項 睡醒時吃熟蘋果

如有因腸胃虛弱引起的便秘症狀，盡量吃熟蘋果對食用好。建議將蘋果切成小塊，加入熱水或開水中攪拌再食用。如此能更有效果。

4 快速簡單好喝



快速簡單好喝

蘋果優酪乳

● 潤腸通便+美容養顏

1 人份

- 蘋果汁 1杯
- 優酪乳 1杯
- 蜂蜜 1茶匙
- 檸檬汁 1茶匙

● 材料 Apple Juice 蘋果汁 1杯
Yogurt 優酪乳 1杯
Honey 蜂蜜 1茶匙
Lemon Juice 檸檬汁 1茶匙

● 做法
1. 將蘋果汁與優酪乳攪拌均勻。
2. 把蜂蜜與檸檬汁加入，加入攪拌。
3. 攪拌均勻即可。加入攪拌。
4. 攪拌均勻即可。加入攪拌。

寒天蘋果泥

● 腸胃健胃+促進代謝

1 人份

- 蘋果 1個
- 蜂蜜 1茶匙
- 檸檬汁 1茶匙
- 水 1杯

● 材料 Apple 蘋果 1個
Honey 蜂蜜 1茶匙
Lemon Juice 檸檬汁 1茶匙
Water 水 1杯

● 調味料 Honey 蜂蜜
Lemon Juice 檸檬汁

● 做法
1. 將蘋果去皮、去核、切塊。
2. 將蘋果塊放入水中煮，煮後再將以小火煮約2分鐘即可熄火。

3. 把蘋果塊及汁攪拌，攪拌均勻後加入蜂蜜。
4. 攪拌均勻後加入檸檬汁，攪拌均勻即可。

5. 加入攪拌均勻後，加入水攪拌攪拌。
可在三餐後食用，每次食用約100克。



寒天蘋果泥

寒天早晨食用與洋中的腸胃健康食物。能改善便秘的症狀，可以促進腸胃蠕動，防止便秘。能改善便秘的症狀，可以促進腸胃蠕動，防止便秘。

1 整腸排毒營養素簡介

對該食材的整腸排毒營養素作較詳細的敘述，讓讀者更清楚該營養素對腸道的作用及功能。

2 最佳食用方式

提供該食材幾種最佳的搭配食用方法，使讀者易於瞭解「這樣吃」對腸道健康有什麼益處。

3 注意事項

提醒讀者該食材可能引起哪些症狀，並建議對該食材的處理方式。

4 健腸料理

每項食材提供 4 道健腸料理食譜及烹調方式。

5 營養分析小檔案

每一道食譜均提供熱量、蛋白質、脂肪、醣類、膳食纖維之營養分析。

6 整腸效果分析

解析該食譜對於整腸排毒的效果，及其營養的價值。

木瓜的整腸排毒營養素

● 酵素

木瓜中含有的蛋白酶與木瓜蛋白酶，具有促進腸胃蠕動的作用。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

● 維生素C

木瓜中的維生素C含量至少是蘋果的4倍，能促進腸胃蠕動的作用。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

木瓜蛋白酶能防止便秘，防止便秘。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

● 木瓜蛋白酶

木瓜中的木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動的作用。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

● 有機酸

木瓜中的有機酸能促進腸胃蠕動的作用。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。



木瓜

木瓜這樣吃效果最好

● 木瓜+雞肉

促進腸胃蠕動。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。



木瓜

木瓜+雞肉
促進腸胃蠕動。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

木瓜+雞肉
促進腸胃蠕動。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

木瓜+雞肉
促進腸胃蠕動。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

木瓜+雞肉
促進腸胃蠕動。木瓜蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓的整腸排毒營養素

● 膳食纖維

草莓中含有豐富的膳食纖維，能促進腸胃蠕動的作用。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

● 果膠

草莓中含有豐富的果膠纖維，能促進腸胃蠕動的作用。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶能防止便秘，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

● 花青素

草莓中含有一種獨特的花青素，能促進腸胃蠕動的作用。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

2 如何聰明吃草莓？

● 加入果膠

吃草莓時不加入一些果膠如含有果膠的優酪乳。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。



草莓

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。

草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。草莓蛋白酶，能促進腸胃蠕動，防止便秘。



目錄

- | | | |
|---------------|-------------------|--------|
| 作者序 | 天然排毒食物 樂活腸道 | 莊福仁醫師 |
| 醫師推薦序 | 清腸排毒刻不容緩：瘦身 美容 防癌 | 謝清睿醫師 |
| 營養師推薦序 | 做好體內環保 腸保健康 | 蕭千祐營養師 |
| 推薦序 | 腸道保健：養生的不二法門 | 江晃榮博士 |
| 食譜索引 | 160道腸道排毒保健特效食譜 | |

第 1 篇 腸道排毒革命

Chapter 1 健康關鍵在腸道

- 20 食物的消化旅行
- 24 從排便看腸道健康
- 27 腸道內的細菌生態
- 31 腸內益菌為健康加分
- 35 腸道老化的7大警訊
- 41 腸道健康，身體就健康
- 43 腸道惡化，疾病跟著來

Chapter 2 治好難纏的便秘

- 45 惱人的便秘問題
- 48 容易便秘的4大族群
- 51 預防便秘的5大絕招
- 56 膳食纖維—便秘的救星



第 2 篇 腸道飲食革命

40種腸道保健特效食物&排毒健腸食譜

水果類

- 60 **蘋果** 防止腸道病變
- 62 蘋果優酪乳
- 62 寒天蘋果泥
- 63 蘋果優格沙拉
- 63 蘋果什錦飯
- 64 **木瓜** 酵素含量超高
- 66 木瓜雞肉沙拉
- 66 木瓜杏仁茶
- 67 青木瓜排骨湯
- 67 木瓜花枝炒
- 68 **草莓** 幸福酸甜美味
- 70 草莓鳳梨汁
- 70 草莓優格
- 71 粉紅草莓飲
- 71 莓果酵母汁
- 72 **香蕉** 果膠豐富便秘救星
- 74 香蕉豆奶露
- 74 香蕉蜂蜜煎
- 75 香蕉糯米粥
- 75 香蕉蜜茶



水果類

- 76 **葡萄** 腸道排毒優良水果
- 78 多酚葡萄汁
- 78 葡萄海鮮沙拉
- 79 鳳梨葡萄蜜
- 79 蜂蜜葡萄露

- 80 **番茄** 富含茄紅素抗氧化
- 82 蜜汁番茄
- 82 番茄豆腐洋蔥沙拉
- 83 番茄絲瓜汁
- 83 番茄紅棗粥

海菜類

- 84 **紫菜** 天然排毒海味
- 86 紫菜芝麻飯
- 86 紫菜沙拉
- 87 蘆筍紫菜捲
- 87 紫菜豆腐湯

- 88 **海帶** 調節血液酸鹼度
- 90 昆布綠豆湯
- 90 酸辣海帶
- 91 海帶薏仁粥
- 91 海帶豆腐湯

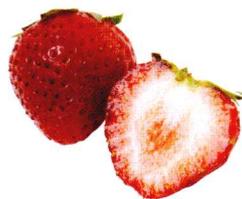
- 92 **裙帶菜** 海中營養寶庫
- 94 高纖黃豆裙帶菜
- 94 海菜蘿蔔鮮湯
- 95 裙帶菜醋拌飯
- 95 海菜炒什錦

菇蕈類

- 96 **黑木耳** 排毒清腸黑色食物
- 98 什錦黑木耳
- 98 辣炒蔬菜絲
- 99 木耳苦瓜湯
- 99 鮮炒三蔬

- 100 **香菇** 防癌明星食物
- 102 香菇免疫茶
- 102 香菇瘦肉粥
- 103 素炒三珍
- 103 竹筍燴香菇

- 104 **蘑菇** 防止便秘減肥聖品
- 106 洋菇蔥燒馬鈴薯
- 106 松子蘑菇
- 107 香芹拌蘑菇
- 107 蘑菇炒雙椒





目錄

蔬菜類

- 108 **胡蘿蔔** 促進血液循環紅色食物
- 110 養生紅蘿蔔汁
- 110 清炒紅蘿蔔絲
- 111 紅蘿蔔瘦身粥
- 111 辣味胡蘿蔔
- 112 **南瓜** 有效降糖排毒
- 114 健康南瓜粥
- 114 南瓜燉飯
- 115 金瓜綠豆糙米飯
- 115 南瓜四色粥
- 116 **番薯** 高纖鹼性食物
- 118 蜜汁番薯
- 118 黃金甘薯粥
- 119 銀耳甜薯湯
- 119 乳香肉桂烤番薯
- 120 **菠菜** 富含鐵質綠色蔬菜
- 122 翡翠粥
- 122 涼拌菠菜
- 123 清炒菠菜
- 123 蠔油蒜香菠菜
- 124 **蘆薈** 美容保健綠色奇蹟
- 126 紅椒蘆薈湯
- 126 蘆薈蘋果汁
- 127 冰糖蘆薈茶
- 127 涼拌糖醋蘆薈

蔬菜類

- 128 **馬鈴薯** 高纖營養平價食材
- 130 鮮榨馬鈴薯汁
- 130 紅蘿蔔洋芋湯
- 131 奶香薯泥
- 131 馬鈴薯蓮藕汁
- 132 **牛蒡** 體內大掃毒
- 134 牛蒡蘿蔔湯
- 134 芝麻牛蒡絲
- 135 日式酥炸牛蒡
- 135 黑芝麻蒜炒牛蒡
- 136 **蓮藕** 鮮脆消暑潤腸夏蔬
- 138 蓮藕糯米粥
- 138 梨香蓮藕汁
- 139 醋拌蓮藕
- 139 蒜苗醬燒藕片
- 140 **白蘿蔔** 殺菌效果第一名
- 142 白菜蘿蔔絲
- 142 蜂蜜青汁
- 143 蘿蔔燉黃豆
- 143 白蘿蔔鹹粥
- 144 **番薯葉** 便秘特效藥
- 146 番薯葉冬瓜湯
- 146 蒜香番薯葉
- 147 番薯葉魷仔魚
- 147 番薯葉豆腐羹



蔬菜類

- 148 **山藥** 腸道清毒養生食材
- 150 爽口山藥粥
- 150 麥芽山藥湯
- 151 淮山豌豆泥
- 151 山藥蓮子粥
- 152 **豌豆** 營養價值超高
- 154 香蒜青豆沙拉
- 154 洋葱豆香飯
- 155 豌豆麥片粥
- 155 青豆鮮蔬湯
- 156 **芹菜** 菜葉比菜莖更營養
- 158 香芹紅棗茶
- 158 香醋西芹
- 159 綠芹蘋果汁
- 159 銀芽炒翠芹
- 160 **茼蒿** 疏通腸道人體清道夫
- 162 茼蒿糙米粥
- 162 涼拌香芹茼蒿
- 163 茼蒿排毒粥
- 163 芋香茼蒿煮



雜糧類

- 164 **燕麥** 營養滿點明星食物
- 166 水果燕麥粥
- 166 紅棗燕麥飯
- 167 燕麥葡萄乾甜粥
- 167 南瓜麥片粥
- 168 **薏仁** 美容排毒超人氣
- 170 薏仁糙米茶
- 170 山藥薏仁粥
- 171 薏仁蓮子糯米粥
- 171 薏仁瘦肉養生湯
- 172 **糙米** 營養超值神奇穀物
- 174 奶香鮭魚粥
- 174 相思紅豆粥
- 175 排骨糙米粥
- 175 菠菜番茄糙米飯
- 176 **花生** 植物固醇含量豐富
- 178 醋漬花生
- 178 桂圓花生湯
- 179 花生拌豆腐
- 179 薑味花生肉丁
- 180 **蕎麥** 整腸降壓新尖兵
- 182 花生蕎麥粥
- 182 蕎麥山藥粥
- 183 蕎麥豌豆素香粥
- 183 芝麻蕎麥涼麵



目錄

雜糧類

- 184 **玉米** 抗癌健腸黃金食物
- 186 玉米排骨湯
- 186 玉米海帶芽沙拉
- 187 芥末黃玉米沙拉
- 187 玉米蘑菇焗飯
- 188 **黑芝麻** 黑色食物大補帖
- 190 黑芝麻粥
- 190 高鈣黑豆漿
- 191 黑色精力湯
- 191 玉米芝麻糊
- 192 **核桃** 健腦整腸高纖輕食
- 194 冰糖核桃粥
- 194 核桃綠茶飲
- 195 橄欖油醋拌核桃菠菜
- 195 核桃優格水果沙拉
- 196 **黃豆** 營養最完整豆中之王
- 198 黃豆栗香粥
- 198 豆皮時蔬糙米飯
- 199 黃豆海帶絲
- 199 黃豆甘薯飯
- 200 **黑豆** 健腸抗老補腎珍品
- 202 黑豆腐皮湯
- 202 黑豆醋
- 203 紅棗枸杞黑豆漿
- 203 黑豆胚芽飯

鹼性飲品

- 204 **蘋果醋** 體內環保好幫手
- 206 蘋果醋拌紅蘿蔔絲
- 206 綠茶梅子醋
- 207 什錦水果醋飲
- 207 田園蔬菜沙拉
- 208 **蜂蜜** 潤腸美容健康加分
- 210 香油蜜茶
- 210 蜜蒸芝麻
- 211 蜂蜜藕粉
- 211 蜂蜜葡萄柚汁
- 212 **橄欖油** 健康低卡黃金好油
- 214 油醋拌羅勒綠花椰
- 214 歐風特調果汁
- 215 大蒜橄欖油
- 215 紫蘇番茄佐橄欖油
- 216 **優格 / 優酪乳**
防治大腸癌長壽食品
- 218 芒果優格
- 218 優格排毒蔬菜棒
- 219 幸福香蕉優格
- 219 優格番茄汁

