

家庭健康美食新概念



[主编] 李兴春

JIA TING JIANKANG MEISHIXING GAI JIAN

冠心病 防治 美食精选

GUANXING
FANGZH
MEISHI
JINGXUAN



人民军医出版社

PEOPLE'S MILITARY MEDICAL PUBLISHER

※ 家庭健康美食新概念 111

冠心病防治美食精选

GUNAXINBING FANGZHI MEISHI JINGXUAN

主 编 李兴春

编 者 (以姓氏笔画为序排列)

王丽茹 白 冬 李 铁

李兴春 李效梅 李雪梅

吴凌云 徐 洁



人 民 军 医 出 版 社

Peoples Military Medical Publisher

北 京

图书在版编目(CIP)数据

冠心病防治美食精选 / 李兴春主编. —北京:人民军医出版社, 2001. 9

(家庭健康美食新概念)

ISBN 7-80157-308-0

I . 冠… II . 李… III . 冠心病—食物疗法—食谱

IV . TS972. 161

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 040198 号

人民军医出版社出版

(北京市复兴路 22 号甲 3 号)

(邮政编码:100842 电话:68222916)

北京天宇星印刷厂印刷

桃园装订厂装订

新华书店总店北京发行所发行

*

开本: 787×1092mm 1/32 · 印张: 8.75 字数: 131 千字

2001 年 9 月第 1 版 (北京)第 1 次印刷

印数: 0001~5000 定价: 10.00 元

(购买本社图书, 凡有缺、倒、脱页者, 本社负责调换)

内 容 提 要

冠心病成为严重影响我国广大中老年朋友身体健康的常见病、多发病之一，随着我国逐渐进入老龄化社会，其发病率仍在逐年上升。导致该病发生的原因很多，如遗传、环境污染、吸烟、生活方式、饮食等，而其中与饮食有关的占有相当大的比重。本书正是根据这一特点，精选了近 300 例降血脂食谱、减肥食谱、降胆固醇食谱、防治高血压食谱、防治冠心病食疗方等，供广大中老年朋友选用。



前　　言

本书为《家庭健康美食新概念》系列丛书之一。

目前,冠心病成为严重影响我国广大中老年朋友身体健康的常见病、多发病之一,随着我国逐渐进入老龄化社会,其发病率仍在逐年上升。导致该病发生的原因很多,如遗传、环境污染、吸烟、生活方式、饮食等,而其中与饮食有关的占有相当大的比重。本书正是根据这一特点,精选了近300例降血脂食谱、减肥食谱、降胆固醇食谱、防治高血压食谱、防治冠心病食疗方等,供广大中老年朋友选用。

本书有以下几个特点:一是紧扣健康这个热门话题,融饮食保健、防病治病为一体;二是突出美食的特点,力争做到色、香、味俱全;三是做到精选,本书所列出的近300例食谱及食疗方均经编者精心挑选、反复斟酌,使其具备以上特点的同时,更适合在家庭进行制作。

由于编者水平有限,书中错误在所难免,诚望广大读者批评指正。



编　者

2001年5月

家·庭·健·康·美·食·新·概·念



目 录

一、冠心病防治的饮食要求	(1)
二、防治冠心病食谱选	(8)
(一)降血脂食谱.....	(8)
1. 珍珠笋鳕鱼	(8)
2. 珍珠笋乌鱼片	(9)
3. 芦笋莲珠	(10)
4. 珠落玉盘	(11)
5. 玉米粥	(12)
6. 玉米绿豆粥	(13)
7. 玉米赤豆芝麻球	(14)
8. 小窝窝头	(15)
9. 蒜泥拌瓜丁	(16)
10. 蒜泥茄块	(18)
11. 蒜味素香肠	(19)
12. 炒香菇荸荠	(20)
13. 炒香菇松子仁	(21)
14. 冬菇油菜	(22)
15. 花菇冬瓜	(23)
16. 香菇豆腐笋	(24)
17. 香菇炒白菜	(25)
18. 香菇桃仁里脊肉	(26)
19. 香菇炒橄榄	(27)
20. 香菇豆腐泥	(28)
21. 炒香菇笋菜	(29)
22. 花菇烧菱角	(30)
23. 清炖草菇汤	(31)
24. 草菇豆腐羹	(32)
25. 红焖竹荪	(33)
26. 竹荪紫菜汤	(34)
27. 紫竹莲池	(35)
28. 双菇竹荪汤	(36)
29. 竹荪芙蓉蛋汤	(37)
30. 泡红辣椒	(38)
31. 醋熘青椒	(40)
32. 酿红甜椒	(40)
33. 猕猴桃烩水果	(42)
34. 猕猴桃鸡柳	(43)
35. 猕猴桃草莓煎鸡	(45)
36. 胡萝卜炒鸡丝	(46)
37. 胡萝卜炒肉丝	(47)



38. 焖胡萝卜丸子	(48)	61. 糟溜梭鱼片	(72)
39. 炸素菜	(49)	62. 清蒸鳎鱼段	(73)
40. 五香黄豆	(50)	63. 茄汁烧鳎鱼	(74)
41. 青椒香干炒毛豆		64. 鲍鱼芦笋汤	(75)
	(51)	65. 三色鱼丸汤	(76)
42. 毛豆米豆腐汤	(52)	66. 冬瓜草鱼汤	(78)
43. 黄豆羹	(53)	67. 海参鸽蛋	(79)
44. 白菜炒豆芽	(54)	68. 紫菜汤	(80)
45. 辣油水豆腐	(55)	69. 海带炖豆腐	(81)
46. 芥菜豆腐羹	(56)	70. 青椒海带丝	(82)
47. 豆腐烧扁豆	(57)	71. 清汤香菇甲鱼	(83)
48. 白菜炒豆渣	(58)	72. 蘑菇烩兔丝	(84)
49. 韭菜炒豆渣	(59)	73. 葱爆兔肉片	(86)
50. 豆渣锅贴	(60)	74. 洋葱炒肉片	(87)
51. 菱角绿豆粥	(61)	75. 美味双耳	(88)
52. 三色银芽	(62)	76. 银耳豆腐	(89)
53. 青椒绿豆芽	(63)	77. 银耳橘羹	(90)
54. 清蒸鲆鱼扇	(64)	78. 樱桃雪耳汤	(91)
55. 白汁鲆鱼	(65)	79. 银耳鹑蛋	(92)
56. 酱包鲆鱼	(66)	80. 三鲜素海参	(93)
57. 红烧鲐鱼	(67)	81. 木耳黄瓜	(94)
58. 椒头鲐鱼	(68)	82. 木耳清蒸鲫鱼	(95)
59. 滑熘鲐鱼片	(69)	83. 木耳泥鳅汤	(96)
60. 蒜香鲐鱼条	(71)	84. 清炖木耳香菇	(97)
(二)减肥食谱			(98)
1. 菱角花菇	(98)	4. 蒜酱冬瓜	(102)
2. 菱米烧丝瓜	(99)	5. 荷叶冬瓜豆腐	(103)
3. 清汤冬瓜	(101)	6. 芦笋扒冬瓜	(104)

7. 番茄冬瓜盒	(105)	27. 凉拌茭白	(126)
8. 蒜泥黄瓜	(106)	28. 凉拌空心菜	...	(127)
9. 虾皮炒黄瓜片	...	(107)	29. 黄豆蕹菜梗	...	(128)
10. 酱拌黄瓜丁	...	(108)	30. 姜汁空心菜	...	(129)
11. 黄瓜拌绿豆芽	...	(109)	31. 油炸双菜叶	...	(130)
12. 炸山药球	(110)	32. 椒盐菠菜	(131)
13. 清蒸山药	(112)	33. 三丝菜墩	(132)
14. 焖山芋块	(113)	34. 白菜豆腐	(133)
15. 笋扒冬瓜	(114)	35. 排骨炖白菜	...	(134)
16. 冷葷辣味笋	...	(115)	36. 三丝白菜	(135)
17. 炒双冬	(116)	37. 肉末西红柿	...	(136)
18. 黄焖玉兰片	...	(117)	38. 拌西红柿	(137)
19. 发菜球	(118)	39. 拌青椒	(138)
20. 海带焖木耳	...	(119)	40. 醋熘青椒	(138)
21. 木耳黄瓜	(120)	41. 韭菜炒绿豆芽		
22. 黑木耳黄花菜			(139)
	(121)	42. 韭黄百叶丝	...	(140)
23. 魔芋韭菜	(122)	43. 素炒鲜藕	(141)
24. 素炒魔芋丝	...	(123)	44. 凉拌藕片	(142)
25. 凉拌春蒜苗	...	(124)	45. 青椒海带丝	...	(143)
26. 拌葱头	(125)	46. 百合发菜卷	...	(144)
(三)降低胆固醇食谱					(145)
1. 枸杞翡翠豆腐	...	(145)	5. 砂锅炖豆腐	(150)
2. 豆腐干炒蒜苗	...	(147)	6. 豆芽豆腐汤	(151)
3. 紫菜肉片豆腐汤			7. 酸辣汤	(152)
	(148)	8. 素焖扁豆	(153)
4. 丝瓜肉片豆腐羹			9. 蒜瓣炒豆干	...	(154)
	(149)	10. 素炒洋葱丝	...	(155)



11. 百合芦笋汤	… (156)	22. 奶油苹果	…… (166)
12. 红果素丸子	… (157)	23. 茄汁苹果	…… (167)
13. 山楂梨丝	…… (158)	24. 芝麻菠菜	…… (168)
14. 山楂汤	…… (159)	25. 芝麻小白菜	… (169)
15. 山楂豆腐	…… (159)	26. 桃仁拌芹菜	… (170)
16. 煮花生米	…… (160)	27. 植物扒四宝	… (171)
17. 橘皮花生	…… (161)	28. 核桃草鱼头	… (173)
18. 花生红枣粥	… (162)	29. 凉拌平菇丝	… (174)
19. 牛奶花生粥	… (163)	30. 油焖香菇冬笋	… (175)
20. 灵芝兔肉	…… (164)	31. 红枣冬菇汤	… (176)
21. 苹果豆腐	…… (165)	32. 凤菇豆腐汤	… (177)
(四)防治高血压食谱		… (177)	
1. 煮嫩玉米	…… (178)	17. 香菇菜花	…… (194)
2. 玉米柿椒	…… (179)	18. 香菇烧豆腐	… (195)
3. 鹅鹑烩玉米	…… (180)	19. 平菇炒菜心	… (196)
4. 菱角绿豆粥	…… (181)	20. 凉拌平菇丝	… (197)
5. 车前绿豆饮	…… (182)	21. 炖三菇	…… (198)
6. 绿豆灌藕	…… (183)	22. 西红柿苋菜盅	… (199)
7. 核桃仁土豆球	… (184)	23. 乳香西红柿	… (200)
8. 素炒土豆片	… (185)	24. 水晶西红柿	… (201)
9. 土豆炒洋葱	…… (186)	25. 炸素菜	…… (202)
10. 双菇芋艿	…… (187)	26. 茄汁荸荠	…… (203)
11. 奶油芋头	…… (188)	27. 焖荸荠肉丁	… (204)
12. 拌双笋	…… (188)	28. 炸荸荠糕	…… (205)
13. 炝冬笋	…… (189)	29. 炒苋菜	…… (206)
14. 芹菜冬笋	…… (191)	30. 杏仁豆腐芹菜	… (207)
15. 炒双菇	…… (192)	31. 芹菜叶炒豆腐	… (208)
16. 香菇发菜	…… (193)	32. 花生拌芹菜	… (209)



33. 豉皮拌芹菜	(210)	39. 红果酱拌菜心	(216)
34. 红椒拌芹菜	(211)	40. 山楂炒肉干	(217)
35. 油焖茭白 (212)	41. 怪味杏仁 (218)
36. 海带焖木耳豆腐		42. 五色杏仁 (219)
.....	(213)	43. 香蕉夹 (220)
37. 木耳泥鳅汤	(214)	44. 奶油香蕉 (221)
38. 圆肉花生汤	(215)	45. 罗布麻茶 (222)
(五)冠心病患者食谱	 (223)	
1. 花生米炖章鱼	(223)	20. 金针菇炒松子仁	
2. 章鱼炖猪蹄 (224)	(243)
3. 炒蛎黄口蘑 (225)	21. 蚕豆瓣熬土豆 (244)
4. 海带蚝豉汤 (226)	22. 蒜泥蚕豆 (245)
5. 牡蛎豆腐汤 (227)	23. 素烧蚕豆 (246)
6. 海米烧萝卜 (228)	24. 洋葱拌蚕豆	... (247)
7. 绣球海米 (229)	25. 浓汁豆腐片	... (248)
8. 麻酱茄子 (230)	26. 豆芽黄花菜	... (249)
9. 麻酱莴笋尖 (231)	27. 黄花菜煎饼	... (250)
10. 麻酱拌豆角	... (232)	28. 燕麦绿豆粥	... (251)
11. 鲜蘑桃仁 (233)	29. 燕麦玉米粥	... (252)
12. 桃仁青笋 (234)	30. 燕麦片奶粥	... (253)
13. 板栗烧白菜	... (235)	31. 山药糯米粥	... (254)
14. 板栗豆腐 (236)	32. 糯米枣泥汤圆	... (255)
15. 松子豆腐 (237)	33. 香菇大米饭	... (256)
16. 松子鸡米 (238)	34. 鸡丝烩米饭	... (257)
17. 松子烧香菇	... (239)	35. 蒜头炒饭 (258)
18. 松子黄鱼 (240)	36. 高桩馒头 (259)
19. 松子鳜鱼粒	... (241)		
(六)防治冠心病食疗方	 (260)	



- | | | | | | |
|-----------|-------|-------|-----------|-------|-------|
| 1. 玉米面粥 | | (260) | 16. 羊心红花汤 | | (265) |
| 2. 胡萝卜粥 | | (260) | 17. 双仁猪心汤 | | (265) |
| 3. 海带梗米粥 | | (261) | 18. 海带松 | | (266) |
| 4. 甘松梗米粥 | | (261) | 19. 陈皮兔肉 | | (266) |
| 5. 四味梗米粥 | | (261) | 20. 醋浸花生米 | | (266) |
| 6. 红枣蜂蜜糖 | | (262) | 21. 炖海参 | | (267) |
| 7. 玉米芯汤 | | (262) | 22. 洋葱炒肉丝 | | (267) |
| 8. 海蜇荸荠汤 | | (262) | 23. 山楂荷叶茶 | | (267) |
| 9. 三味猪肉汤 | | (263) | 24. 香蕉茶 | | (268) |
| 10. 参归猪心汤 | ... | (263) | 25. 豌豆苗汁饮 | ... | (268) |
| 11. 归芪母鸡汤 | ... | (263) | 26. 醋蛋饮 | | (268) |
| 12. 枸杞猪骨汤 | ... | (264) | 27. 猪胆绿豆散 | ... | (269) |
| 13. 参桂蒸羊心 | ... | (264) | 28. 莲子五味散 | ... | (269) |
| 14. 蕤桂猪心汤 | ... | (264) | 29. 参麦五味饮 | ... | (269) |
| 15. 二味猪蹄汤 | ... | (265) | 30. 海参大枣饮 | ... | (270) |



一、冠心病防治的饮食要求

冠心病是冠状动脉粥样硬化性心脏病的简称。冠状动脉是供应心脏自身血液的小动脉。冠状动脉粥样硬化后管腔变得狭窄，导致心肌缺血缺氧而引起心脏病，是一种危害人体健康的常见病。尤以老年人发病率高，故也是老年性疾病。冠心病的发病原因主要在于摄入过多的动物性脂肪和胆固醇食物，导致血脂升高所引发的。高血压、高脂血症、动脉硬化、肥胖、糖尿病及吸烟，极易诱发冠心病。因此，预防冠心病的措施主要是纠正上述易患因素，所以老年人要注意降血脂减肥，降低胆固醇，治疗高血压，防止动脉硬化。一旦患上冠心病，则应加强饮食调理，预防心绞痛发作和心肌梗死的发生，防止猝死。

(一)降低血脂防治冠心病

高脂血症，其主要特征是血脂过高，血脂过高常可诱发冠心病和脑血管疾病及胆结石等。高脂血症多见于中老年人，这正是老年人易发冠心病的原因所在。高脂血症与饮食因素有密切关系。患高脂血症者，饮食方面应注意清淡，基本以素食为主，多吃蔬菜、水果和含食物纤维丰富的食品，不吃或少吃高脂肪、高胆固醇的食品，也不要摄取过多的热量，并限制碳水化合物的摄入量。

有利降脂的食物有：

玉米：是含淀粉、脂肪、维生素B₁₂、维生素B₂、维生素B₆、尼克酸、泛酸等营养丰富的食物。其脂肪含量比较低，并含多个不饱和脂肪酸的油脂，是胆固醇吸收的抑制剂。故玉米有明显的降血脂和预防冠心病的作用。

大蒜：含有大蒜素，经常食用大蒜既能降低血脂，又能补充微量元素硒，对预防和治疗心血管疾病很有益。

香菇：含有多种营养素，并有降低血脂的作用。

红辣椒：有促进脂肪代谢，加强脂肪分解的功效，能防止体内脂肪的过度堆积，有很好的减肥和减少血管硬化、冠心病发病率的功效。

猕猴桃:猕猴桃有降低血中胆固醇及甘油三酯水平的作用,对高血压、心血管疾病有明显疗效。据试验分析,高血脂患者每天吃2~3个猕猴桃(约200克),20天后血液中脂蛋白、胆固醇、甘油三酯都会明显下降。

胡萝卜:胡萝卜中含有槲皮素,能增加冠状动脉血流量,降低血脂。

海鱼:海鱼中含有大量不饱和脂肪酸,从而具有降低血清胆固醇和甘油三酯的作用。

豆类:尤其黄豆所含蛋白,是植物性蛋白中质量最好的蛋白质。黄豆蛋白可降低高脂血症的甘油三酯浓度。

膳食纤维:植物细胞被摄入人体后,有一部分不能为体内的酶水解,这部分残渣就是膳食纤维,包括纤维素、半纤维素、果胶、树胶等,其含热量低,有吸水性,可增加食物体积,有饱腹感,使人减少进食,并在其排泄时还可带走一部分脂肪、胆固醇,起到减肥作用。膳食纤维存在于各种植物性食物中,以粮谷类、豆类、水果和蔬菜中的含量最高。

此外,茶、甲鱼、兔肉、木耳、银耳、紫菜、海带、茄子、绿豆、黄花菜、植物油均有降低血脂的作用。

高脂血症患者和中老年人防止发生高脂血症时应不吃或少吃高脂肪、高胆固醇食品,限制糖类

食品。如肥肉、动物油(鸭油除外)、黄油、无鳞鱼、动物内脏、脑髓、蛋黄、鱼子、蟹黄、贝类和一些软体动物等应不吃或少吃。

(二) 减肥防止发胖减少冠心病发病率

肥胖易诱发冠心病,因而应注意减肥,防止身体肥胖。人体摄入的热能大于消耗的热能而在体内以脂肪组织的形式储存时,其体重超过正常体重的10%为超重,超过20%为肥胖,超过20%~30%为轻度肥胖,超过30%~40%为中度肥胖,高于50%为重度肥胖。肥胖者为了自身身体健康,防止引发糖尿病、高血压、高脂血症和冠心病,应注意减肥。减肥的方法除体力劳动消耗和运动外,就要调理好饮食。

肥胖者的饮食原则是:低热量,低脂肪,低盐,低碳水化合物,而要食用充足的优质蛋白质,充足的无机盐和维生素以及食物纤维等。因此,饮食应多吃菱角、冬瓜、黄瓜、山药、竹笋、红薯、发菜、黑木耳、魔芋、蒜苗、洋葱、蒜头、茭白、空心菜、油菜、白菜等低热量、高维生素和矿物质的食品。辣椒、韭菜、番茄、菠菜、藕、海带、紫菜也都是减肥食品。

(三) 降低胆固醇防止血管硬化预防冠心病

人体胆固醇摄入过多,就会形成高脂血症,促

成血管粥样硬化,引发冠心病。

首先应忌食胆固醇含量高的食物,如动物脑、肝、肾、蟹黄、蛋黄、鱼子、松花蛋等;要限制动物脂肪的摄入,适当多摄入植物油;膳食纤维有利促进胆固醇排泄,减少胆固醇的合成,能降低体内胆固醇。所以,应多吃些粗粮、蔬菜、水果等含纤维素高的食物。豆类、大蒜、洋葱、山楂、灵芝、花生、红枣、芦笋、苹果、蘑菇、生姜、牛奶、芝麻都有利降低胆固醇,应注意多食,可缓解血管粥样硬化,防止冠心病的发生。

(四)防治高血压降低冠心病发病率

高血压病是由于动脉血管,尤其是小动脉血管硬化、弹性减低和(或)血管痉挛,使血流在血管内的阻力增加,心脏需要收缩力,使血压升高,以克服周围血管阻力,从而能顺利进行血液循环。长期患高血压病,促使心脏加强泵血功能,心肌可发生代偿性肥大,导致心脏、肾脏和下肢动脉受损,发生冠心病、心绞痛等症状。

高血压病饮食要点是,以清淡为主,多食植物性食品,少吃动物性脂肪,尤其应忌食动物内脏及高胆固醇食物,如鱼子、猪脑、蛋黄、浓鱼肝油、蚬、蟹黄等。要增加钾、镁、钙、锌、优质蛋白及维生素

B、维生素C的摄入。要少用盐,少食含碳水化合物多的食物,应多吃蔬菜、水果、豆制品、玉米、土豆、芋头、竹笋、番茄、荸荠、苋菜、香菇、黑枣、花生米、核桃仁、海带、胡萝卜、紫菜、茭白、芹菜、木耳、西瓜、莴笋、冬瓜、绿豆、海蜇、杏仁、香蕉、菠菜、桂圆、茶叶及各种粗粮制品。水果里以山楂降血压效果突出。

(五)冠心病患者的饮食要求

前文已谈过高脂血症、肥胖、高胆固醇、高血压与冠心病的关系,防治这些病对预防和治疗冠心病有着密切关系,并会收到良好的效果。

综合以上及冠心病患者的饮食要求,应注意以下几点:

1. 少吃动物脂肪(鸭油、鱼油除外)应以吃植物油(椰油除外)为主,辅以少量动物油,以利降低血清胆固醇含量,保持正常体重,缓解冠心病症状。
2. 少吃高胆固醇食物,如浓鱼肝油、鱼子、蚬、蟹黄、多种蛋黄(鹌鹑蛋除外)、松花蛋、猪羊脑、猪腰、鸡肝、牛肉等,以防加重冠心病症状。
3. 注意摄食含铜丰富的食物,以避免血脂升高和增加血液粘稠度。人体缺铜会使血液粘稠,易导致冠心病、心肌梗死。缺铜还会使细胞脂质超氧化