

科技文献  
科学养生  
19.8元

# 高血压

## 饮食对症调养：

专家教你怎样吃降低高血压

陈广垠◎编著



详细实用 + 营养丰富 + 对症调养 + 即学即用

吃对食物，选对方法  
从源头对高血压说No

患上高血压，饮食调养很重要。饮食不当，  
前期的很多治疗成果都会随之化为乌有。结合自  
身的不同症状，合理控制饮食，制定专属于自己的  
降压食谱，“病从口出”其实很简单。

科学技术文献出版社  
SCIENTIFIC AND TECHNICAL DOCUMENTATION PRESS



# 高血压

## 饮食对症调养：

专家教你怎样吃降低高血压

陈广垠◎编著



科学技术文献出版社  
SCIENTIFIC AND TECHNICAL DOCUMENTATION PRESS

·北京·

## 图书在版编目 (CIP) 数据

高血压饮食对症调养：专家教你怎样吃降低高血压 /陈广垠编著. —北京：  
科学技术文献出版社，2014. 10

ISBN 978 - 7 - 5023 - 9399 - 1

I. ①高… II. ①陈… III. ①高血压—食物疗法 IV. ①R247. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 202152 号

## 高血压饮食对症调养：专家教你怎样吃降低高血压

---

策划编辑：林倪端 责任编辑：曹沧晔 责任校对：张吲哚 责任出版：张志平

---

出版者 科学技术文献出版社

地址 北京市复兴路 15 号 邮编 100038

编务部 (010) 58882938, 58882087 (传真)

发行部 (010) 58882868, 58882874 (传真)

邮购部 (010) 58882873

官方网址 [www.stdpc.com.cn](http://www.stdpc.com.cn)

发行者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印刷者 北京建泰印刷有限公司

版次 2014 年 10 月第 1 版 2014 年 10 月第 1 次印刷

开本 710 × 1000 1/16

字数 210 千

印张 14.5

书号 ISBN 978 - 7 - 5023 - 9399 - 1

定 价 19.80 元

---



版权所有 违法必究

购买本社图书，凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者，本社发行部负责调换

# 前言

## FOREWORD

前言

近年来，随着我国经济的飞速发展，人们的生活水平也随之提高，伴随着物质生活的丰富，人们的生活节奏也在明显加快，高血压病正在日益变成“看不见的杀手”，威胁现代人的健康。目前，我国已有高血压患者1.6亿人，超重者2亿人，肥胖者6000万人，更严重的是每天还在新增数以万计的年轻的“三高”患者。

一旦患上了高血压，病症将会伴随终身。由于药物的毒副作用，长期服药后人体的肝、肾、心等重要脏器的功能将会受到影响，进而影响生活质量。针对这种情况，专家们结合临床治疗的经验，从祖国传统医学观念入手，建议广大高血压患者可以通过每日的饮食来调节血压。科学合理的膳食简便易行，可起到事半功倍的疗效。

医学研究证明，早期预防、稳定治疗、养成健康的生活习惯可使75%的高血压及其并发症得到预防和控制。由此可见，加强患者对高血压的认识以及自身管理对于预防高血压有重要意义。饮食控制是高血压进行自我管理的一项重要内容，因此，了解饮食中需遵循的原则与禁忌，对于高血压患者意义重大。

中华民族自古以来就强调“药食同源”，中医认为很多食物不但是可以充饥的菜肴，更是辅助治疗疾病的灵丹妙药。《高血压饮食对症调养——专家教你怎样吃降低高血压》这本书详细告诉广大高血压患者究竟该吃什么，从营养、功效等几个方面说明了选择这些食物的原因，并对每个降压食谱的操作



# 高 血 压



专家教你怎样吃降低高血压

方法作了细致的指导。书中食谱制作非常简便，原料都是市场上常见的食物，在家轻轻松松就能彻底改善身体状况。

希望本书能对高血压患者以及家属有一定的帮助。同时，在编撰的过程中难免出现纰漏，欢迎广大读者提出宝贵意见。

最后，祝愿所有的高血压患者能早日康复！

编 者



## CONTENTS

## 第一章 揭开高血压的神秘面纱

血压究竟是什么	001	中医如何看待高血压病	014
正常的血压值是多少	002	高血压的分类	016
关注血压，不要忘了脉压	002	高血压病的分期	016
脉压差增大的原因	002	高血压病的临床表现分类	017
脉压差缩小的原因	003	高血压病的血压水平分类	018
影响血压的因素	004	高血压病的人群分类	018
什么是高血压	007	其他类型高血压分类	022
高血压形成的基本原理	008	高血压病的“三高”与“三低”	027
高血压对身体的危害	009	高血压病能彻底治愈吗	028
高血压不等于高血压病	012		
高血压病的主要症状	012		

## 第二章 高血压病患者常见的饮食困扰

高血压病患者能喝咖啡吗	029	高血压病患者可以选用人参滋 补吗	033
高血压病患者能吃肉吗	029	高血压病患者如何选择零食	033
高血压病患者能饮酒吗	030	高血压病患者如何选择食用油	034
高血压病患者能吃鱼吗	030	高血压病患者服药期间为何不 能吃葡萄柚	034
高血压病患者可以喝茶吗	031		
高血压病患者可以喝牛奶吗	031		
高血压病患者可以吃火锅吗	031		
高血压病患者可以吃蜂蜜吗	032		



### 第三章 高血压病患者的饮食原则

高血压患者饮食注意事项	035	荠菜菊花饼	045
高血压病患者应怎样喝水	036	高血压病患者夏季饮食注意要点	046
合理饮食，控制血压	037	高血压病患者的夏季食谱	046
高血压病患者应补充的营养元素	037	薄荷天麻茶	046
高血压病患者应控制好盐的摄入	038	绿茶粥	047
外出就餐饮食原则	038	脆爆海带	047
走出常见的饮食误区	039	高血压病患者秋季饮食注意要点	047
五色食物与高血压	040	高血压病患者的秋季食谱	048
容易忽视的饮食细节	042	玉米饭团	048
多吃醋对高血压病患者的好处	042	双白炒虾仁	048
高血压病患者的烹饪原则	043	芹菜水饺	048
高血压病患者不可只吃素	043	高血压病患者冬季饮食注意要点	049
高血压病患者春季饮食注意要点	044	高血压病患者的冬季食谱	049
高血压病患者的春季食谱	045	海参淡菜瘦肉汤	049
黑木耳炖瘦肉	045	豆腐皮青菜瘦肉汤	049
果仁糕点	045	海蜇拌香芹	050
		夏枯草煲猪肉	050

## 第四章 高血压病患者适宜的蔬菜

芹菜	051	双瓜豆腐	060
芹菜山楂粥	051	冬瓜	060
芹菜粳米粥	052	冬瓜炖排骨	061
洋葱	052	冬瓜银耳羹	061
木耳拌洋葱	053	黄瓜	061
洋葱炒鸡蛋	053	山楂汁拌黄瓜	062
胡萝卜	053	干贝黄瓜盅	062
胡萝卜陈皮炒瘦肉	054	丝瓜	062
胡萝卜炖羊肉	054	丝瓜西红柿汤	063
胡萝卜汁	054	荔枝炒丝瓜	063
白萝卜	055	茄子	063
虾米炒萝卜丝	055	茄子炖荸荠	064
西红柿	056	鱼香茄子	064
西红柿烩豆腐	056	蒜茸拌茄子	064
草菇炒西红柿	056	白菜	065
茼蒿	057	醋溜白菜	065
香菇扒茼蒿	057	黑木耳炒白菜梗	065
茼蒿蒜泥	057	竹笋	066
菠菜	058	竹笋玉米瘦肉汤	066
姜汁菠菜	058	竹笋西瓜皮鲤鱼汤	067
菠菜炒鸡蛋	058	清炒竹笋	067
苦瓜	059	芦笋	067
苦瓜蚝豉排骨汤	059	肉炒芦笋	068
苦瓜菊花决明茶	059	鲜虾炒芦笋	068



# 高血压



## 饮食对症调养

专家教你怎样吃降低高血压

莴笋	068	醋熘土豆丝	077
莴笋炒香菇	069	韭菜	078
三丝莴笋	069	核桃拌韭菜	078
马齿苋	070	白萝卜炒韭菜	078
马齿苋炒鸡丝	070	南瓜	079
马齿苋包子	070	红枣煮南瓜	079
荸荠	071	粳米南瓜粥	079
西芹荸荠炒鸡丁	071	山药	080
荸荠粳米粥	072	清炒山药丝	080
海蜇荸荠汤	072	山药炖排骨	080
黑木耳	072	茭白	081
木耳拌海米	073	海米拌茭白	081
胡桃黑木耳羹	073	酱烧茭白	081
香菇	073	银耳	082
柠檬香菇汤	074	榨菜炒银耳	082
香菇汤	074	银耳杏仁百合汤	083
西兰花	074	金针菇	083
什锦西兰花	075	金针猪心汤	083
西兰花烧双菇	075	金针菇黄瓜卷	084
西兰花炒牛肉	075	平菇	084
油菜	076	平菇炒牛肉	085
油菜豆腐汤	076	什菌生鱼汤	085
油菜虾皮粥	076	莲藕	085
土豆	077	酱香藕片	086
凉拌土豆丝	077	绿豆炖藕片	086

## 第五章 高血压病患者适宜的水果

苹果	087	李子	095
糖拌苹果	088	酸甜果醋汁	095
枸杞水果茶	088	柠檬李子汁	096
猕猴桃	088	梨	096
生菜水果沙拉	089	老北京小吊梨汤	096
猕猴桃肉丝	089	酸奶银耳水果羹	097
冰糖猕猴桃	089	梨藕汁	097
草莓	090	西瓜	097
草莓绿豆粥	090	翡翠鲤鱼	098
草莓珍珠奶茶	090	西瓜酪	098
葡萄	091	橙子	098
菠萝葡萄羹	091	泡橙汁冬瓜	099
葡萄苹果汁	091	柳橙汁	099
葡萄百合粥	092	柠檬	099
金橘	092	蜂蜜柠檬绿茶	100
蜜饯金橘	092	香草烤鸡	100
金橘苹果汁	093	柿子	101
桃子	093	红枣柿饼	101
桃子枸杞银耳汤	093	柿子牛奶汁	101
香蕉拌桃	094	橘子	102
香蕉	094	橘皮粥	102
香蕉粳米粥	094	橘子茶酒	102
脆皮香蕉	095	山楂	103
		山楂包	103





山楂绿茶饮	103	木瓜	108
<b>柚子</b>	<b>104</b>	木瓜百合鱼头汤	108
番茄西柚汁	104	木瓜西米露	109
三丝拌柚块	104	<b>菠萝</b>	<b>109</b>
<b>乌梅</b>	<b>105</b>	菠萝膏	110
乌梅粥	105	菠萝酸奶	110
银耳乌梅红枣汤	105	<b>火龙果</b>	<b>110</b>
<b>荔枝</b>	<b>106</b>	什锦水果沙拉	111
荔枝红枣汤	106	火龙果炒虾仁	111
冰糖荔枝	106	<b>芒果</b>	<b>111</b>
<b>桑椹</b>	<b>107</b>	芒果鸡柳	112
桑椹枸杞饭	107	芒果鸡	112
桑椹牛骨汤	108		

## 第六章 高血压病患者适宜的肉类

<b>牛肉</b>	<b>113</b>	<b>兔肉</b>	<b>117</b>
莴笋炒牛肉丝	114	荸荠炖兔肉	117
土豆炖牛肉	114	麻辣兔丁	118
洋葱烧牛肉	114	<b>猪肉</b>	<b>118</b>
<b>乌鸡</b>	<b>115</b>	茄子尖椒烧肉片	119
当归乌鸡汤	115	木耳肉片汤	119
香菇乌鸡煲	115	<b>鹌鹑肉</b>	<b>119</b>
<b>鸭肉</b>	<b>116</b>	红豆炖鹌鹑	120
青椒炒鸭片	116	枸杞杜仲鹌鹑汤	120
鸭肉粥	117		

# 第七章 高血压病患者适宜的水产品

鲤鱼	121	虾	129
青笋蒸鲤鱼	121	西红柿炒虾仁	129
土豆炖鲤鱼	122	黄瓜红椒虾仁	130
鲫鱼	122	海蜇	130
鲫鱼豆腐	123	海蜇拌菠菜	131
泡菜烧鲫鱼	123	荸荠汤海蜇	131
带鱼	123	海参	131
巧炸带鱼	124	凉粉烧海参	132
鲜味带鱼	124	葱熘海参	132
香煎带鱼	124	牡蛎	132
三文鱼	125	决明牡蛎	133
柠檬三文鱼	125	海带	133
清蒸三文鱼	125	土豆拌海带丝	134
武昌鱼	126	海带紫菜汤	134
油焖武昌鱼	126	淡菜	134
墨鱼	127	淡菜汤	135
木耳炒墨鱼	127	淡菜拌芹菜	135
墨鱼丝炒柿子椒	127	紫菜	135
泥鳅	128	虾仁紫菜汤面	136
泥鳅大米粥	128	生菜紫菜汤	136
泥鳅豆腐汤	129		





## 第八章 高血压病患者适宜的五谷杂粮

玉米	137	燕麦	144
腰果玉米	138	麦片蛋花甜味粥	144
莲藕玉米排骨汤	138	提子杏仁麦片粥	144
小米	138	绿豆	145
小米蒲菜粥	139	三豆大枣甘草汁	145
小米板栗粥	139	加味绿豆糕	146
薏米	139	黄豆	146
猪腰山药薏米粥	140	黄豆烧豆腐	146
薏米猪肠汤	140	丝瓜烧黄豆	147
干贝薏米炖沙虫	140	黑豆	147
黑米	141	黑豆炖鳝鱼	148
黑米拌莲藕	141	豆豉小辣椒	148
黑米鸡蛋粥	141	红豆	148
糙米	142	三豆饮	149
木瓜糙米粥	142	百年好合	149
排骨糙米粥	142	蚕豆	149
荞麦	143	蚕豆炒瘦肉	150
荞麦红枣饭	143	泡椒拌蚕豆	150
荞麦面馄饨	143		

## 第九章 高血压病患者适宜的干果

核桃	151	松子	152
芝麻核桃酪	151	松仁茯苓蒸豆腐	152
山楂核桃饮	152	松仁玉米	153

板栗	153	红枣	157
什锦栗子煲	154	蜜饯红枣花生仁	157
栗子百合生鱼汤	154	四红汤	157
降压参耳板栗	154	红枣西米羹	158
杏仁	155	腰果	158
杏仁雪梨汤	155	腰果虾球	158
杏仁糯米冰糖粥	155	腰果炒西芹	159
花生	156	甘笋腰果炒鸡丝	159
花生玉米炒香芹	156	莲子	159
海带花生瘦肉汤	156	莲子桂圆粥	160
		莲子红枣脊骨汤	160

## 第十章 高血压病患者适宜的调味品

大蒜	161	花椒油拌鲜芦笋	165
大蒜烧茄子	162	芥末	166
枸杞大蒜粥	162	芥末鸡条	166
大葱	162	芥末扇贝	167
京酱肉丝	163	醋	167
葱爆牛肉	163	糖醋茄条	168
生姜	164	醋熘绿豆芽	168
姜泥猪肉	164	香油	168
姜汁菠菜	164	麻酱粉皮	169
花椒	165	银丝卷	169
麻婆豆腐	165	花生油	169
花椒油炒芹菜	165	烧茄子	170



兰花油菜炒豆腐	170	大葱炒木耳	172
玉米油	171	橄榄油	173
油炸土豆红薯丝	171	牛肉烧饼	173
大豆油	172	橄榄油土豆沙拉	174
松子仁烧香菇	172	橄榄油炒甜脆豆	174
<b>第十一章 高血压病患者适宜的中药食疗</b>			
莲子心	175	玉米须煲鲜蚌	182
莲子心茶	176	菊花	182
葛根	176	菊花雪梨茶	183
葛根鲫鱼汤	176	菊花鸡丝	183
葛根粥	177	吴茱萸	183
黄芩	177	吴茱萸猪脾馄饨	184
黄芩白芷茶	178	牡丹皮	184
地龙	178	十四味药粥	185
泽泻地龙红花粥	179	牡丹皮粥	185
地龙炒鸡蛋	179	夏枯草	185
决明子	179	夏枯草炒肉丝	186
决明子烧茄子	180	夏枯草瘦肉汤	186
海带决明子降压汤	180	杜仲	186
淫羊藿	180	杜仲核桃猪腰汤	187
淫羊藿滑鸡	181	杜仲叶茶	187
玉米须	181	杜仲羊骨粥	187
玉米须排骨汤	182		

枸杞子	188	黄芪	194
荠菜马兰杞子茶	188	黄芪蒸乳鸽	195
钩藤	189	黄芪红枣茶	195
钩藤汤	189	鹿茸	195
钩藤茶	189	五彩鹿茸汤	196
天麻	190	桑寄生	196
天麻炖鱼头	190	桑寄生茶	197
天麻鱼片	190	桑寄生玉竹母鸡汤	197
丹参	191	槐花	197
丹参红花粥	191	槐花茯苓粥	198
丹参红花鸡肉汤	192	菊槐花绿茶	198
防己	192	莱菔子	198
防己生姜汤	193	莱菔子胡萝卜汁	199
黄连	193	三七	199
黄连馄饨	193	三七麦冬茶	199
白薇参黄粥	194	三七首乌粥	200

## 第十二章 高血压病患者适宜的蛋奶品

酸奶	201	芥蓝奶汤素烩	203
山药苹果酸奶	202	蜂蜜	203
酸奶红薯泥	202	韭菜蜂蜜大米粥	204
脱脂牛奶	202	蜂蜜冰红茶	204
牛奶焖饭	203		





## 第十三章 高血压病患者适宜的汤饮

金银菊花降压茶	205	苹果蜜降压绿茶	210
七彩蜜降压茶	205	决明枸杞降压茶	210
西瓜冬瓜皮降压茶	205	罗汉普洱降压茶	211
山楂降压茶	205	荸荠芹菜降压饮	211
双耳冰糖降压茶	206	百合冰糖降压茶	211
萝卜葱白降压饮	206	鲜奶草莓降压饮	211
生葛凉薯降压饮	206	绿豆荸荠降压饮	211
玉米须降压饮	206	冰糖食醋降压饮	212
杜仲核桃降压兔肉汤	206	香蕉瓜皮降压汤	212
海带菠菜降压汤	207	玉竹燕麦降压汤	212
花生牡蛎降压汤	207	海带绿豆降压汤	212
蘑菇降压汤	207	口蘑豆腐降压汤	212
蛋花空心菜降压汤	207	核桃仁红枣降压茶	213
冬瓜牛奶降压汁	208	土豆蜜降压汁	213
香菜水果降压汁	208	鲜芹菜降压汁	213
胡萝卜降压汁	208	生地瓜降压汁	213
芙蓉荷叶降压饮	208	葡萄芹菜降压汁	214
果菜降压汁	209	菠菜芹菜降压粥	214
杨桃降压汁	209	番茄橘子降压汁	214
皮蛋降压粥	209	白玉豌豆降压粥	214
菠菜虾皮降压粥	209	三七大蒜降压粥	215
燕麦橘瓣降压粥	210	葛根绿豆降压粥	215
葛根薏仁降压粥	210	芋头红豆降压粥	215
红薯降压粥	210		