

常见疾病饮食疗法与禁忌

主编 孟昭全 成义仁 杜召云 张呈淑

副主编 孟淑香 孟靓靓 路 芳 王焕起 王力平
王永友 施宪孟 朱爱兰 崔月华 杨全力

编写者 (按姓氏笔画排序)

王艳华 王 旭 孙 宁 孙宜新

人民卫生出版社

图书在版编目(CIP)数据

常见疾病饮食疗法与禁忌 / 孟昭全等主编 . - 北京：
人民卫生出版社, 1999
ISBN 7-117-03210-3

I . 常… II . 孟… III . ①常见病 - 食物疗法 ②
常见病 - 禁忌 IV . R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 03060 号

常见疾病饮食疗法与禁忌

孟昭全 等主编

人民卫生出版社出版发行
(100078 北京市丰台区方庄芳群园 3 区 3 号楼)

北京人卫印刷厂印刷

新华书店 经销

787×1092 32开本 32印张 698千字
1999年6月第1版 1999年6月第1版第1次印刷
印数：00 001—4 000

ISBN 7-117-03210-3/R · 3211 定价：35.00 元
(凡属质量问题请与本社发行部联系退换)

前言

食疗法渊远流长,是我国医学宝库中的瑰宝。早在4500多年前,勤劳智慧的炎黄子孙,就利用食物做了祛病除疾的尝试。在春秋战国时期成书的《黄帝内经素问》中提出“药以祛之,食以随之。”的观点,并以“五谷为养,五果为助,五畜为益,五蔬为充”,进一步阐明了饮食与健康的关系。经过世世代代的筛选,留传至今的谷肉果菜、水陆珍味,不仅营养价值高,而且兼有治病祛邪的功能。从现代医学的观点来看,饮食疗法确有补充人体营养物质、增强病人的体质,提高病人抗病、防病、治病能力的作用。随着社会的发展,人们对自身保健的意识愈来愈强,因而迫切需求患病后怎样采用饮食疗法治疗疾病及食品的药用效能、配伍与禁忌等方面的知识。我们依据多年的临床经验,本着对病者及家庭,以及社会各界人士方便、实用、有效使用的原则,组织有关专家及专业技术人员,并博采众访,收集中外,熔铸古

今,编著了《常见疾病饮食疗法与禁忌》一书。

全书共分三章,第一章为正常人体的营养物质及饮食营养。重点介绍人体必需的营养物质,并分别阐述成年人、婴儿、儿童、孕妇、老年人的饮食营养。第二章为食品的药用效能及禁忌,共介绍了300余种食品的药用效能与禁忌。第三章为常见疾病的饮食疗法与禁忌食品,对300余种病证,分别按诊断要点、饮食疗法与禁忌食品,作了详细介绍。鉴于我国地域辽阔,各地所产食品不同,我们对每病证的饮食疗法选用5~10种,供读者选择采用。该书语言通俗易懂,针对性强,科学实用,所用食品易得,且价格便宜,既可作为临床医生指导与治疗疾病的有效手段,亦是家庭自我保健的必备用书。

该书在编写过程中,曾得到有关专业技术人员的积极配合与大力支持,在此一并表示感谢。由于水平所限,加之种种原因,书中缺点错误在所难免,敬请专家、同仁和广大读者批评指正。

孟昭全

1998年10月



目录

前言 1

第一章 正常人体必需的 营养物质与饮食营养

第一节 正常人体必需的营养物质	1
蛋白质	1
脂肪	9
糖类	16
水	22
无机盐和微量元素	24
钙	25
磷	27
镁	29
钾	31
钠	34
铁	36
碘	39
锌	41
铜	43

硒	45
铬	47
锰	48
氟	49
钴	51
钼	52
维生素	53
维生素 A	54
维生素 D	57
维生素 E	58
维生素 K	60
维生素 B ₁	61
维生素 B ₂	63
维生素 PP	65
维生素 B ₆	67
生物素	68
维生素 B ₁₂	69
叶酸	70
维生素 C	71
第二节 健康人的饮食营养	74
成年人的饮食营养	74
婴儿的饮食营养	76
儿童的饮食营养	80
孕妇的饮食营养	82
老年人的饮食营养	85

第二章 各类食品的药用效能与禁忌

第一节 粮食类	89
小麦	89
大麦	91
燕麦	91
莜麦	91
荞麦	91
粳米	92
粟米	94
糯米	95
籼米	95
醪糟	95
稷米	96
玉米	96
高粱	96
薏苡仁	97
甘薯	97
葛粉	98
黄豆	98
豆浆	100
绿豆	101
赤小豆	102
黑豆	103
第二节 油类	104
菜籽油	104
豆油	105

目 录

棉籽油	106
花生油	107
芝麻油	107
玉米油	107
葵花籽油	107
棕榈油	107
米糠油	108
麦胚油	108
红花籽油	108
橄榄油	108
沙棘油	108
猪脂	109
羊脂	109
第三节 蔬菜类	110
大白菜	110
卷心菜	112
菜花	113
菠菜	114
油菜	115
水芹	116
莴笋	117
毛笋	118
茭白	118
韭菜	119
香菜	120
香椿	121
雪里蕻	122

金针菜	124
莙�荙菜	124
荆芥	125
莽菜	125
苋菜	126
马齿苋	127
苦菜	127
筒蒿	128
苜蓿、启明菜、刺儿菜、灰菜、酸模、 落葵、盐蓬菜、老鹳草、槐花、葛花	128
扁豆	129
红豆	130
蚕豆	131
豌豆	132
刀豆	132
绿豆芽	132
萝卜	133
菜菔叶	134
胡萝卜	135
黄瓜	136
丝瓜	137
苦瓜	138
西红柿	139
茄子	140
冬瓜	140
南瓜	141
葫芦	142

第四节 肉类

瓠子	142
土豆	143
山药	144
芋头	145
藕	145
葱头	146
辣椒	146
大头菜	147
苤蓝	148
芥菜	149
海带	150
紫菜	151
裙带菜、海蒿子、海白菜、海包菜、石莼	152
龙须菜	153
蘑菇	154
竹荪、松茸、羊肚菌、牛肝菌、松蘑、 鸡油菌、金耳、草菇、口磨	155
香蕈	155
黑木耳	155
银耳	156
燕窝	157
豆腐	158
腐乳	159
肉类	160
猪肉	160
猪肝	163
猪肾	164

猪皮	165
猪肚	165
猪肠	165
火腿	166
牛肉	167
羊肉	169
羊血	170
羊肝	171
马肉	172
白马阴茎	173
驴肉	173
鹿肉	174
麂肉	175
麋肉	175
熊肉	175
豹肉	176
狼肉	176
豺肉	177
狗肉	177
兔肉	178
猫肉	179
狸肉	180
蛙肉	180
蚺蛇肉	181
鸡肉	181
乌鸡	182
野鸡肉	183

目
录

鸭肉	184
鹅肉	185
鸽肉	186
雀肉	186
鹌鹑	187
雁肉	188
鱼鹰肉	188
兔肉	188
第五节 水产品	189
鲤鱼	189
鲢鱼	190
鲫鱼	190
胖头鱼	192
河豚	192
黄鱼	193
带鱼	194
鳟鱼	195
鱠鱼	195
鲟鳇鱼	196
橡皮鱼	196
比目鱼	197
鱾鱼	197
鲚鱼	198
鲥鱼	198
白鱼	199
鲳鱼	199
𫚥虎鱼	200

鳜鱼、鲮鱼、勒鱼、黄鲷鱼	201
对虾	201
蟹	202
甲鱼	204
水龟	205
鱠鱼	206
白鳝	207
泥鳅	208
海参	209
海蜇	209
海马	210
海粉	210
海狗肾	211
蚌	211
牡蛎	212
螺蛳	212
蚬肉	213
田螺	213
蚶	214
蜗牛、蚕蛹	215
蛤蜊	215
蛏肉	216
淡菜	216
第六节 蛋奶类	217
鸡蛋	217
皮蛋	221
鸭蛋	221

鸽蛋	222
鸽蛋	223
雀蛋	223
牛奶	224
酸牛奶	229
冰淇淋	229
酥	230
羊奶	230
马奶	231
第七节 果品类	231
苹果	231
梨	232
桃	233
橘子	233
橙子	235
柑	236
柚	237
柠檬	237
香蕉	238
芭蕉	239
葡萄	239
西瓜	240
甜瓜	241
杏	242
李子	243
柿子	244
菠萝	245

荔枝	247
枇杷	248
甘蔗	249
椰子	250
甜石榴	250
山楂	251
乌梅	252
杨梅	252
樱桃	253
桑椹	254
猕猴桃	254
海棠	255
刺梨	255
沙棘	255
番石榴	256
酸枣	256
金樱子	256
槟榔	256
腰果	257
荸荠	257
菱	258
青果	259
无花果	259
罗汉果	260
落花生	260
大枣	261
栗子	262

向日葵籽	263
南瓜籽	264
丝瓜籽	264
龙眼肉	265
胡桃仁	265
莲子	266
杏仁	267
白果	267
榧子、榛子	268
第八节 饮品类	268
水	268
茶叶	270
酒	274
露酒、葡萄酒、黄酒	281
啤酒	281
咖啡	284
蜂王浆	285
果蔬汁	286
果子露	288
蜂蜜	289
汽水	291
第九节 调味品	294
食盐	294
酱	295
酱油	296
醋	297
白糖	297

红糖	299
饴糖	300
糖精	300
味精	301
白矾	302
大葱	303
生姜	305
良姜	305
大蒜	306
花椒	306
胡椒	307
肉桂	307
丁香	308
八角茴香	308
小茴香	309
荜拔	309

第三章 常见疾病饮食疗法与禁忌食品

第一节 常见症状	311
发热	311
头痛	316
咳嗽	318
呼吸困难	323
咯血	326
胁痛	328
胸痛	330
心悸	333