

健美益寿天然食品

编 著

董淑炎 李秀英 袁巧云

吴贵兴 邵 迪

中国旅游出版社

责任编辑： 滕义仿

技术编辑： 李崇宝

健美益寿天然食品

董淑炎 李秀英 袁巧云

吴贵兴 邵 迪

编 著

*
中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲9号)

北京市隆昌印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*
开本：787×1092毫米 1/32 印张：14.5 字数：320千字

1991年3月第一版 1991年3月第一次印刷

印数：5000册 定价：8.80元

ISBN 7-5032-0295-5/TS·56

前　　言

“爱美之心，人皆有之。长寿之人，人皆慕之。”随着社会发展和生活水平的提高，人们对美容和长寿的渴求之心愈盛。妇女尤爱健美，水灵灵明亮有神的眼睛，红润白皙的面颊，细腻泽润的肌肤，浓密乌黑有光泽的头发，匀称玲珑的体形，常被视为健与美的表现。

健美与长寿是一致的。健美的体魄和长寿的获得，除与经常性的体育锻炼有关外，还与饮食营养和穿着打扮有密切的关系。当今世界上食品和化妆品发展的新趋向是“重返大自然”，“回归天然”。也就是说，要在日常生活中尽可能采用自然界无毒的、具有营养价值和医疗效用的食品和化妆品，以达到健美长寿又防病的目的。

为了满足人们学习和掌握天然食品和化妆品的基本知识的需要，我们收集并精选了231种天然食品和药物及由它们组成的474种食谱。另外，还选了93种天然化妆品和添加剂，对每种食品和药物的营养功能和医疗功能都作了较详细的介绍；还对每个食谱和天然化妆品的功效、适应症等也作了一些介绍。希望读者通过阅读本书，能懂得一些中医药理论和营养学知识。这对自身和下一代的健与美，都是非常有用处的。

目 录

一、饮食与健美长寿

(一) 饮食与健美	2
1. 饮食与少女健美	2
2. 饮食与美发	3
3. 饮食与美肤	5
4. 饮食与肥胖	6
(二) 饮食与长寿	7
1. 人为什么会衰老	7
2. 人的衰老可以延缓	10

二、天然化妆品与美容

(一) 化妆品的新倾向	12
(二) 合理使用化妆品	14

三、天然食品和药物

[二划]	18
人参 丁香	
[三划]	19
口蘑 大枣 大蒜 大豆 山药 山楂 山核桃 三七 川贝母 川芎 马齿苋 马铃薯 千里光 小麦 干贝	

[四划]	26
木耳 凤尾菇 天门冬 天花粉 五味子 无花果 升麻 丹参 乌柏子 乌蛇肉 文蛤肉 乌骨鸡 牛肉 牛奶 火腿	
[五划]	31
发菜 冬虫夏草 平菇 玉竹 玉米 玉米须 甘蓝 甘草 甘 蔗 白菜 白果 白芷 冬瓜 丝瓜 仙鹤草 母菊 田螺	
[六划]	37
芋头 当归 西红柿 西瓜子 西施舌 芝麻 肉豆蔻 肉苁蓉 百合 竹荪 竹笋 决明子 茵陈 地黄 过树榕蛇 羊肉 羊肝 羊肾 羊毛脂	
[七划]	44
豆腐 豆浆 莴苣 花生米 芹菜 芡实 麦冬 苍术 芦笋 芦根 荠菜 赤豆 何首乌 灵芝 补骨脂 连翘 沙棘果 沙苑子 花粉 鸡肉 鸡蛋 鸡肝	
[八划]	53
松子 松叶 侧柏叶 油菜 枇杷 苦瓜 刺五加 苹果 金针 菇 金针菜 泽泻 苦杏仁 知母 茄子 阿胶 青蛙肉 金脚带蛇 狗肉 兔肉 河蚌肉 泥鳅 果子狸	
[九划]	60
枸杞子 枸杞头 胡萝卜 茶叶 草菇 草莓 草鱼 茯苓 香 菇 香蕉 香榧 香椿 芥菜 莴苣 洋葱 茴蒿 柏子仁 荔枝 姜黄 柠檬 南瓜 南瓜子 柑子 珍珠 垂菜 虾 带鱼 骆驼肉 鸦胆子	
[十划]	71
桂圆肉 桃 莲子 荷叶 莴苣 荸荠 党参 栗子 核桃仁	

桔梗 蚕丝粉 海带 海蜇 海参 海螺 蚝豉 鸭肉 鸭蛋

[十一划] 78

银耳 甜杏仁 梨 猕猴桃 萝卜 菜花 莴丝子 瓠瓜 菠菜
绿豆 菊花 野菊花 黄瓜 黄芪 黄豆芽 黄酒 黄精 麻雀 蟋
肉 淡菜 鸽肉 鸽蛋 猪肉 猪肝 猪肚 猪肾 猪蹄 猪肤 猫
肉 鹿茸 鹿肉

[十二划] 88

猴头菌 紫菜 紫草 葡萄 葱 番薯 葵花子 棉花根 椰子
肉 蛤蜊肉

[十三划] 92

蒲公英 莴麻油 粳米 蜂蜜 蜂王浆 鲈鱼 鹌鹑 鹌鹑蛋
雉肉

[十四划] 96

辣椒 酸梅 酸牛奶 榴子 蟒蛇肉

[十五划] 98

蕨菜 樱桃 鲤鱼 鲫鱼 鲶鱼

[十六划] 99

橘 橙子 蒜苡仁

[十七划] 100

堇本

[十八划] 101

藕

[十九划] 101

蘑菇 蟹 蟹肉 鳗鲡鱼 鳌肉

[二十划]	103
鳝鱼 魔芋	
[二十一划]	103
鳝鱼	

四、健美益寿食谱

(一) 菜肴

1. 凉拌类	105
美味双耳	105
木耳黄瓜	106
青椒海带丝	106
芝麻菠菜	107
糖醋萝卜	108
阴阳萝卜球	108
炝菜花	109
糖醋嫩藕	109
拌芥菜松	110
香椿拌豆腐	111
核桃仁拌芹菜	111
凉拌胡萝卜丝	112
凉拌马齿苋	112
炝青椒	113
拌三片	113
拌西红柿	114
炝冬笋	114
拌双笋	115
莴苣拌蛰皮	116
虾皮拌芫荽	116

芝麻肝	117
木耳炝腰花	117
2. 炒炸类	118
黑木耳炒黄花菜	118
三鲜素海参	119
马蹄木耳	120
炒双菇	120
炒黑白菜	121
二冬油菜	122
炒苋菜	123
炒蕨菜	123
醋熘卷心菜	124
瓜片腰花	124
芝麻小白菜	125
珍珠菜花	126
素炒黄豆芽	126
平菇清炒核桃仁	127
炒番薯叶	127
炒芹菜	128
素丝芹菜	129
苦瓜青椒	129
炒丝瓜	130
炒茼蒿	130
炒莴苣	131
竹笋枸杞头	131
豆干炒青蒜	132
素炒洋葱丝	132
炒韭菜	133
韭菜炒田螺肉	133

炒糖芋脯	134
珠落玉盘	134
菠菜虾仁	135
蟹肉鲜蘑	135
金针菇炒鳝丝	136
辣椒炒鳝丝	136
鲜蘑乌鱼片	137
首乌鸡	138
青椒鸡丝	138
青椒鸡肝	139
笋菇炒兔片	139
葱爆兔肉片	140
木耳炒肉	141
洋葱炒肉丝	141
甜辣肉丝	142
首乌猪肝	142
3. 焖烧类	143
发菜什锦	143
银耳豆腐	144
口蘑烧冬瓜	145
番茄鲜蘑	145
烧素什锦	146
香菇烧菜心	147
香菇烧豆腐	147
松子仁烧香菇	148
樱桃香菇	149
双菇芋艿	150
红焖竹荪	150
豆腐烧油菜	151

煮花生米	152
焗番薯块	152
笋扒冬瓜	153
扒冬瓜条	153
素烧三元	154
芥菜冬笋	154
芦笋莲珠	155
蚝肉糊	155
木耳海螺	156
香菇干贝豆腐	157
香菇烧淡菜	157
蟹茸烩苋菜	158
蟹肉扒鲜草菇	159
木耳烩鱼片	160
肉苁蓉烩鱼片	160
白汤鲫鱼	161
草鱼豆腐	161
泥鳅豆腐	162
泥鳅鸡蛋	162
红烧带鱼	163
汆乌鱼片	163
珍珠三鲜	164
银耳茯苓鸽蛋	165
木耳笋片鹌鹑蛋	165
何首乌煮鸡蛋	166
蘑菇烩兔肉丝	167
淮杞兔肉	167
木耳烧羊肉	168
魔芋豆腐烧肉	168

黄豆煮猪肝	169
花生米煮猪肉皮	170
凤茹猪髓	170
4. 蒸炖类	171
清炖木耳香菇	171
鸭包口蘑	171
植物扒四宝	172
清炖草菇	173
海带炖豆腐	174
五香黄豆	174
八宝西红柿	175
酿黄瓜	176
栗子扣蛤	176
苦瓜炖蛤	177
白玉山药蛤蜊肉	178
灵芝河蚌	178
香菇西施舌	179
火腿炖蚝豉	179
鲜虾香菇	180
赤豆鲤鱼	181
木耳清蒸鲫鱼	182
北芪炖鲈鱼	182
鲜蘑菇泥鳅	183
冬瓜干贝炖田鸡	183
双菇炖南蛇	184
北芪炖南蛇肉	185
三蛇龙虎会	185
淮山圆肉炖甲鱼	187
虫草红枣甲鱼	188

清汤香菇甲鱼	189
芪杞炖乳鸽	189
虫草炖雉肉	190
北芪炖乌鸡	191
虫草鸡	191
海带炖鸡	192
双冬扒鸡	193
黄芪蒸鸡	193
党参黄芪炖鸡	194
荔枝鸭	194
鹿茸炖羊肾	195
枸杞桂圆炖猫肉	196
炖狗肉	197
淮杞炖狗肉	197
番薯炖狗肉	198
萝卜炖驼肉	198
枸杞炖牛肉	199
枸杞炖羊肉	200
灵芝黄芪炖肉	200
莲百炖猪肉	201
淮杞炖猪脑	201
柏子仁炖猪心	202
灵芝炖猪蹄	202
花生米炖猪蹄	203
瓠子炖猪蹄	204
金针菜炖猪蹄	204
薏仁炖猪蹄	205
淡菜炖猪蹄	205

5.甜菜类	206
冰糖银耳	206
杏圆银耳	207
银耳橘羹	207
枇杷银耳	208
樱桃雪耳汤	209
薏米银耳羹	209
红枣木耳汤	210
茯苓贝梨	210
琥珀莲子	211
八宝莲子汤	212
枸杞莲子汤	212
鸡头米羹	213
圆肉花生汤	214
芹枣汤	214
玻璃核桃仁	215
蜜枣核桃羹	215
什锦果羹	216
蜜三果	216
银贝雪梨汤	217
蜂蜜蒸梨	218
山楂梨丝	218
冰糖蜜桃	219
薏米桔羹	219
冰糖猕猴桃	220
拔丝葡萄	220
姜枣桂圆	221
多宝人参汤	222
龙眼百合	222

百合羹	223
冰糖雪耳椰子盅	224
银耳鸽蛋	224
银耳鹌鹑蛋	225
银耳鸭蛋羹	226
6. 汤羹类	226
紫竹莲池	226
鲜莲银耳汤	227
珍珠银耳	227
紫菜汤	228
紫菜猴头汤	229
黄芪猴头汤	22
红枣香菇汤	230
双菇竹荪汤	231
瓢竹荪汤	231
蘑菇豆腐汤	232
草菇豆腐羹	233
天门冬萝卜汤	233
豆芽豆腐汤	234
芥菜豆腐羹	235
酸辣汤	23
百合芦笋汤	236
荸荠海蜇汤	236
海带蚝豉汤	237
海参羹	238
鲤鱼汤	23
冬瓜鲤鱼汤	239
鲈鱼五味子汤	239
冬瓜草鱼汤	240

鲢鱼肉丸汤	240
鳗鲡山药汤	241
鳝鱼汤	242
乌鱼冬瓜汤	242
淮杞鳖肉汤	243
益寿鸽蛋汤	243
鲜莲蘑菇鸭羹	244
八宝鸡汤	244
平菇鸡骨汤	245
海带薏仁蛋汤	246
银耳莲子蛋汤	246
萝卜羊肉汤	247
羊肉温补汤	247
羊肝羹	248
枸杞牛肝汤	249
紫菜猪肉汤	249
海带肉丝汤	250
肉丁黄豆汤	250
肉片柿子汤	251
海带排骨汤	251
紫菜猪心汤	252
菠菜猪肝汤	253
竹笋肝膏汤	253
红枣猪肤羹	254
(二) 粥、饭、面点、糕点、小食品	254
1. 粥	254
海带绿豆粥	254
银耳粥	255
茯苓粥	256

松子仁粥	256
柏子仁粥	257
核桃粥	257
栗子粥	258
何首乌粥	258
荷叶粥	259
甜藕粥	259
莲子梗米粥	260
萝卜粥	260
菜粥	261
芡实糯米粥	261
山药粥	262
山楂粥	262
赤豆粥	263
决明子粥	263
绿豆粥	264
花生粥	264
花生米赤豆粥	265
韭菜粥	265
豆芽牛肉粥	266
龙眼肉粥	267
桂圆赤豆粥	267
荔枝粥	268
鲜蚝芹菜粥	268
枣糯粥	269
红枣山药粥	269
八宝粥	270
人参黄芪粥	271
参苓粥	271

人参鸡粥	272
胡萝卜粥	273
枸杞粥	273
冬瓜粥	274
菟丝子粥	275
番薯粥	275
芝麻粥	276
冬瓜鸭粥	276
小麦粥	277
薏苡仁粥	277
珠玉二宝粥	278
黄精粥	278
玉竹粥	279
天门冬粥	279
麦冬糯米粥	280
百合粥	281
芋粥	281
羊肉粥	281
苁蓉羊肉粥	282
羊肉山药粥	283
淮山药芡实瘦肉粥	283
牡蛎肉粥	284
牛奶粥	284
牛肉粥	285
阿胶粥	285
猪肝粥	286
猪蹄粥	286
2.饭	287
茯苓香菇饭	287