

老火汤系列

膳食养生 汤水先行

根据不同季节的气候特点，结合人体生理、病理变化，适时地选用汤水滋养自己的身体，就能收到事半功倍的保健养生效果。

黄远燕

主编

吉林科学技术出版社

四季健康

老火汤

LAO HUO TANG

SI JI JIAN KANG

宁可食无菜，不可食无汤

正宗老火汤以浓、香为标准，广东老火汤中相当一部分是药膳的最佳体现，也是岭南饮食文化的一大特色。广东人的老火汤种类繁多，可以用各种汤料和烹调方法，烹制出各种不同口味、不同功效的汤来。



老火汤系列

四季健康

老火汤

LAO HUO TANG

黄远燕

主编

SIJI JIANKANG

吉林科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

四季健康老火汤 / 黄远燕主编. — 长春: 吉林科学技术出版社, 2009. 8

ISBN 978-7-5384-4393-6

I. 四… II. 黄… III. 保健—汤菜—菜谱 IV. TS972.122

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第129592号

广东老火汤系列

四季健康老火汤



主 编 黄远燕
编 委 周 伟 吴展新 李帝扶 蒋 勇 张政武 姜艳明 李晓晖
陈湘兰 杨 兰 周 平 龙小波 吴莹莹 周 敏 黄学利

选题策划 李瑞华

责任编辑 李 梁 王旭辉

装帧设计 天 瘦

封面制作 张 虎

摄 影 袁 子

版式设计 杨 兰

版式制作 长春市创意广告图文制作有限责任公司

出版发行 吉林科学技术出版社

地 址 长春市人民大街4646号

邮 编 130021

发行部电话 / 传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016

邮购部电话 0431-85652585

编辑部电话 0431-85679177

网 址 www.jlstp.com

印 刷 沈阳新华印刷厂

开 本 20

纸张规格 880mm × 1230mm

印 张 5

字 数 100千字

版 次 2009年11月第1版 2009年11月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5384-4393-6

定 价 19.90元

如有印装质量问题, 请寄出版社调换
版权所有 翻印必究

膳 食 养 生 汤 水 先 行

湯

古人云：“宁可食无肉，不可居无竹”，此句得到历代文人墨客渲染，连妇孺也琅琅上口。而另一说语：“宁可食无馐，不可饭无汤。”不知知者几何？此语正道出了广东人对汤的执著。

说到汤，走遍全国，在选料、功夫上各有千秋，但真正掌握好用料的得当、拿捏好火候的精准，还是要数广东老火汤。到过广东的人都知道，这里的老火汤很有特色；走进本地人家，你会发现这里的女子个个都能拿出煲汤的绝活。她们会依据季节的变化、家庭成员的年龄、体质等，用各种汤料和烹调方法，烹制出各种不同口味、不同功效的老火汤，来对家庭成员进行保健、养身和调理。

广东人吃饭时汤是必不可少的，并通常饭前喝汤，而越到土生土长的广东人家，越能喝到地道的口味。广东人所谓的老火靓汤，指熬制时间长、火候足、味鲜美的汤水，传统上是用瓦煲来煲，水开后放进汤料，煮沸，将火调小，慢慢熬制2~4小时而成。老火靓汤是晚餐大宴中不能少的醒神节目，也是广东人生活中最普遍的饮食文化。

广东的老火汤种类繁多，有滚汤、煲汤、炖汤、煨汤、清汤等，可以熬、滚、煲、烩、炖，不同的材料会有咸、甜、酸、辣等不同的味道。汤料可以是肉、蛋、海鲜、蔬菜、干果、粮食、药材等。而所谓三煲四炖，就是煲汤需要3小时，炖汤需要4~6小时。又由于多采用陶煲、沙锅、瓦锅为煲煮容器，沿袭着传统的独特烹调方法，既保留了食材的原始真味，汤汁也较为浓郁鲜香，滋补身体的同时，又有助于消化吸收。

书中介绍了四季健康老火汤的制作诀窍、选料和制作方法，并根据四季不同的节气特点，将按春、夏、秋、冬进行分类，您可以根据个人口味与身体所需，按不同的季节选择合时的汤品，依法炮制，煲出一煲鲜香四溢、疗效显著的广东老火靓汤。

前言 四季健康·老火汤

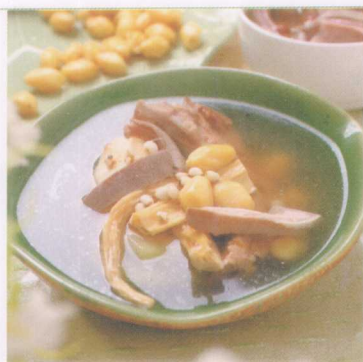




Laohuo Tang

目录

四季健康·老火汤



煲汤常识 7

- 煲汤诀窍 7
- 常用汤料介绍 9

春季健康老火汤 13

- 粉葛排骨鲮鱼汤 14
- 太子参淮山鲈鱼汤 15
- 五指毛桃猪骨汤 16
- 粉葛赤小豆鲮鱼汤 17
- 西洋参猪腱汤 18
- 木瓜瘦肉汤 19
- 白菜瘦肉汤 19
- 腐竹白果猪肚汤 20
- 眉豆花生猪尾汤 21
- 苹果百合瘦肉汤 22
- 雪梨茅根猪肺汤 23
- 土茯苓煲脊骨汤 24
- 胡萝卜腐竹鲫鱼汤 25
- 冬瓜草鱼汤 26
- 凉瓜排骨汤 27
- 丝瓜鱼头汤 27
- 胡萝卜生鱼汤 28
- 胡萝卜鲫鱼汤 29
- 瑶柱双冬瘦肉汤 30
- 土茯苓煲鸭汤 31
- 豆腐鱼头汤 32

- 粉葛墨鱼脊骨汤 33
- 黄豆苦瓜排骨汤 34

夏季健康老火汤 35

- 冬瓜薏米老鸭汤 36
- 冬瓜排骨汤 37
- 粉葛绿豆脊骨汤 38
- 竹蔗茅根瘦肉汤 39
- 冬瓜苦瓜脊骨汤 40
- 咸蛋瘦肉汤 41
- 冬瓜乌鸡汤 41
- 茅根生地薏米老鸭汤 42
- 节瓜排骨汤 43
- 田寸草薏米猪肚汤 44
- 北芪茯苓瘦肉汤 45
- 粉葛煲鲫鱼汤 46
- 玄参麦冬瘦肉汤 47
- 鸡骨草瘦肉汤 48
- 节瓜腱肉汤 49
- 合掌瓜排骨汤 49
- 狗肝菜瘦肉汤 50
- 粉葛墨鱼猪蹄汤 51
- 莲蓬荷叶煲鸡汤 52
- 冬瓜绿豆鹌鹑汤 53
- 绿豆荷叶田鸡汤 54
- 绿豆薏米老鸭汤 55

- 粉丝水瓜田鸡汤 56

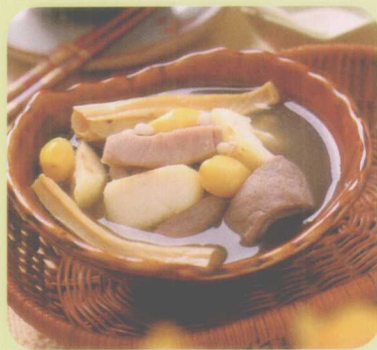
秋季健康老火汤 57

- 罗汉果瘦肉汤 58
- 节瓜瑶柱排骨汤 59
- 赤小豆苦瓜排骨汤 60
- 西洋参双雪瘦肉汤 61
- 马蹄海蜇肉排骨汤 62
- 苦瓜蚝豉瘦肉汤 63
- 粉葛猪蹄肉汤 64
- 参竹鱼尾汤 65
- 胡萝卜冬菇排骨汤 66
- 无花果瘦肉汤 67
- 太子参瘦肉汤 67
- 川贝瘦肉鹤鹑汤 68
- 菜干蜜枣猪蹄汤 69
- 杏仁桂圆乳鸽汤 70
- 清补凉瘦肉汤 71
- 桑杏猪肺汤 72
- 双雪木瓜猪肺汤 73
- 桑叶茯苓脊骨汤 74
- 核桃花生鸡脚汤 75
- 霸王花猪蹄汤 76
- 沙参瘦肉汤 77
- 菜干杏仁猪肺汤 78

冬季健康老火汤 79

- 淮山排骨汤 80
- 胡萝卜鹤鹑汤 81
- 莲子芡实腱肉汤 82
- 淮山枸杞煲鸭汤 83
- 参枣老鸽汤 84
- 猴头菇老鸡汤 85
- 猪肚煲老鸡汤 86

- 胡椒姜蛋汤 87
- 生姜鸡汤 87
- 腐竹白果猪肚汤 88
- 栗子猪腱汤 89
- 银耳煲鸡汤 90
- 墨鱼猪肚汤 91
- 陈皮蜜枣乳鸽汤 92
- 百合桂圆瘦肉汤 93
- 参果瘦肉汤 94
- 花生赤小豆乳鸽汤 95
- 北芪桂圆童鸡汤 96
- 归黄芪苓乌鸡汤 97
- 菜干生鱼汤 98
- 海底椰瘦肉汤 99
- 淮山田鸡汤 99



Laohuo Tang

目录

四季健康 · 老火汤



煲

汤

常

识

煲汤诀窍



■ 煲汤的基本操作程序

原料预处理

部分煲汤原料须进行如飞水、爆炒、滚和煎等处理。

投料

在煲内加入适量清水，加入主料和配料，加盖点火。

煲制

先用猛火加热至汤沸，再改用慢火长时间加热至原料软烂滑口。

调味

在汤马上就要煲好熄火之前，加入调料调味，熄火上席。

■ 原料的加工处理方法

▣ 宰杀

家禽、水产等煲汤原料在使用之前都需要宰杀。家禽类原料需去除毛、内脏、淋巴、脂肪等；水产类原料需刮鳞、去鳃、取出内脏等。



▣ 清洗

煲汤用的所有原材料在投入煲内之前均需清洗干净。蔬果类原材料的清洗方法较为简单，只要去蒂、皮、瓤和杂质，清洗干净即可；有些煲汤原料的清洗过程比较复杂，如猪肺，要经过反复多次的注水、挤压，洗至血水消失，猪肺变白为宜；又如猪肚、猪肠及猪小肚等，因其带有黏液和较重的异味，清洗的时候一定要下足工夫，可用花生油或食盐加少量淀粉擦洗，反复几次后用清水清洗，以去除黏液和异味；干货类材料，一般需要浸泡一定时间后再清洗。



▣ 浸泡

煲汤所用的原料很大一部分是干货，如菜干、冬菇、黄豆、黑豆、银耳、莲子、芡实、薏米、桂圆肉等，要使这些干货的有效成分易于析出，煲汤前必须进行浸泡。浸泡时间的长短，需根据不同原料而定，豆类、坚果以及根茎类中药材等原料的浸泡时间需要较长，一般在1小时以上，如黄豆、黑豆、绿豆、冬菇、莲子、芡实、淮山等；干菜类或花草类中药材等原料的浸泡时间一般在1小时以内即可，如白菜干、银耳、海带、夏枯草、菊花等。如想缩短原料的浸发时间，可根据不同的原料，使用温水或开水浸泡。



▣ 煎

水产类原料在煲汤前一般均需经过煎的程序。即烧锅下油，将原料两面煎至金黄色的过程，其主要目的是去除水产类汤料的腥味，使煲出来的汤清香奶白。



▣ 飞水

肉类原料在煲汤前一般均需经过飞水的程序。那么，什么是“飞水”呢？又为什么要飞水呢？飞水，即将原料放入沸水中，煮沸后即捞起，用冷水洗净的过程，其主要作用是去除原料的异味及血水，使煲出来的汤更加清甜味香。



■煲汤器具的选择与使用技巧

煲汤以选择质地细腻的瓦煲作加热器具为佳，这样煲出来的汤会比其他器皿煲出来的汤的味道好。煲制时应加上盖，这—方面是减少水分的蒸发；另一方面是陶器的传热性能较差，在加盖慢火加热的情况下，煲内材料的热不容易散失，有利于鲜美汤水的形成。

■煲汤用水量的把握技巧

煲法烹制成汤是以汤为主、汤料为辅的菜肴。煲汤时由于水分蒸发较多，因而煲汤的用水量可多些。一般来说，下料时固体原料与开水的比例以1：2至2：5较为适宜。也可以按照要得到1碗汤，就要放2碗水去煲这样的方法来把握煲汤的用水量。

■煲汤火候的掌握技巧

煲汤是一种较长时间加热的烹调方法，火候与时间的掌握对煲出来汤水的质量有较大的影响。一般先用猛火（武火）加热至汤滚沸，然后改用慢火（文火），以较长时间加热至原料软烂，一般需要2~3小时。在加热的过程中，原料中的部分成分溶解，分解或分散于汤中，从而形成鲜浓的靓汤。

■煲汤材料的选择技巧

煲汤使用的原料不同，所煲成汤水的质量与作用也不同，要根据不同的季节和气候条件或个人喜好，选择合适的原料煲汤。在夏秋两季，天气炎热，以鲜味和清润的汤水，比较适合人们的胃口，所以适宜选择不肥不腻的肉料和清热祛湿的干果、瓜菜为原料；而在春冬两季，正是人体进补调养的好时节，一般要煲些具有滋补作用且滋味浓郁的汤水，故可多选具有滋补作用、较浓郁香味的原料，如鸡肉、羊肉、桂圆、红枣等。



■煲汤五忌

□忌中途添加冷水

在煲汤的过程中，切忌开盖添加冷水，这是因为正在加热的肉类遇到冷水后收缩，蛋白质不易溶出，汤便失去了原有的鲜香味，影响汤的口感。

□忌早放盐

一般在汤煲好的5分钟前下盐较为合适，因为过早放盐会使肉中的蛋白质凝固，不易溶解，从而使汤色发暗、浓度不够、外观不美、口感不佳。

□忌过多地放入葱、姜、料酒等调料

煲汤时，忌过多地放入葱、姜、料酒等调料，以免影响汤汁本身的原汁原味。大多数北方人煲汤认为要加香料，诸如葱、姜、花椒、大料、味精、料酒之类；事实上，从广东人煲汤的经验来看，喝汤讲究原汁原味，这些香料大可不必，如果需要，一片姜足矣。

□忌用猛火煲汤

煲制广东老火汤，不可一直用猛火烹制，让汤汁大滚大沸，以免影响汤料营养成分的充分分解和分散，这样也会使肉中的蛋白质分子运动激烈使汤浑浊，影响口感。

□忌过早过多地加入酱油

在汤快煲好的时候，为了提鲜，可以加入一点酱油，但是切忌过早过多，以免汤味变酸，颜色变暗发黑。



常用汤料介绍

莲子

莲子又称莲宝、莲米、藕实，味甘涩，性平，入心、脾、肾经；具有补脾止泻、益肾涩精、养心安神等功效；用于脾虚久泻、遗精带下、心悸失眠。莲子心味道极苦，却有显著的强心作用，能扩张外周血管，降低血压；莲心还有很好的祛心火的功效，可以治疗口舌生疮，并有助于睡眠。



人参

人参又称山参、园参、黄参、玉精，味甘、微苦，性微温，归脾、肺、心、肾经；具有补气固脱、健脾益肺、宁心益智、养血生津的功效；主治大病、久病、失血，脱水所致元气欲脱、神疲脉微，脾气不足之食少倦怠、呕吐泄泻，肺气虚弱之气短喘促、咳嗽无力，心气虚衰之失眠多梦、惊悸健忘、体虚多汗，津亏之口渴、消渴，血虚之萎黄、眩晕，肾虚之阳痿、尿频、气虚外感。

玉竹

玉竹又称玉参，味甘，性平，归肺、胃经；具有润肺滋阴、养胃生津之功效；主治燥热咳嗽、虚劳久嗽、内热消渴、阴虚外感、寒热鼻塞、头目昏眩、筋脉挛痛。

芡实

芡实又称芡实米、鸡头米，味甘涩，性平，无毒，入脾、肾经；具有固肾涩精、补脾止泄、利湿健中之功效；主治腰膝痠痛、遗精、淋浊、带下、小便不禁、大便泄泻等症。



薏米

薏米又称薏仁、薏苡仁，味甘、淡，性微寒，归脾、胃、肺经；有健脾利水、利湿除痹、清热排脓、清利湿热之功效；可用于治疗泄泻、筋脉拘挛、屈伸不利、水肿、脚气、肠痛、淋浊、白带等症。



党参

党参又称东党、台党、口党、黄参，味甘，性平，归脾、肺经；具有健脾补肺、益气养血、生津止渴的功效；主治脾胃虚弱、食少便溏、倦怠乏力、肺虚喘咳、气短懒言、自汗、血虚萎黄、口渴。



沙参

沙参又称知母、白沙参，味甘、微苦，性微寒，归肺、胃经；具有清肺化痰、养阴润燥、益胃生津的功效；主治阴虚发热、肺燥干咳、肺痿癆嗽、痰中带血、喉痹咽痛、津伤口渴。



淮山

淮山又称山药，味甘、性平，入肺、脾、肾经；具有健脾补肺、益胃补肾、固肾益精、聪耳明目、助五脏、强筋骨、长志安神、延年益寿的功效；主治脾胃虚弱、倦怠无力、食欲不振、久泄久痢、肺气虚燥、痰喘咳嗽、肾气亏耗、遗精早泄、带下白浊等症。



百合

百合又称重迈、中庭，味甘、微苦，性平，归肺、心、肾经；具有养阴润肺、清心安神、润肺止咳的功效；主治阴虚久咳、痰中带血、咽痛失音、虚烦惊悸、失眠多梦、精神恍惚、痲肿。



灵芝

灵芝又称灵芝草、木灵芝、菌灵芝，味甘苦，性平，归心、肺、肝、脾经；具有养心安神、补肺益气、滋肝健脾的功效；主治虚劳体弱、神疲乏力、心悸失眠、头目昏晕、久咳气喘、食少纳呆。



红枣

红枣味甘，性平，入脾、胃经；具有补益脾胃、滋养阴血、养心安神、益智健脑、增强食欲的功效；主治脾胃虚弱、食少便溏、气血亏损、体倦无力、面黄肌瘦、妇女血虚脏躁、精神不安等症。



蜜枣

蜜枣是用鲜枣加工而成的一种蜜饯，色泽金黄如琥珀，切割后缕纹如金丝，光艳透明，肉厚核小，保留天然枣香。蜜枣味甘，性平，入脾、胃经；有补益脾胃、养心安神、滋养阴血、缓和药性等功效。



枸杞子

枸杞子又称甘杞、贡杞，味甘，性平，归肝、肾、肺经；具有补肾益精、养肝明目、润肺生津、延年益寿之功效；主治肝肾亏虚、腰膝酸软、阳痿遗精、头晕目眩、视物不清、虚劳咳嗽、消渴。

**桂圆肉**

桂圆肉又称龙眼肉，味甘，性温；具有开胃健脾、养血安神、补虚长智之功效；可治疗贫血和因缺乏尼克酸造成的皮炎、腹泻、痴呆、甚至精神失常，同时对癌细胞有一定的抑制作用。

**熟地黄**

熟地黄又称熟地，味甘，性微温，归肝、肾经；具有补血滋阴、益精填髓、强心、利尿、降血糖、增强免疫功能等功效；主治肝肾阴虚、腰膝酸软、骨蒸潮热、盗汗遗精、内热消渴、血虚萎黄、心悸怔忡、月经不调、崩漏下血、眩晕耳鸣、须发早白等症。

**生地黄**

生地黄又称干地黄、原生地、干生地，味甘、苦，性微寒，归心、肝、肾经；具有清热养阴、生津凉血之功效；主治温热病之高热、口渴、出血等症。

**南杏仁**

南杏仁又称甜杏仁，甜杏仁味甘，性平，无毒，入肺、大肠经，具有润肺养颜、止咳祛痰、润肠通便等功效；主治虚劳咳嗽、肠燥便秘。

**北杏仁**

北杏仁又称苦杏仁，味苦、辛，性微温，有小毒，入脾、肺经；具有宣肺止咳、降气平喘、润肠通便、杀虫解毒等功效；主治咳嗽、喘促胸闷、喉痹咽痛、肠燥便秘、虫毒疮疡。

**雪蛤**

雪蛤又称雪蛤膏，味甘咸，性平和；具有补肾益精、养阴润肺的功效；对于身体虚弱、病后失调、神疲乏力、精神不足、心悸失眠、盗汗不止、癆嗽咳血等有特效。

燕窝

燕窝又称燕菜、燕根、燕蔬菜，味甘，性平，入肺、脾、肾经；具有养阴润燥、益气补中之功效；主治虚损、癆瘵、咳嗽痰喘、咯血、吐血、久痢、久疟、噎膈、反胃。

西洋参

西洋参又称花旗参、西洋人参、洋参，味甘、微苦，性凉，归心、肺、肾经；具有益气生津、养阴清热、增强免疫力、镇静等功效；用于热病伤津耗气、阴虚内热、气阴两伤等症。

**太子参**

太子参又称童参、孩儿参、四叶参、米参，味甘、微苦，性平，归脾、肺经；具有补中益气、养阴生津之功效；主治脾虚食少、倦怠乏力、心悸自汗、肺虚咳嗽、津亏口渴等症。

**土茯苓**

土茯苓又称土苓、红土苓，味甘、淡，性平，归肝、胃、肾脾经；具有解毒散结、祛风通络、利湿泄浊之功效；主治梅毒、喉痹、痈疽恶疮、癩病、癌瘤、筋骨挛痛、水肿、淋浊、泄泻、脚气、湿疹疥癣、汞中毒。

**无花果**

无花果又称天生子、文仙果，味甘，性平，无毒；具有健脾益肺、滋养润肠、利咽消肿的功效；主治消化不良、不思饮食、阴虚咳嗽、干咳无痰、咽喉痛等症。

**何首乌**

何首乌又称首乌、赤敛，味苦、甘涩，性微温，归肝、肾经；具有补肝肾、益精血、润肠通便、祛风解毒、截疟的功效；主治肝肾精血不足、腰膝酸软、遗精耳鸣、头晕目眩、心悸失眠、须发早白、脾燥便秘、风疹痒疥、皮肤瘙癢、疟疾、癩病、脾性风、痔疮、疮痍。



罗汉果

罗汉果又称假苦瓜、拉汉果，味甘，性凉，归肺、脾经；具有清肺利咽、化痰止咳、润肠通便之功效；主治痰火咳嗽、咽喉肿痛、伤暑口渴、肠燥便秘。



川贝

川贝又称贝母、川贝母，味苦、甘，性微寒，归肺、心经；具有清热化痰、润肺止咳、散结消肿的功效；主治虚劳久咳、肺热燥咳、肺病吐脓、瘰疬结核、乳痈、疮肿。



白茅根

白茅根又称茅根、兰根、茹根，味甘，性寒，归心、肺、胃、膀胱经；具有凉血止血、清热生津、利尿通淋的功效；主治血热吐血、衄血咯血、尿血、崩漏、紫癜、热病烦渴、胃热呕逆、肺热喘咳、小便淋漓涩痛、水肿、黄疸。



麦冬

麦冬又称麦门冬，味甘，微苦，性微寒，归肺、胃、心经；具有滋阴润肺、益胃生津、清心除烦等功效；主治肺燥干咳、阴虚劳嗽、肺病、咽喉疼痛、津伤口渴、内热消渴、肠燥便秘、心烦失眠、血热吐衄。



丹参

丹参又称鄒蝉草、赤参、木羊乳，味苦、微辛，性微寒，归心、脾、肝、肾经；具有活血祛瘀、养血安神、凉血消肿的功效；主治瘀血、头、胸、胁、腹疼痛，积聚，月经不调，痛经经闭，产后瘀滞腹痛，关节痹痛，跌打瘀肿，温病心烦，血虚心悸，疮疡肿毒，丹疹疥癣。



玄参

玄参又称元参、乌元参、黑参，味苦、甘、咸，性微寒，归肺、胃、肾经；具有清热凉血、养阴生津、泻火解毒、软坚散结等功效；用于热病伤津的口燥咽干、大便燥结、消渴等病症。

田七

田七又称三七、金不换、三七参，味甘、微苦，性温，归肺、心、肝、大肠经；具有祛瘀止血、消肿止痛、降低胆固醇之功效；可用于治疗跌打瘀肿疼痛、瘀血内阻所致的胸腹及关节疼痛，还能活血化淤、消肿。



车前草

车前草又称车轮菜、车前、当道，味甘，性寒，归肾、膀胱、肝经；具有清热利尿、凉血解毒的功效；主治热结膀胱、小便不利、淋浊带下、水肿黄疸、泻痢、肺热咳嗽、肝热目赤、咽痛乳蛾、衄血、尿血、痈肿疮毒。



夏枯草

夏枯草又称铁色草、大头花、夏枯头，味苦、辛，性寒，归肝、胆经；具有清肝泻火、解郁散结、消肿解毒之功效；主治头痛眩晕、烦热耳鸣、目赤畏光、目珠疼痛、胁肋胀痛、瘰疬癭瘤、乳痈、疔腮、疔肿、肝炎。



鸡骨草

鸡骨草又称黄头草、黄仔强、大黄草，味甘、微苦，性凉，归肝、胆、胃经；具有清热利湿、散瘀止痛的功效；主治黄疸型肝炎、小便刺痛、胃脘痛、风湿骨节疼痛、跌打瘀血肿痛、乳痛。



黄芪

黄芪又称王孙、黄耆，味甘，性微温，归脾、肺经；具有补气升阳、固表止汗、行水消肿、托毒生肌的功效；具有治疗内伤劳倦、神疲乏力、脾虚泄泻、肺虚喘嗽、胃虚下垂、久泄脱肛、阴挺、吐血、便血、崩漏带下、表虚自汗、盗汗、水肿、血虚、痈疽难溃或溃久不敛。



白术

白术又称山蓟、山精、乞力伽、吃力伽、冬白术，味苦、甘，性温，归脾、胃经；具有健脾益气、燥湿利水、固表止汗、安胎的功效；主治脾气虚弱、食少腹胀、大便溏泻、痰饮、水肿、小便不利、湿痹酸痛、气虚自汗、胎动不安。



■ 当归

当归又称干归、马尾当归、秦归、马尾归，味甘、辛、微苦，性温，归肝、心、脾经；具有补血、活血、调经止痛、润肠通便的功效；主治血虚、血淤诸症；眩晕头痛，心悸肢麻，月经不调，经闭，痛经，崩漏，结聚，虚寒腹痛，痿痹，赤痢后重，肠燥便难，跌打肿痛，痈疽疮疡。

**■ 黄精**

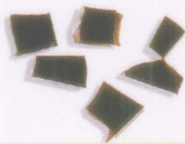
黄精又称老虎姜、白及、免竹，味甘、性平，归脾、肺、肾经；具有健脾益气、滋肾填精、润肺养阴的功效；主治阴虚劳嗽肺燥干咳；脾虚食少倦怠乏力，口干消渴；肾亏腰膝酸软，阳痿遗精，耳鸣目暗，须发早白，体虚羸瘦，风癩癣疾。

**■ 天麻**

天麻又称定风草、赤箭、明天麻，味甘、辛，性平，归肝经；具有平肝熄风、祛风止痛之功效；用于风痰引起的眩晕、偏正头痛、肢体麻木、半身不遂等症。

**■ 阿胶**

阿胶又称驴皮胶、傅致胶、盆覆胶，味甘，性平，归肺、心、肝、肾经；具有补血、止血、滋阴润燥的功效；主治血虚萎黄，眩晕心悸，虚劳咯血，衄血，吐血，便血，尿血，血痢，妊娠胎漏，崩漏，肺虚燥咳，虚风搐搦，虚烦失眠。

**■ 川芎**

川芎又称香果、雀脑芎、京芎、贯芎，味辛，性温，归肝、胆、心经；具有活血行气、祛风止痛的功效；主治月经失调，痛经，经闭，难产，胞衣不下，产后恶露腹痛，肿块，心胸胁疼痛，跌打损伤肿痛，头痛眩晕目暗，风寒湿痹，肢体麻木，痈疽疮疡。

**■ 巴戟天**

巴戟天又称鸡肠风、巴戟、巴吉天、戟天，味辛、甘，性微温，归肝、肾经；具有补肾阳、强筋骨、祛风湿的功效；主治肾虚阳痿，遗精滑泄，少腹冷痛，遗尿失禁，宫寒不孕，腰膝酸痛，风寒湿痹，风湿脚气。

■ 杜仲

杜仲又称扯丝皮、丝棉皮、思仙、思仲，味甘、微辛，性温，归肝、肾经。具有补肝肾、强筋骨、安胎的功效。主治腰膝酸痛，阳痿，遗精，尿频，小便余沥，阳亢眩晕，风湿痹痛，阴下湿痒，胎动不安，漏胎小产。

**■ 白芷**

白芷又称芳香、泽芬、香白芷，味辛，性温，归肺、胃、大肠经；具有祛风解表、散寒止痛、除湿通窍、消肿排脓的功效；主治风寒感冒，头痛，眉棱骨痛，齿痛，目痒泪出，鼻塞，鼻渊，湿盛久泻，肠风痔漏，赤白带下，痈疽疮疡，瘙痒疥癣，毒蛇咬伤。

**■ 酸枣仁**

酸枣仁又称枣仁，味甘、微酸，性平，归心、肝、胆经；具有养心安神、益阴敛汗、补肝宁心之功效；适于肝血不足、虚烦不眠及体虚多汗、津伤口渴等症。

**■ 柏子仁**

柏子仁又称柏实、柏子、柏仁、侧柏子，味甘，性平，归心、肾、大肠经；具有养心安神、润肠通便的功效；主治惊悸怔忡，失眠健忘，自汗盗汗，遗精，肠燥便秘。

**■ 桑寄生**

桑寄生又称寄生、桑上寄生、寓木，味苦、甘，性平，归肝、肾经；具有补肝肾、强筋骨、祛风湿、养血安胎等功效；用于肝肾不足、血虚失养之关节不利、筋骨痿软、腰膝酸痛等症，本品还能养血安胎气，补肾固胎元，用于血虚胎动不安。



四季健康老火汤

春
季
健
康
老
火

湯





粉葛

排骨鲫鱼汤

养生功效

此款汤水具有泻火利湿、清热解毒、生津止渴之功效；特别适宜口苦尿黄、腰膝酸痛者饮用。



原料

| | |
|----|------|
| 排骨 | 500克 |
| 鲫鱼 | 400克 |
| 粉葛 | 300克 |
| 蜜枣 | 20克 |
| 陈皮 | 1小块 |
| 食盐 | 适量 |

温馨提示

将鲫鱼去鳞剖腹洗净后放入盆中，在鱼身上倒上一些黄酒，就能除去鱼的腥味，并能使鱼味道鲜美。

制作过程



① 粉葛去皮，洗净切成大块；陈皮浸软，洗净；蜜枣洗净。



② 鲫鱼洗净，烧锅下油、姜片，将鲫鱼煎至金黄色；排骨斩块，洗净，飞水。



③ 将适量清水放入煲内，煮沸后加入以上材料，猛火煲滚后改用慢火煲2小时，加盐调味即可。



太子参淮山鲈鱼汤

养生功效

此款汤水具有益气、健脾开胃、补气生津、降火清热之功效；特别适宜脾虚食少、倦怠乏力、心悸自汗、肺虚咳嗽、津亏口渴、胃口欠佳者饮用。



原料

| | |
|-----|------|
| 鲈鱼 | 600克 |
| 太子参 | 20克 |
| 淮山 | 30克 |
| 蜜枣 | 15克 |
| 生姜 | 2片 |
| 食盐 | 适量 |

制作过程



① 蜜枣洗净；淮山、太子参洗净，浸泡1小时。



② 鲈鱼清洗干净，烧锅下油、姜片，将鲈鱼煎至金黄色。



③ 将适量清水放入煲内，煮沸后加入以上材料，猛火煲滚后改用慢火煲2小时，加盐调味即可。

温馨提示

鲈鱼富含蛋白质、维生素A、B族维生素、钙、镁、锌、硒等营养元素；具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳之功效，对肝肾不足的人有很好的补益作用。



五指毛桃猪骨汤

养生功效

此款汤水具有祛风除湿、健脾化湿、行气化痰、舒筋活络之功效；适宜风湿性关节炎、腰腿疼痛、脾虚水肿、肺结核咳嗽、慢性支气管炎、病后盗汗者饮用。



| 原料 | |
|------|------|
| 猪骨 | 600克 |
| 五指毛桃 | 150克 |
| 冬菇 | 30克 |
| 蜜枣 | 20克 |
| 生姜 | 2片 |
| 食盐 | 适量 |

温馨提示

五指毛桃在烹制前先用清水洗净，用冷水再浸20分钟，再次清洗干净；用五指毛桃煲汤宜浓宜淡，不论春夏秋冬、男女老少皆可食用，其独特风味深受人们喜爱。

制作过程



① 猪骨洗净斩件，飞水备用；姜略拍，洗净待用。



② 五指毛桃、冬菇、蜜枣洗净；老姜去皮，洗净切片。



③ 将适量清水注入煲内煮沸，放入全部材料再次煮开后改慢火煲2小时，加盐调味即可。