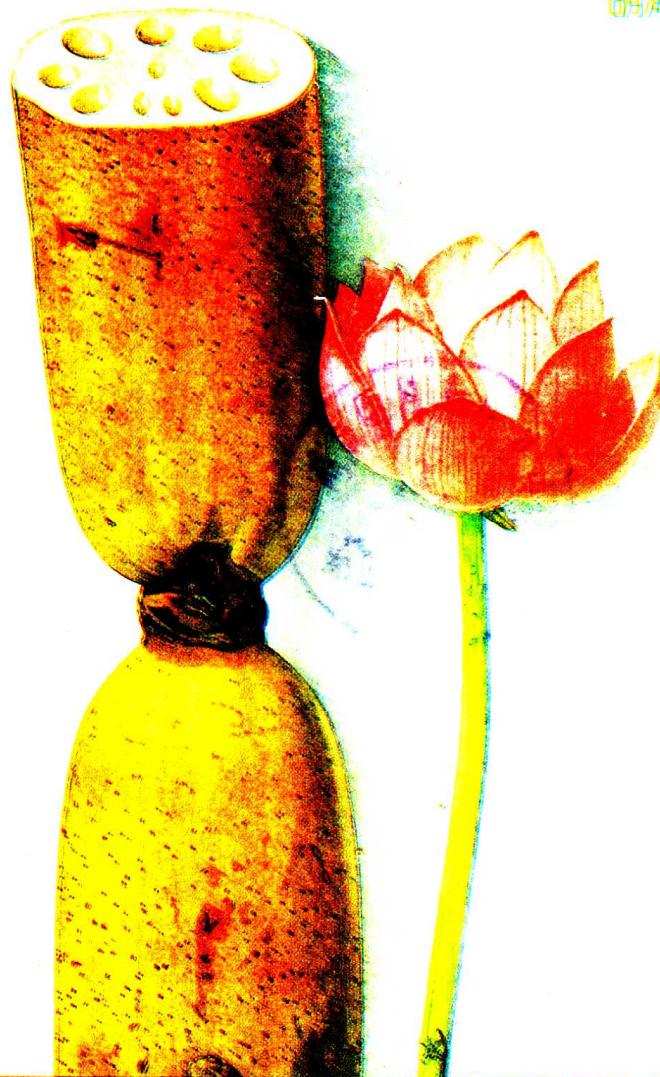


499357

藥燉飲食療法全集

公開現代中國書下的藥燉食療秘方

胡海天 編著



藥炖飲食療法全集

(上) (下) 冊合訂

胡海天 編著

益大書局出版社

一九八七年八月出版

發行人：陳 振 東
出版者：益大書局出版社
登記證：局版台業字第2443號
總經銷：益大書局
地址：台北市八德路一段51號樓下83號
電話：(02)3911267・3519356
郵 機：0537202-9 蓝天岳帳戶

出 版 說 明

「飲食療法」在我國有悠久的歷史，俗語說：“欲使身體好，藥補不如食補”。我國地大物博，物產資源豐富，能供調養身體的食物比比皆是。

這本《中國古方·飲食療法全集》共收入民間簡易的食療方法 406 種。這當中，有日常生活的美味菜肴和湯料，也有調理身體的補品；有些是針對性很強的特效療法，也有些是作為輔助性的食療。這些療法都來自民間，有些經過前人的總結已記載於古醫籍中，但不管怎樣，都還有通過實踐進一步驗證和提高的過程。

讀者如能挑選符合個人身體情況以及時令需要的飲食療法進行調補，結合適當的身體鍛鍊和其他措施，將對增強體質大有裨益。

編 者 識

上册 目錄

黃芪枸杞燉乳鴿	1
綠豆糯米釀豬腸	3
沙參玉竹煲老鴨	5
淮山龍眼燉甲魚	7
南杏桑白煲猪肺	9
熟附煅薑燜狗肉	11
谷芽麥芽煲鴨肫	13
川芎白芷燉魚頭	15
夏枯草煲猪瘦肉	17
椰子糯米蒸鷄飯	19
蓮子百合煲瘦肉	21
淮山枸杞燉豬腦	22
使君子蒸猪瘦肉	23
當歸生薑燉羊肉	25
川斷杜仲煲猪尾	27
千斤拔狗脊煲猪尾	29
獨腳金燉猴子肉	31
獨腳金鯽魚粥	32
七星劍花煲猪肺	33
大艾生薑煲鷄蛋	34

枸杞南棗煲鷄蛋	36
益母草煲鷄蛋	37
何首烏煲鷄蛋	38
桑寄生煲鷄蛋	39
艾葉煲鷄蛋	40
川芎煲鷄蛋	41
木瓜生薑煲米醋	42
龍眼黨參燉貓肉	44
昆布海藻煲黃豆	46
紅蘿蔔煲水馬蹄	48
芫荽馬蹄水	49
淡豉葱白煲豆腐	50
赤小豆燜鯉魚	52
夜明沙蒸豬肝	53
川貝母燉蜜糖	54
白胡椒煲豬肚	55
柏子仁燉豬心	56
鷄骨草煲田螺	57
冬蟲草燉胎盤	58
燈心花鯽魚粥	60
胡椒根煲蛇肉	61
風栗殼煲糖冬瓜	63
玉米鬚煲蚌肉	64
葛歸燉穿山甲肉	65

豬脊髓煲蓮藕	67
狗肝菜煲冰糖	68
猪腰煲杜仲	69
枸杞燉牛鞭	70
章魚煲豬腳	71
紅棗燉兔肉	72
烏豆燜塘虱	73
橄欖煲蘿蔔	74
莧菜炒羊肝	75
花生煲大蒜	76
核桃燉蠶蛹	77
三稔煲芥菜	78
食鹽燜豬心	79
粉葛煲鯉魚	80
腐皮白果粥	81
豬胰淡菜湯	82
蘿汁牛肉飯	83
蜂蜜桑椹膏	84
白果薏仁水	86
蜜糖銀花露	88
生魚葛菜湯	90
天冬紅糖水	91
海蜇馬蹄湯	92
茅根竹蔗水	94

冬瓜薏仁湯	96
紅糖綠豆沙	98
海帶綠豆糖水	99
芎歸屈頭鷄	100
屈頭鷄爆生薑	102
薑汁黃鱔飯	103
黨參黃米茶	104
黨參紅棗茶	105
蟾蜍水蛇粥	106
芝麻擂白糖	107
蘇木煲鴨蛋	108
韮菜炒鮮蝦	109
玉竹燉鵝鴨	110
土茯苓煲龜	111
明礬拌橄欖	113
芹菜煲紅棗	114
百合糖水	115
糯米麥片粥	116
鯽魚糯米粥	117
杭菊糖茶	118
油浸白果	119
山楂糖水	120
臭草綠豆糖水	121
生地煲蟹湯	122

冰糖燉麻雀	123
柚皮煲牛胎盤	124
白糖燉蝙蝠	125
柚子肉燉鷄	126
蜜糖蒸蘿蔔	127
番薯糖水	128
菠菜豬血湯	129
莧菜頭煲豬大腸	130
白糖燉魚鰾	131
無花果燉豬瘦肉	132
蓖麻根煲豬大腸	133
香花菜蛋花湯	134
薑汁甜牛奶	135
石仙桃燉豬肚	136
紅糖燙豆腐	137
馬齒莧綠豆湯	138
茵陳蜆肉湯	139
珍珠草豬肝湯	140
田基黃燉鷄蛋	141
花生大蒜燜禾蟲	142
紅豆冬瓜煲烏魚	143
大蒜蒸西瓜	144
大蒜燉烏魚	145
麥芽糖燙紅棗	146

冰糖燉海參	147
芡實煲老鴨	148
白芨燉燕窩	149
食鹽炒龍虱	150
淮山百合燉鰻魚	151
冬蟲草燉老鴨	153
金櫻根燉鷄	155
淡菜皮蛋粥	156
冬瓜鯫魚湯	157
天麻燉豬腦	158
獨活烏豆湯	159
玉米鬚煲龜	160
骨碎補煲豬腰	161
茴香燉豬腰	162
朱砂蒸鵝肝	163
枸杞葉豬肝湯	164
枇杷葉糯米粽	165
糯米殼炮花湯	166
澤蘭燉甲魚	167
蝸牛煲豬瘦肉	168
紫菜豬瘦肉湯	169
羅漢果煲豬肺	170
川貝雪梨煲豬肺	171
藕汁蜜糖露	172

毛冬青煲猪腳	173
紅芭麻根黑醋煲鷄蛋	174
齊菜鷄蛋湯	175
大蒜鴨蛋湯	176
鷄冠花鷄蛋湯	177
山枝根煲猪瘦肉	178
卷柏芹菜鷄蛋湯	179
薔薇根七葉蓮鷄蛋湯	180
鱉甲燉白鵠	181
黑木耳煲紅棗	182
馬鞭草蒸猪肝	183
白果蒸鷄蛋	184
巴戟燉猪大腸	185
桃樹根猪瘦肉湯	186
砂仁蒸鯽魚	187
米酒蝦米湯	188
食鹽炒芝麻	189
金針菜黃豆煲猪腳	190
木瓜煲帶魚	191
北芪燉鱸魚	192
炒扁豆淮山粥	193
牛百葉粥	194
泥鰌湯	195
白果覆盆子煲猪小肚	196

川貝冰糖燉飯湯	197
葱白香菇人乳湯	198
薑汁牛肺糯米飯	199
紅棗紅糖煮南瓜	200
生薑夾柿餅	201
麻油炸蝙蝠	202
仙人掌炒牛肉	203
糯米百合糖粥	204
韮菜汁薑汁燉牛奶	205
丁香燉雪梨	206
鳳尾草米泔湯	207
西洋菜蜜棗湯	208
燈心花苦瓜湯	209
薤仁肉煲牛肝	210
紅棗燉果子狸	211
槐花米煲牛脾	212
金針菜糖水	213
冰糖燉香蕉	214
蘿蔔煲鮑魚	215
韮菜煮蛤蜊肉	216
土茯苓豬骨湯	217
黃精燉豬瘦肉	218
瓦楞子蒸鷄肝	219
南杏煲羊肺	220

肉蓯蓉煲羊腎	221
番薯燉狗肉	222
米酒炒海蝦	223
肉桂燉鷄肝	224
枸杞燉羊腦	225
核桃仁糖糊	226
荔枝乾煲粥	227
紅棗羊骨糯米粥	228
淡菜煲豬臘	229
酒蒸鴨血	230

下冊目錄

大葉紫珠煲鷄蛋.....	231
鷄蛋甜豆漿.....	232
蠶豆殼紅茶.....	233
辛夷花煲鷄蛋.....	234
米醋煮海帶.....	235
鹹鴨蛋牡蠣粥.....	236
飯湯冰糖慈菇糊.....	237
鹹金橘糖茶.....	238
鵝鴨煲粥.....	239
烏豆燜老鼠乾.....	240
田雞燜飯.....	241
白糖栗子糊.....	242
鷄蛋黃油.....	243
狗棍魚煲粥.....	244
馬蹄空心菜湯.....	245
浮小麥羊肚湯.....	246
薑絲炒墨魚.....	247
蠶砂酒.....	248
烏梅紅糖水.....	249
薑汁甘蕉露.....	250

芋麻根煲鷄	251
番薯葉煲豬腩肉	252
菠蘿蜜種仁煲豬瘦肉	253
炒麥芽糖水	254
北芪燉烏骨鷄	255
何首烏煲鷄	256
荔枝酒	257
升麻芝麻煲豬大腸	258
風栗煲豬瘦肉	260
萬壽菊糖水	261
合歡花蒸豬肝	262
無患子根豬骨湯	263
鳳尾草海帶湯	264
燈心柿餅湯	265
地膽頭豬瘦肉湯	266
楊桃蜜糖水	267
榕樹鬚冰糖茶	268
胖大海冰糖茶	269
米醋煮羊血	270
大蒜燉貓肉	271
蚯蚓胡椒豆	272
玉米鬚西瓜皮煲香蕉	273
向日葵花托紅棗湯	274
蚯蚓炒鷄蛋	275

猪油燉甲魚	276
柳根煲豬瘦肉	277
麻油泡使君子仁	278
胡椒釀紅棗	279
田七末藕汁燉鷄蛋	280
金橘根煲豬肚	282
玫瑰花茶	283
烏龜肉煲豬肚	284
冬瓜皮蠶豆湯	285
白背葉根豬骨湯	286
桑寄生蘆根煲黃鱔	287
鷄骨草煲紅棗	288
無花果冰糖水	289
枳椇子甘蔗煲豬心肺	290
黃精燉冰糖	292
沙參煲鷄蛋	293
核桃仁五味子蜜糊	294
千斤拔煲豬腳	295
人參燉馬鬃蛇	296
木耳海參煲豬大腸	297
當歸牛尾湯	298
刀豆煲豬腰	299
肉蓯蓉羊肉粥	300
桑椹糖水	301

米酒炒鷄腸	302
烏豆腐皮湯	303
沙參冬蟲草燉龜肉	304
補骨脂煲羊小肚	305
獨腳金猪肝湯	306
番石榴蜜糖水	307
砂仁蒸猪腰	308
草決明蒸鷄肝	309
鷄屎藤根煲猪小肚	310
紅蘿蔔紅棗湯	311
羅漢果柿餅湯	312
桃仁煲墨魚	313
益母草烏豆糖水	314
金針菜蒸肉餅	315
花生煲猪腳	316
五指毛桃根煲猪腳	317
茭筍通草煲猪腳	318
桃仁蓮藕湯	319
崗梅根煲鴨蛋	320
大飛揚草豆腐湯	321
燒肉牡蠣湯	322
淮山煲猪胰	323
冬蟲草燉水鴨	324
玉竹猪瘦肉湯	325