



国医精华药膳

总主编 刘莉 朱红霞

华何与◎主编

防治肝胆疾病

药膳大全

一边学中医 一边做药膳

药膳

“凡欲诊病，必问饮食居处”

“药以祛之、食以随之”

“毒药攻邪，五谷为养，五果为助，五畜为益，五蔬为充，气味合而服之，以补精益气”

—黄帝内经



中国医药科技出版社

—国医精华药膳—

防治肝胆疾病

药膳大全

丛书总主编 刘 莉 朱红霞
主 编 华何与



中国医药科技出版社

内 容 提 要

本书介绍了药膳的基本常识，常见的肝胆病及药膳的治疗作用，防治肝胆病的中药与药膳方。本书内容全面，简明实用。读者可根据自身病证，在配合医药治疗的同时，选择药膳辅助，从而达到防病治病、养生保健的目的。

图书在版编目（CIP）数据

防治肝胆疾病药膳大全/华何与主编. —北京：中国医药科技出版社，2012. 4
(国医精华药膳/刘莉，朱红霞主编)

ISBN 978 - 7 - 5067 - 5359 - 3

I. ①防… II. ①华… III. ①肝疾病 - 食物疗法 ②胆道疾病 - 食物疗法
IV. ①R247. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 275229 号

美术编辑 陈君杞

版式设计 郭小平

出版 中国医药科技出版社

地址 北京市海淀区文慧园北路甲 22 号

邮编 100082

电话 发行：010 - 62227427 邮购：010 - 62236938

网址 www.cmstp.com

规格 710 × 1020mm¹ /₁₆

印张 16 1/4

字数 286 千字

版次 2012 年 4 月第 1 版

印次 2012 年 4 月第 1 次印刷

印刷 大厂回族自治县德诚印务有限公司

经销 全国各地新华书店

书号 ISBN 978 - 7 - 5067 - 5359 - 3

定价 32.00 元

本社图书如存在印装质量问题请与本社联系调换

丛书编委会

总主编 刘 莉 朱红霞

副主编 (以姓氏笔划为序)

刘 强 华何与 孙晓敏 朱成全

陈兴兴 庞 杰 魏 辉

编 委 会

主 编 华何与

副 主 编 张红栓 胡永祥

参编人员 (以姓氏笔划为序)

任 璜 刘 莉 刘 强

华丹一 宋姗姗 杨运高

陈秋原 姚妙恩 胡亚南

华何与 张红栓 胡永祥

丛书总前言

药膳发源于我国传统中医药文化和烹饪饮食文化，它是在中医药理论的指导下，将中药与适宜的食物相配伍，经加工烹制而成的膳食，可以“寓医于食”，使“药借食味，食助药性”，在人类的养生保健、防病治病史上起到了重要的作用。药膳具有悠久的历史和广泛的群众基础，古人很早就提出了“药食同源”的理论，认为养生要顺应自然，治病要防患于未然。《千金食治》中载：“以食治之。食疗不愈，然后命药。”唐代的《食疗本草》为我国第一部食疗学专著；宋代的《养老奉亲书》、元代的《饮膳正要》、明代的《食物本草》、清代的《老老恒言》等历代本草都将药膳做为中医食疗的一项重要内容。随着社会的发展，人们更加崇尚自然，注重养生康复，因此，取材天然、防治兼备的中医药膳将会受到越来越多人的关注。

药膳的产生和发展是以中医理论体系为基础，中医认为“阴阳失衡，百病始生”，人体的衰弱失健或疾病的发生发展皆与阴阳失调有着重要关系。如何调整阴阳失调，张景岳有云：“欲救其偏，则惟气味之偏者能之。”食物与药物一样，皆有形、色、气、味、质等特性，或补或泻，都是协调阴阳、以平为期，通过补虚扶弱、调整脏腑气机，或祛病除邪、消除病因来防病治病、强身益寿。同时药膳还应当遵循因人、因地、因时、因病而异的原则，所谓得当则为宜，失当则为忌，做到“审因用膳”和“辨证用膳”，即要注意考虑年龄、体质、健康状况、患病性质、季节时令、地理环境等多方面因素，并配合优质的原料和科学的烹制方法，方能发挥药膳的治病和保健作用。

本套丛书以常见病的药膳调养为主要内容，分为胃肠病、肝胆病、妇科病、男科病、糖尿病、儿科病、老年病、三高、失眠、美容等十多个分册。每个分册分为三个部分。第一部分简要介绍药膳的基本概况，如概念、起源与发展、特点、分类、应用原则、制作方法及注意事项等。第二部分以简单明了、通俗易懂的行文风格阐述了各个疾病群的致病特点，病因病机及治法治则等，尤其提示了中医对该病症的治疗方法。第三部分首先介绍了各个疾病群常用中药的来源、性味归经、性状及选购常识、功能与主治、有效成分、药理作用及注意事项；其后

在常用药膳部分中，以“药食兼顾，方便有效”为原则，精心选择了取材方便而确有效果的药膳，详细介绍了包括菜肴、汤汁茶饮酒、粥粉饭羹、糕饼糖果点心等药膳的配方、制作、功效、食法、禁忌。读者可依据自身情况，灵活选择。

本套丛书融科学性和实用性为一体，搜罗广远，内容丰富，希望能成为珍惜生命、崇尚健康、热爱生活者的良师益友。但需强调的是食治不能代替药治，患病者还应当及时就医，以免贻误病情。

本套丛书工作量大，编写过程中，参阅了诸多专著、手册及科普读物，未能全部一一列出，谨此对相关专家表示衷心的感谢。限于水平、时间和精力，错误在所难免，如有疏漏谬误之处，恳请同行专家及广大读者不吝赐教与指正。

健康是人类永恒追求的目标，随着医药科技的日新月异，我们的丛书也会不断修订更新，再版，以满足广大读者新的需要。

**丛书编委会
2011.11 于广州**

前言



肝胆疾病是指肝脏和胆囊发生了病理变化的疾病。肝脏几乎参与了人体内的一切代谢过程，如分泌、排泄、解毒以及各种物质代谢等；胆囊是浓缩、储存和排出胆汁的器官，亦参与消化、代谢过程。当肝胆出现病理改变时，体内消化和物质代谢作用就会受到影响。肝胆疾病在临幊上常表现为消化不良、黄疸、肝胆区疼痛、腹部肿块及腹水等症状。药膳及饮食调治是肝胆病患者在药物治疗和其他治疗中的一个重要组成部分。药膳基于“药食同源”理论，寓药于食，寓性于味，融药物功效与食物美味于一体，使食借药之力、药助食之功，药食同济，从而达到防病治病、养生保健的目的。

本书是《国医精华药膳》丛书之一，旨在介绍肝胆疾病的相关知识，预防和治疗肝胆疾病的常用中药及药膳。本书分为三个部分，依次介绍了药膳的基本常识、常见的肝胆疾病及药膳对肝胆疾病的治疗作用、肝胆疾病常用的中药及药膳。本书针对非酒精性脂肪肝、病毒性肝炎、非酒精性肝硬化、酒精性肝病（酒精性脂肪肝、酒精性肝炎、酒精性肝硬化）、原发性肝癌、胆囊炎、胆石症等疾病，精心收载了30多味中药与500多个药膳方。收载的中药按果实及种子类、根及根茎类、茎木及皮类、全草类、动物及其他类的顺序进行介绍；每味中药介绍时包括来源、性味归经、性状与选购、功能与主治、现代研究、注意事项，并在文后配有彩图。每个疾病的药膳按菜肴类、汤汁茶饮酒类、粥粉饭羹类、膏糖蜜糊类、糕饼糖果点心类的顺序进行介绍；每一个药膳方根据药物与食物的性味、功能、特点进行科学配伍，并详细介绍了配方、功效、制法、食法、来源。本书内容全面，强调知识性与实用性并重，深入浅出，通俗易懂，图文并茂，是一本推广药膳的科普读物。本书适用于一般家庭成员、肝胆疾病患者和药膳食疗爱好者阅读，也可为餐饮行业及保健行业工作人员、医务人员提供参考。每一个健康人应当重视日常饮食的合理搭配，每一位疾病患者应当重视药膳食疗与饮食调养，希望本书成为您的朋友。

需要说明的是药膳在一定程度上可以加强药物的治疗作用，但不可能完全代替药物，而且药膳的药性平和，需缓收其功，食之有节，久必有效。由于篇幅与

时间有限，本书涉及的肝胆病种类不够全面，参考的众多书目未能全部一一列出，书中的缺点和错误亦在所难免，恳请读者批评指正，希望各位读者在使用过程中提出宝贵意见，以便今后进一步修改、提高、完善。

编 者

2011 年 11 月

目录

第一节	什么是药膳	1	第五节	药膳的应用原则	8
第二节	药膳的起源与发展	2	第六节	药膳的制作	11
第三节	药膳的特点	3	第七节	药膳的注意事项	14
第四节	药膳的分类	4			

第二章 关于肝胆疾病

第一节	常见的肝胆疾病	17	原发性肝癌	25
	非酒精性脂肪肝	17	胆囊炎	28
	病毒性肝炎	19	胆石症	30
	非酒精性肝硬化	22	第二节 中医药膳对肝胆疾病的治疗	
	酒精性肝病	23	作用	32

第三章 肝胆疾病常用药膳

第一节	肝胆疾病常用中药	37	党参	45
果 实、种 子类	37	黄芪	46	
五味子	37	白术	47	
女贞子	38	土茯苓	48	
梔子	39	柴胡	49	
连翘	40	甘草	50	
枸杞子	41	虎杖	51	
山楂	42	板蓝根	52	
大枣	42	龙胆	53	
根、根茎类	43	黄芩	54	
人 参	43	大黄	55	



何首乌	56	木耳芹菜	78
丹参	57	金钱草砂仁鱼	78
赤芍	59	泽泻杞苓鸡	79
郁金	60	茯苓豆腐	79
三七	60	参芪冬瓜煲鸡丝	79
茎木、皮类	62	丹参红花豆	80
黄柏	62	盐渍虎杖芽	80
青皮	63	贝七蛋	80
花、叶类	64	首鸟黑豆炖甲鱼	81
金银花	64	黄精党参煮猪肉	81
大青叶	64	虫草香菇烧豆腐	81
夏枯草	65	首鸟炖牛肉	82
全草类	66	汤汁茶饮酒类	82
金钱草	66	枸杞子冬葵子赤豆汤	82
垂盆草	67	冬瓜三豆汤	83
蒲公英	67	昆布海藻汤	83
绞股蓝	68	山楂莲子汤	83
白花蛇舌草	69	当归芦荟茶饮	84
茵陈	70	苹果芹菜汁	84
动物及其他类	71	丹参黄精蜜饮	84
土鳖虫	71	山楂龙井茶	85
冬虫夏草	72	三子调脂饮	85
茯苓	73	菊杞乌龙茶	85
灵芝	74	降脂饮	86
第二节 肝胆疾病常用药膳	75	软肝消脂饮	86
一、非酒精性脂肪肝常用药膳	75	柴胡疏肝饮	86
果肴类	75	陈皮决明子茶	87
薏苡仁冬瓜煲鸭肉	75	齿苋红枣汤	87
百合三七煨兔肉	76	马齿苋绿豆饮	87
海藻猪肉	76	复方茵陈茶	88
橘味海带	76	菊楂决明饮	88
茴香炒萝卜	77	荷叶山楂蒲黄饮	88
苦瓜马齿苋泥	77	健脾饮	89
大蒜拌马齿苋	77	茯苓茶	89
		绿豆大黄饮	89



香菇蒲黄饮	90	膏糖蜜糊类	101
海带蒲枣饮	90	丹参陈皮膏	101
姜黄陈皮绿茶	90	枸圆膏	102
消脂益肝茶	91	杞精膏	102
丹红黄豆汁	91	参芪首乌精	102
丹参山楂蜜饮	91	花生山楂核桃糊	103
绞股蓝决明槐花饮	92	海带二粉糊	103
荷叶山楂薏陈茶	92	糕饼糖果点心类	104
大黄茶	92	麦麸山楂茯苓糕	104
黑豆枸杞饮	93	山楂消食饼	104
二叶茶	93	大枣黑木耳豆面饼	105
粥粉饭羹类	93	佛手梨	105
绞股蓝粥	93	玫瑰荞麦糕	105
山楂薏苡仁燕麦粥	94	陈皮茯苓粉	106
玉米山楂粥	94	何首乌粉	106
荷叶绿豆粥	95	玉米首乌饼	106
菊花决明粥	95	二、病毒性肝炎常用药膳	107
山楂葛根茯苓羹	95	菜肴类	107
绿豆蒲黄羹	96	车前草郁金煮水鸭	107
陈皮枸杞粟米粥	96	大青叶煲猪肝	107
姜黄葱白粥	96	玉米须煲鲜蚌	108
柴胡疏肝粥	97	苡仁淡菜煲冬瓜	108
合欢花山楂粥	97	田基黄煮鸡蛋	108
茵柴绿豆粥	97	陈皮香附蒸乳鸽	109
茵陈荷叶粥	98	青皮煲白鸭	109
茵陈莱菔子粥	98	七味中药蒸猪肉	110
薏苡仁赤小豆粥	98	首乌肝片	110
人参精扁豆粥	99	绿豆酸枣仁灌藕	111
山楂黄精首乌粥	99	鸡骨草煮鸡蛋	111
决明子菊花丹参粥	99	茵陈萝卜煲猪肝	111
芹菜首乌瘦肉粥	100	白茅根炖瘦肉	112
虫草粟米粥	100	鸡骨草炖瘦肉	112
苹果山楂首乌羹	100	豆蔻鲫鱼	112
人参核桃羹	101	赤小豆花生煲牛肉	113



合欢花蒸猪肝	113	山丹女贞蜂蜜冰糖饮	125
益母草素鸡蛋	113	当归羊肉汤	125
三七大枣炖甲鱼	114	粥米饭羹类	126
清炖甲鱼	114	茵陈粥	126
女贞子蒸带鱼	114	二豆饭	126
枸杞炖母鸡	115	茅根蛋花羹	126
杞地白芍煲猪肉	115	龙胆泻肝粥	127
枸杞当归煲鹌鹑蛋	115	金钱草茵陈粥	127
枸杞香菇烧猪肝	116	金针根赤小豆薏仁粥	127
枸杞麦冬炒蛋丁	116	灵芝银耳羹	128
首乌枸杞肝片	117	养肝悦肝粥	128
陈皮草果煲鲤鱼	117	茯苓粥	129
杞枣煮鸡蛋	118	茵陈竹叶粥	129
汤汁茶饮酒类	118	茵陈田螺粥	129
车前茵陈公英汤	118	鸡骨草田螺粥	130
茵陈丹参汤	118	蒲公英扁豆粥	130
虎杖五味蜂蜜茶	119	马齿苋薏苡仁瘦肉粥	130
金钱草玉米须蜜饮	119	银花甘草绿豆羹	131
公英田基黄红枣汤	119	香椽粥	131
白背叶根猪骨汤	120	佛手花大枣粟米粥	131
虫草汤	120	柴胡疏肝粥	132
丹参黄豆汁	120	青陈皮扁豆粥	132
车前鸡骨蚌肉汤	121	燕麦白果粥	132
茵陈姜枣汤	121	四君郁金粥	133
二鲜饮	121	丹参大枣粥	133
四红益肝利湿汤	122	丹参黄豆粥	133
清热化湿茶	122	玫瑰郁金粥	134
郁金清肝茶	122	女贞枸杞钱茵粥	134
灵芝山药乌鱼汤	123	地黄枣仁粥	134
香附陈皮茯苓茶	123	双耳大枣粥	135
月季花茶	123	枸杞丹楂粥	135
灵芝女贞丹参汤	124	海参枸杞粥	136
银耳枸杞汤	124	山龙银薏粥	136
女贞枸杞瘦肉汤	124	复元粥	136
龙眼山药甲鱼汤	125	白鸽大枣饭	137



膏糖蜜糊类	137	丹参炖田鸡汤	148
五味子膏	137	香菇桃仁汤	148
杞楂参蜜膏	138	巴豆鲤鱼汤	148
黄精鸡膏	138	醋芪桂芍饮	149
山药黑芝麻糊	139	郁金清肝茶	149
糕饼糖果点心类	139	赤小豆茅根汤	149
糖枣花生仁	139	牛肉赤小豆汤	150
三、非酒精性肝硬化常用药膳	140	猪苓鲫鱼汤	150
菜肴类	140	扁豆薏苡仁枳实茶	150
小茴香大蒜蒸生鱼	140	猪肚大蒜汤	151
内金鱼	140	洋参灵芝香菇散	151
砂仁蒸猪肘	140	山药莲子甲鱼汤	151
三七元香鸡	141	二鳖汤	152
三七郁金蒸乌骨鸡	141	鲫鱼枳芪饮	152
三七鳖甲炖瘦肉	142	首乌大枣鸡蛋汤	152
健脾疏肝刀豆肉片	142	金鸭冬瓜汤	153
白花蛇舌草炖乌龟	142	骨碎补猪腰汤	153
二豆炖生鱼	143	山药薏苡仁煮龟汤	153
赤豆鲤鱼	143	甲鱼槟榔汤	154
水蛊肿胀方	143	马齿苋绿豆汤	154
枳壳砂仁炖猪肚	144	紫珠草茶	154
瓜蒌大腹皮炖猪肚	144	保肝茶	155
山药龙眼炖甲鱼	144	茵陈莱菔饮	155
枸杞虫草鸭	145	半边莲茵陈茶	155
除鼓猪肚	145	金钱草玉米须蜜饮	156
清炒马齿苋	145	粥米饭羹类	156
茅根鸭	146	内金香附粥	156
汤汁茶饮酒类	146	麦芽香附内金粥	156
佛手延附猪肝汤	146	牵牛生姜粳米粥	157
砂仁消胀茶	146	益母草桃仁粳米粥	157
旋覆花鲤鱼煎	147	黄芪蟹粉豆腐羹	157
活血保肝茶	147	黄芪粥加味	158
橘花药茶	147	羊肉商陆羹	158
桃仁牛血汤	147	羊肉羹	158
		白及燕窝羹	159



膏糖糊类	159	佛手饮	170
陈草蜜膏	159	山药杞贞甲鱼汤	170
元胡甲珠散	159	山楂降脂茶	171
党参三七内金散	160	茵陈苍术茶	171
香橼砂仁核桃散	160	茵陈麦芽茶	171
核桃仁五味子蜜糊	160	通腑降脂茶	172
糕饼糖果点心类	161	鸡骨草泽泻赤小豆瘦肉汤	172
大叶紫珠鸡蛋	161	秦艽乳	172
余山药球	161	茵陈蒿鸡蛋煎	173
茯苓赤小豆包子	161	黄芪灵芝瘦肉汤	173
参苓糕	162	焦三仙茶	173
翡翠荷叶饺	162	薏苡仁白扁豆猪肉汤	174
四、酒精性肝病常用药膳	163	莱菔子砂仁陈皮饮	174
菜肴类	163	丹参茶	174
香附煮猴头菇	163	三七丹参茶	175
莲苡冬瓜鸭	163	冬瓜皮猪苓鲫鱼汤	175
参枣全鸭	164	鸭肉薏仁冬瓜汤	175
苡果排骨	164	三七鳖甲猪肉汤	176
酒痘方	164	田鸡灵芪丹归汤	176
首乌香芎乌鸡	165	灵芝三七饮	176
归芍汽锅乳鸽	165	三七玉竹水鱼汤	177
灵芝仔鸡	165	粥米饭羹类	177
赤豆鲤鱼	166	玫瑰粥	177
车前子鸡骨草蚌肉汤	166	柴胡粥	177
当归菊花鸭	166	山药内金山楂粥	178
红杞三七鸡	167	榔木猪肚粥	178
枸杞子烧牛肉	167	防己黄芪粥	178
枸杞麦冬蛋丁	168	山楂薏苡仁燕麦粥	179
虫草甲鱼	168	山楂荷叶粥	179
枸杞山萸肉蛋丁	169	决明山楂粥	179
汤汁茶饮酒类	169	茵陈粥	180
橘红茶	169	葛根茯苓粥	180
麦芽青皮茶	169	赤小豆薏苡仁粥	180
麦芽山楂茶	170	丹参粥	181
		丹参郁金茵陈蜜粥	181



枣仁玉杞灯心粥	181	枸杞丹参炖猪蹄	192
枸杞鸡肾粥	182	三七蒸鸡	193
赤豆牛肉粥	182	汤汁茶饮酒类	193
桑杞车前小豆粥	182	茅根西瓜饮	193
三豆饭加鸽肉汤	183	玉米须决明子菊花茶	194
膏糖蜜糊类	183	枸杞西瓜饮	194
莲肉粳米膏	183	利胆消炎茶	194
丝瓜莲子散	183	香薷糖饮	195
丹参膏	184	清胆化湿饮	195
糕饼糖果点心类	184	金钱草玉米心茶	195
荞麦糕	184	马齿苋薏米瘦肉粥	196
枣泥桃仁	184	金钱败酱陈皮茶	196
茯苓饼	185	茵陈玉米须茶	196
五、胆囊炎常用药膳	185	利胆茶	197
菜肴类	185	金鸡饮	197
牛蒡炒肉丝	185	消炎利胆茶	197
凉拌蒿薹	186	蒲公英瘦肉汤	198
枸杞三冬汤	186	丹参田鸡汤	198
金钱草蒸猪肝	186	茴香酒	198
四物利胆汤	187	柴胡郁金蜜饮	199
田基黄煮鸡蛋	187	芽参芩牛肚汤	199
鸭跖草炖鸡	187	苏姜糖饮	199
绿豆蛋清汤	188	陈皮山楂生姜饮	200
干姜胡椒砂仁肚	188	薏米陈皮鸭肉汤	200
胡椒砂豆肚	188	枸杞茅根饮	200
地骨皮爆两样	189	补益鸽肉汤	201
桂附金钱蒸羊胆	189	枸杞乌骨汤	201
陈皮槟榔	190	桑椹枸杞茶	201
参芪玫瑰花蒸狗胆	190	枸杞马鞭草茶	202
丹栀参杞蒸猪胆	190	枸杞半边莲茶	202
枸杞麦冬蛋丁	191	杞菊杏红饮	202
桃仁墨鱼	191	粥米饭羹类	203
复方枸杞兔肉	192	白虎米粥	203
杞菊炸鸡肝	192	金虎归芍粥	203



茵陈蚌肉粳米粥	204	六、胆石症常用药膳	215
龙胆草柴胡粥	204	果肴类	215
茵陈粥	204	金钱银花炖瘦肉	215
金菌郁楂粥	205	药醋蛋	216
金钱竹叶粥	205	兔肉佛手	216
赤豆玉米须薏苡仁粥	205	茴香芹菜饺子	216
蒲公英枳壳粥	206	佛手梨	217
清胆粥	206	大肠塞薏米	217
双花连翘粥	206	金钱茵陈肉汤饺	217
蒲公英粥	207	白茅根炖肉	218
丝瓜络金钱草粥	207	茭白瘦肉丝	218
金银花紫草粥	207	田基黄煮鸡蛋	218
白头翁绿豆粥	208	玉米须炖蚌肉	219
马齿苋白茅根粥	208	猪胰煲鸡蛋	219
黄芪山药羹	208	杞枣鸡蛋	219
莱菔子粥	209	干煸五香陈皮牛肉丝	220
苡仁莲子粥	209	葱煮柚皮	220
萝卜佛手粥	209	山药萝卜炒猪肝	220
蒲柴芩郁粥	210	内金粉菠菜拌面	221
金柴薏仁粥	210	白扁豆花鱼肉馄饨	221
山楂陈皮粥	210	汤汁茶饮酒类	222
治胆囊炎药粥	211	消胆结石茶	222
杞贝粥	211	佛手青皮蜜饮	222
夜交藤粥	211	香附酒	222
膏糖寒糊类	212	海带陈皮萝卜汤	223
丹参郁金蜜	212	三味豆腐汤	223
乌梅虎杖蜜	212	白背叶根瘦肉汤	223
化瘀养肝蜜	212	黄芩茵陈陈皮饮	224
糕饼糖果点心类	213	玉米须大枣茵陈汤	224
山楂山药饼	213	茵陈芦根汤	224
理中烙饼	213	利胆消石茶	225
蜜三果	214	金钱草虎杖茶	225
黑芝麻饴糖露	214	药汁鲫鱼汤	225
枸杞川贝雪梨	215	麦杞芪兔肉汤	226