

前　　言

随着我国人民生活水平的不断提高,给药膳的发展增添了迷人的风采,人们的饮食结构也发生了根本性的改变,除对美味佳肴有所选择外,还对其能防病延年更有所需求。

食疗在我国有着数千年的历史。早在《内经》时代,就有了“以食代药”的主张,提出了“药补不如食补”的认识。我国现存的最早医学经典著作《黄帝内经》中记载:“五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充”,可见“谷、畜、果、菜”诸食物在食养上的作用。战国时期的名医扁鹊说:“君子有疾,期先命食,以食疗之,食疗不愈,然后命药”。近代名医张锡纯说:“病人服之,不但疗病,并可充饥,不但充饥,更可适口。用之对症,病自渐愈,即不对症,亦无他患,诚为至稳善之方也”。由此可见药膳疗法早为我国医学家所重视。并积累了丰富的经验。

药膳在调节机能,养生防病,滋补强身,抗衰延年中有其独特作用。除专门选择食物之外,还选用了不少药用食物,因此人们将食物和药物作原料,经过烹饪加工制成色、香、味、形的可口佳肴,作为具有防病治病作用的膳食,兼有食物的美味和药物的功效。如此之举,既将药物作为食物,又将食物赋以药用,药借食力,食助药威,相辅相成。因此药膳既是我国医药学宝库的瑰宝,又是我国菜肴宝库中的一颗明珠。

近年来,随着人民物质文化水平的不断提高,有关饮食疗法的书籍相继问世,有关药膳的研究机构也陆续建立,药膳保健餐馆如雨后春笋般地在全国各大中城市建立起来,终日宾客盈门,欲望健美强身,延年益寿的食客接踵而来。因此,在当今时代药膳已经开始成为人们日常生活中保障健康,养老防衰的必需品。

本书主要介绍中老年易发生的皮肤疾患及性功能障碍的食疗

方法。由于人体随着年龄增长而致脏腑功能逐年衰弱，特别是在中年之后表现较为明显，患者深感痛苦，尤其是患性功能障碍者，尚若男女任何一方患有性功能障碍，都会造成长期不能进行正常的性生活，有可能使夫妻感情发生破裂，乃至家庭解体。我国传统医学对用食物、药用食物防治皮肤疾患及性功能障碍早有研究，而且积累了丰富的经验，方法较多，疗效显著，因此被后人不断应用、发掘与提高。

药膳是一种较安全的防病治病、保健强身的食疗方法，在选用时要因人、因疾而食用。

限于编者水平，谬误之处，殷切希望广大同仁和读者批评指正。

编著者

目 录

| | |
|-----------------------|------|
| 第一章 菜肴类 | (1) |
| § 1 枸杞炖羊肉 | (1) |
| § 2 何首乌炖羊肉 | (1) |
| § 3 当归炖羊肉 | (2) |
| § 4 附片蒸羊肉 | (2) |
| § 5 韭菜炒羊肝 | (3) |
| § 6 杜仲爆羊腰 | (3) |
| § 7 药制羊肾 | (3) |
| § 8 枸杞子炖羊脑 | (4) |
| § 9 茄蓉煨鹿肉 | (4) |
| § 10 红烧鹿肉 | (4) |
| § 11 煨鹿尾 | (5) |
| § 12 鹿尾炖鸡 | (5) |
| § 13 烧鹿鞭 | (6) |
| § 14 御府鹿尾 | (6) |
| § 15 人参清汤鹿尾 | (7) |
| § 16 滑熘鹿里脊 | (7) |
| § 17 鲜蘑鹿冲 | (8) |
| § 18 红烧牛肉 | (8) |
| § 19 枸杞牛肉方 | (9) |
| § 20 红烧牛鞭(1)(2) | (10) |
| § 21 归参炖牛鞭 | (11) |
| § 22 冰糖炖牛鞭 | (11) |
| § 23 焖牛鞭 | (11) |
| § 24 砂锅牛尾 | (12) |
| § 25 枸杞炖牛尾 | (12) |
| § 26 生焖狗肉 | (13) |

| | |
|------------------------|------|
| § 27 姜附烧狗肉(1)(2) | (13) |
| § 28 枸杞炖狗鞭 | (14) |
| · § 29 当归烧狗肉 | (15) |
| § 30 枸杞滑熘里脊片 | (15) |
| § 31 参药猪腰 | (16) |
| § 32 桑椹里脊 | (16) |
| § 33 花生米大枣烧猪蹄 | (17) |
| § 34 炸核桃仁猪腰 | (17) |
| § 35 抓炒杜仲腰花 | (18) |
| § 36 锅贴杜仲腰片 | (19) |
| § 37 秦术猪肚片 | (19) |
| § 38 葱炖猪蹄 | (20) |
| § 39 猪腰核桃 | (20) |
| § 40 核桃腰子 | (20) |
| § 41 焰炒黄花猪腰 | (21) |
| § 42 猪皮麻冻 | (21) |
| § 43 猪皮炒青菜 | (21) |
| § 44 马鞭草蒸猪肝 | (22) |
| § 45 首乌肝片(1)(2) | (22) |
| § 46 海马童子鸡 | (23) |
| § 47 砂锅人参鸡 | (23) |
| § 48 参杞鸡棒 | (24) |
| § 49 黄芪汽锅鸡 | (25) |
| § 50 核桃仁鸡丁 | (25) |
| § 51 鲜莲子鸡丁 | (26) |
| § 52 生地鸡 | (26) |
| § 53 党参茯苓鸡 | (26) |
| § 54 清蒸人参鸡 | (27) |
| § 55 果莲炖乌鸡 | (27) |
| § 56 枸杞蒸鸡 | (28) |
| § 57 黄芪炖乌骨鸡 | (28) |
| § 58 龟鸡胡椒 | (28) |
| § 59 虫草焖鸭 | (29) |

| | |
|-----------------------|------|
| § 60 虫草全鸭(1)(2) | (29) |
| § 61 核桃鸭子 | (30) |
| § 62 百仁全鸭 | (31) |
| § 63 芡实煮老鸭 | (31) |
| § 64 清蒸山药炉鸭 | (32) |
| § 65 茯杞炖乳鸽 | (32) |
| § 66 北芪杞子炖乳鸽 | (33) |
| § 67 清蒸虫草白花鸽 | (33) |
| § 68 白鸽肉 | (33) |
| § 69 何首乌山鸡 | (34) |
| § 70 何首乌煨鸡 | (34) |
| § 71 炸铁雀 | (35) |
| § 72 枸杞铁雀 | (35) |
| § 73 虫草炖黄雀 | (36) |
| § 74 酒炖大蚝 | (36) |
| § 75 扒鱼肚鲍鱼 | (36) |
| § 76 潼沙苑炖鲤鱼 | (37) |
| § 77 红烧海杂拌 | (37) |
| § 78 扒团鱼海参 | (37) |
| § 79 虫草炖甲鱼 | (38) |
| § 80 生地元鱼 | (38) |
| § 81 黑豆炖团鱼 | (39) |
| § 82 鹿茸烧甲鱼 | (39) |
| § 83 沙参炖龟肉 | (39) |
| § 84 红枣龟胶冻 | (40) |
| § 85 红烧龟肉 | (40) |
| § 86 红枣炖兔肉 | (40) |
| § 87 余蛎黄 | (41) |
| § 88 绿豆炖藕 | (41) |
| § 89 清炖龙眼肉 | (41) |
| § 90 炖田螺 | (42) |
| § 91 醋木瓜生姜 | (42) |
| § 92 麻油泡使君子仁 | (42) |

| | |
|-----------------|------|
| § 93 糖饯加味红枣 | (43) |
| § 94 花生米煲大蒜 | (43) |
| § 95 八宝山药泥 | (43) |
| § 96 冰糖湘莲 | (44) |
| § 97 冰糖芡莲 | (44) |
| § 98 余三鲜银耳 | (45) |
| § 99 虫草炖蛤蚧 | (45) |
| § 100 核桃仁炖蚕蛹 | (45) |
| § 101 莴丝烧海参 | (46) |
| § 102 炒莲子泥 | (47) |
| § 103 麻条山药 | (47) |
| § 104 糖熘白果 | (47) |
| § 105 拔丝莲子 | (48) |
| § 106 肝胰扒海参 | (48) |
| § 107 三色甜烩菜 | (49) |
| § 108 一品薯包 | (49) |
| § 109 核桃仁炒韭菜 | (50) |
| § 110 酒煮虾 | (50) |
| § 111 青虾鸡蛋炒韭菜 | (51) |
| § 112 泥鳅煮韭菜子 | (51) |
| § 113 韭菜炒鲜虾 | (51) |
| 第二章 粥 | (52) |
| § 114 高粱粥 | (52) |
| § 115 米油粥 | (52) |
| § 116 龙虱粥 | (52) |
| § 117 虾肉粥 | (53) |
| § 118 海参粥(1)(2) | (53) |
| § 119 海参莲子芡实粥 | (54) |
| § 120 麻雀粥(1)(2) | (54) |
| § 121 雀肉胡桃仁粥 | (55) |
| § 122 雀肉栗子粥 | (55) |
| § 123 雀肉羊肾粥 | (56) |
| § 124 雀肉菟丝子粥 | (56) |

| | |
|-----------------------------|------|
| § 125 雀儿药粥 | (57) |
| § 126 鸡肝粥(1)(2) | (57) |
| § 127 狗肉粥 | (58) |
| § 128 白狗骨粥 | (58) |
| § 129 猪肾粥 | (58) |
| § 130 羊肉粥 | (59) |
| § 131 肉苁蓉羊肉粥 | (59) |
| § 132 羊肾粥(1)(2) | (60) |
| § 133 枸杞羊肾粥(1)(2) | (60) |
| § 134 茸蓉羊肾粥 | (61) |
| § 135 羊骨粥 | (61) |
| § 136 红枣羊胫糯米粥 | (62) |
| § 137 羊脊骨粥 | (62) |
| § 138 鸽肉粥 | (62) |
| § 139 牛肾粥 | (63) |
| § 140 鹿角胶粥 | (63) |
| § 141 鹿肾粥 | (63) |
| § 142 鹿鞭粥(1)(2) | (64) |
| § 143 麋角粥 | (64) |
| § 144 脊肉粥 | (65) |
| § 145 鹿胶粥 | (65) |
| § 146 龟肉粥 | (65) |
| § 147 鳖鱼粥 | (66) |
| § 148 山药粥(1)(2)(3)(4) | (66) |
| § 149 莲子粉粥(1)(2)(3) | (68) |
| § 150 糯米莲子粥 | (69) |
| § 151 海参莲子粥 | (69) |
| § 152 核桃粥 | (69) |
| § 153 淡菜粥 | (70) |
| § 154 韭菜粥 | (70) |
| § 155 韭菜子粥(1)(2) | (70) |
| § 156 韭菜核桃仁粥 | (71) |
| § 157 韭菜栗子粥 | (71) |

| | |
|--------------------------|------|
| § 158 韭菜海参粥 | (72) |
| § 159 银耳粥 | (72) |
| § 160 大枣粥 | (73) |
| § 161 桃仁粥(1)(2) | (73) |
| § 162 荔枝粥 | (74) |
| § 163 莲花粥(1)(2) | (74) |
| § 164 桂圆粥 | (75) |
| § 165 绿豆粥 | (75) |
| § 166 黄豆粥 | (75) |
| § 167 赤豆粥(1)(2) | (76) |
| § 168 红豆薏米粥 | (76) |
| § 169 绿豆薏米粥 | (77) |
| § 170 乌豆活血粥 | (77) |
| § 171 白扁豆粥(1)(2) | (77) |
| § 172 芝麻粥 | (78) |
| § 173 桂浆粥 | (78) |
| § 174 萝卜缨薏米粥 | (79) |
| § 175 海藻薏米粥 | (79) |
| § 176 白果薏米粥 | (79) |
| § 177 马齿苋薏米粥 | (80) |
| § 178 薏米粥(1)(2)(3) | (80) |
| § 179 薏米百合粥 | (81) |
| § 180 车前子薏米粥 | (81) |
| § 181 天葵薏米粥 | (81) |
| § 182 红薯粥(1)(2) | (82) |
| § 183 胡萝卜粥 | (82) |
| § 184 桑椹粥 | (83) |
| § 185 酥蜜粥 | (83) |
| § 186 上豆粥 | (84) |
| § 187 五品粥 | (84) |
| § 188 健脾冬瓜粥 | (84) |
| § 189 吴茱萸粥 | (85) |
| § 190 麻油粥 | (85) |

| | |
|------------------|------|
| § 191 金樱芡实粥 | (85) |
| § 192 金樱桑螵蛸粥 | (86) |
| § 193 金樱子粥 | (86) |
| § 194 油菜粥 | (86) |
| § 195 蒜薹菜粥 | (87) |
| § 196 龙骨粥 | (87) |
| § 197 芡实茯苓粥 | (88) |
| § 198 首乌粥(1)(2) | (88) |
| § 199 牡丹花粥 | (89) |
| § 200 芡实粥(1)(2) | (89) |
| § 201 生槐花粥 | (90) |
| § 202 金花菜粥 | (90) |
| § 203 香菜粥 | (90) |
| § 204 菜花粥 | (91) |
| § 205 丝瓜粥 | (91) |
| § 206 锁阳粥(1)(2) | (91) |
| § 207 鸡冠白果粥 | (92) |
| § 208 解毒通脉粥 | (92) |
| § 209 枸杞叶粥(1)(2) | (93) |
| § 210 枸杞子粥(1)(2) | (93) |
| § 211 枸杞豉汁粥 | (94) |
| § 212 莼丝子粥 | (94) |
| § 213 白茯苓粥 | (95) |
| § 214 当归粥 | (95) |
| § 215 黄芪粥 | (95) |
| § 216 益母草粥 | (96) |
| § 217 熟地粥(1)(2) | (96) |
| § 218 兰花粥 | (97) |
| § 219 人参粥 | (97) |
| § 220 磁石肾粥 | (98) |
| § 221 紫石英粥 | (98) |
| § 222 肉桂粥 | (99) |
| § 223 茉莉玫瑰冰糖粥 | (99) |

| | |
|---------------------------|--------------|
| § 224 益智仁粥 | (99) |
| § 225 艾叶粥 | (100) |
| § 226 黄肉粥 | (100) |
| § 227 蒲公英粥 | (100) |
| § 228 竹叶粥 | (101) |
| § 229 银花知母粥 | (101) |
| § 230 桂枝薏米粥 | (101) |
| § 231 仙人粥 | (102) |
| § 232 菱角粥 | (102) |
| § 233 附子粥 | (103) |
| § 234 紫胡粥 | (103) |
| § 235 生地茅根粥 | (103) |
| § 236 马齿苋粥(1)(2) | (104) |
| § 237 薄荷粥 | (104) |
| § 238 鸳鸯粥 | (105) |
| § 239 麦门冬粥 | (105) |
| § 240 鸡头粥 | (106) |
| § 241 生地粥 | (106) |
| § 242 阿胶白皮粥 | (106) |
| § 243 水蛇蟾蜍粥 | (107) |
| § 244 附子干姜粥 | (107) |
| § 245 丹参粥 | (107) |
| § 246 虫草粥(1)(2)(3) | (108) |
| § 247 榨子仁粥 | (109) |
| § 248 梅花粥 | (109) |
| § 249 六味红枣粥 | (109) |
| 第三章 酒 | (111) |
| § 250 韭菜子酒 | (111) |
| § 251 山药酒(1)(2)(3) | (111) |
| § 252 海狗肾酒(1)(2)(3) | (112) |
| § 253 板栗酒 | (113) |
| § 254 茯丝子酒 | (113) |
| § 255 巴戟酒 | (114) |

| | |
|---------------------|-------|
| § 256 桂圆酒 | (114) |
| § 257 助阳酒(1)(2) | (114) |
| § 258 枸杞生地酒 | (115) |
| § 259 甘菊花酒 | (115) |
| § 260 雪莲花酒 | (116) |
| § 261 生地酒 | (116) |
| § 262 熟地酒 | (117) |
| § 263 桑椹酒(1)(2) | (117) |
| § 264 列当酒(1)(2) | (118) |
| § 265 枸杞子酒(1)(2) | (118) |
| § 266 人参酒 | (119) |
| § 267 鹌鹑酒 | (119) |
| § 268 石燕酒 | (120) |
| § 269 仙灵脾酒(1)(2)(3) | (120) |
| § 270 麻雀酒 | (121) |
| § 271 对虾酒 | (121) |
| § 272 龙虱酒 | (122) |
| § 273 逡巡酒 | (122) |
| § 274 黄精酒 | (122) |
| § 275 羊肾酒(1)(2) | (123) |
| § 276 鹿茸酒 | (123) |
| § 277 鹿鞭酒 | (124) |
| § 278 熟地枸杞沉香酒 | (124) |
| § 279 首乌酒(1)(2)(3) | (124) |
| § 280 红颜酒 | (125) |
| § 281 却老酒 | (126) |
| § 282 丹参酒(1)(2) | (126) |
| § 283 白鸽煮酒 | (127) |
| § 284 地黄酒 | (127) |
| § 285 山楂酒 | (127) |
| § 286 海马酒(1)(2) | (128) |
| § 287 红花酒 | (128) |
| § 288 蛤蚧酒 | (129) |

| | |
|--------------|-------|
| § 289 仙茅酒 | (129) |
| § 290 草苁蓉酒 | (129) |
| § 291 美髯酒 | (130) |
| § 292 桃花白芷酒 | (130) |
| § 293 白花丹参酒 | (130) |
| § 294 乌蛇酒 | (131) |
| § 295 通脉管药酒 | (131) |
| § 296 祛寒通络药酒 | (132) |
| § 297 苦参酒 | (132) |
| § 298 阳春酒 | (132) |
| § 299 回春酒 | (133) |
| § 300 蚕砂酒 | (133) |
| § 301 调经酒 | (133) |
| § 302 十全大补酒 | (134) |
| § 303 周公百岁酒 | (134) |
| § 304 圆肉补血酒 | (135) |
| § 305 长生固本酒 | (135) |
| § 306 长生酒 | (135) |
| § 307 固精酒 | (136) |
| § 308 宜男酒 | (136) |
| § 309 乌须酒 | (137) |
| § 310 鹿茸虫草酒 | (137) |
| § 311 延寿获嗣酒 | (138) |
| § 312 健阳酒 | (138) |
| § 313 驻颜酒 | (138) |
| § 314 扶衰仙凤酒 | (139) |
| § 315 虫草酒 | (139) |
| § 316 当归红花酒 | (140) |
| § 317 金花酒 | (140) |
| § 318 杞菊酒 | (140) |
| § 319 熙春酒 | (141) |
| § 320 白藓皮酒 | (141) |
| § 321 脉管炎酒 | (141) |

| | |
|------------------|-------|
| § 322 安神酒 | (142) |
| § 323 红花乌梅酒 | (142) |
| § 324 蟾蛇酒 | (142) |
| § 325 蛇酒 | (143) |
| § 326 杜仲酒 | (143) |
| § 327 五味子酒 | (143) |
| § 328 五加皮酒 | (144) |
| § 329 槟榔露酒 | (144) |
| § 330 桃红水酒 | (145) |
| § 331 淫羊藿酒 | (145) |
| § 332 莛丝五味酒 | (145) |
| § 333 香附酒 | (146) |
| 第四章 膏 | (147) |
| § 334 杞圆膏 | (147) |
| § 335 青娥膏 | (147) |
| § 336 牛髓膏(1)(2) | (148) |
| § 337 桑椹蜜膏(1)(2) | (148) |
| § 338 五味子膏 | (149) |
| § 339 金樱子膏 | (149) |
| § 340 国老膏 | (150) |
| § 341 批杷叶膏 | (150) |
| § 342 泽肤膏 | (151) |
| § 343 玉颜膏 | (151) |
| § 344 花生大枣膏 | (151) |
| § 345 夢花膏 | (152) |
| § 346 败酱草膏 | (152) |
| § 347 黄芪膏 | (152) |
| § 348 苍耳膏 | (153) |
| § 349 脂桃膏 | (153) |
| § 350 旱莲膏 | (154) |
| § 351 枸杞蜜膏 | (154) |
| § 352 二至膏 | (154) |
| § 353 集灵膏 | (155) |

| | |
|--------------|-------|
| § 354 乌发蜜膏 | (155) |
| § 355 七宝美髯膏 | (156) |
| § 356 樱桃膏 | (156) |
| § 357 白术膏 | (156) |
| § 358 苍术膏 | (157) |
| § 359 桑椹芝麻蜜膏 | (157) |
| § 360 旱莲生姜膏 | (158) |
| § 361 骨髓养颜膏 | (158) |
| § 362 凉血五花膏 | (158) |
| § 363 益精养血蜜膏 | (159) |
| § 364 双补膏 | (159) |
| § 365 归脾蜜膏 | (159) |
| § 366 猪肤红枣膏 | (160) |
| § 367 丹参膏 | (160) |
| § 368 定经膏 | (161) |
| § 369 黄芪补膏 | (161) |
| § 370 紫河车膏 | (161) |
| § 371 参芪保胎膏 | (162) |
| § 372 香油蜜膏 | (162) |
| § 373 小茴香浸膏 | (163) |
| 第五章 糕 | (164) |
| § 374 玫瑰枣糕 | (164) |
| § 375 芝麻海带糕 | (164) |
| § 376 槐花糕 | (165) |
| § 377 莲子茯苓糕 | (165) |
| § 378 泡泡糕 | (165) |
| § 379 白雪糕 | (166) |
| § 380 枣莲蛋糕 | (166) |
| § 381 莲肉糕 | (167) |
| § 382 五白糕 | (167) |
| § 383 美髯蛋糕 | (168) |
| § 384 补肾强身糕 | (168) |
| 第六章 羹 | (170) |

| | |
|----------------|-------|
| § 385 猪肾羹 | (170) |
| § 386 羊肉羹 | (170) |
| § 387 羊肚羹 | (170) |
| § 388 白羊肾羹 | (171) |
| § 389 肉苁蓉羹 | (171) |
| § 390 什锦鹿茸羹 | (172) |
| § 391 核桃栗子糖羹 | (172) |
| § 392 鱼鳔胶羹 | (172) |
| § 393 当归羊肉羹 | (173) |
| § 394 莲子羹 | (173) |
| § 395 当归鱠鱼羹 | (173) |
| § 396 羊肾苁蓉羹 | (174) |
| § 397 甜酒酿山药羹 | (174) |
| § 398 黄酒蛋黄羹 | (175) |
| § 399 羊肉山药羹 | (175) |
| § 400 桃仁牛血羹 | (175) |
| § 401 嫩鱼羹 | (176) |
| 第七章 饮 | (177) |
| § 402 龙眼枣仁饮 | (177) |
| § 403 胡萝卜饮 | (177) |
| § 404 山楂麦芽饮 | (177) |
| § 405 冬瓜皮黄菊花饮 | (178) |
| § 406 桑椹百合饮 | (178) |
| § 407 生芝麻油饮 | (178) |
| § 408 蜂蜜饮 | (179) |
| § 409 紫茄糖饮 | (179) |
| § 410 土槐饮 | (179) |
| § 411 红花饮 | (180) |
| § 412 姜糖饮 | (180) |
| § 413 嫩肤饮 | (180) |
| § 414 白果薏米饮 | (181) |
| § 415 柠檬速溶饮 | (181) |
| § 416 鸡冠花藕汁速溶饮 | (181) |

| | |
|-------------------|--------------|
| § 417 生姜乌梅饮 | (182) |
| § 418 胡桃牛乳饮 | (182) |
| § 419 芝麻枸杞饮 | (183) |
| 第八章 汤 | (184) |
| § 420 荸丝子甲鱼汤 | (184) |
| § 421 乌龟汤 | (184) |
| § 422 肉苁蓉乌龟汤 | (185) |
| § 423 龟肉莲子芡实汤 | (185) |
| § 424 羊龟汤 | (186) |
| § 425 当归羊肉汤(1)(2) | (186) |
| § 426 当归生姜羊肉汤 | (187) |
| § 427 羊肉补阳汤 | (187) |
| § 428 山药羊肉汤 | (188) |
| § 429 八宝鸡汤 | (188) |
| § 430 黑豆苏木汤 | (189) |
| § 431 羊胫骨大枣汤 | (189) |
| § 432 猪肤汤 | (190) |
| § 433 猪蹄花生大枣汤 | (190) |
| § 434 大枣猪油汤 | (190) |
| § 435 猪蹄当归汤 | (191) |
| § 436 补髓汤 | (191) |
| § 437 红枣猪胰汤 | (191) |
| § 438 滋肾肝膏汤 | (192) |
| § 439 清炖归杞牛鞭汤 | (192) |
| § 440 鹿鞭壮阳汤 | (193) |
| § 441 鹿头汤 | (194) |
| § 442 人参鹿肉汤 | (194) |
| § 443 双鞭壮阳汤 | (195) |
| § 444 首乌牛肉汤 | (195) |
| § 445 乌发汤 | (196) |
| § 446 壮阳狗肉汤 | (196) |
| § 447 豆腐红糖汤 | (197) |
| § 448 黑豆圆肉大枣汤 | (197) |

| | |
|---------------|-------|
| § 449 黑木耳红枣汤 | (197) |
| § 450 绿豆红枣汤 | (198) |
| § 451 大枣汤 | (198) |
| § 452 莲子龙眼汤 | (198) |
| § 453 百合绿豆汤 | (199) |
| § 454 红花黑豆汤 | (199) |
| § 455 鸡蛋三味汤 | (199) |
| § 456 鸡肝明目汤 | (200) |
| § 457 乌鸡汤 | (200) |
| § 458 雪花鸡汤 | (201) |
| § 459 东风螺汤 | (201) |
| § 460 去斑汤 | (202) |
| § 461 薏米紫草汤 | (202) |
| § 462 胡萝卜猪肝汤 | (202) |
| § 463 茅根甘蔗汤 | (203) |
| § 464 芡实莲子汤 | (203) |
| § 465 牡蛎知母莲子汤 | (203) |
| § 466 公英地丁绿豆汤 | (204) |
| § 467 生姜红糖汤 | (204) |
| § 468 姜枣花椒汤 | (204) |
| § 469 黑豆蛋酒汤 | (205) |
| § 470 艾叶鸡蛋汤 | (205) |
| § 471 芹菜益母汤 | (205) |
| § 472 月季花汤 | (206) |
| § 473 干贝猪瘦肉汤 | (206) |
| § 474 冰糖黄精汤 | (206) |
| § 475 山药莲薏汤 | (207) |
| § 476 鸳鸯枸杞杜仲汤 | (207) |
| § 477 香菇桃仁汤 | (207) |
| § 478 黄芪甲鱼汤 | (208) |
| § 479 牛膝地黄汤 | (208) |
| § 480 海带排骨汤 | (208) |
| § 481 莲子银耳蛋汤 | (209) |