

新婚夫妇 宜吃的食物

XINHUN FUFU

YI CHI DE SHIWU

彭伟明 谢英彪 主编



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

新婚夫妇宜吃的食物

主 编

彭伟明 谢英彪

副主编

史兰君 虞丽相

编著者

卢 岗 张云风 陈大江

周明飞 夏 天 徐凤霞

徐贞勇 谢 春 徐 蕾

金盾出版社

内 容 提 要

本书由妇科专家、婚恋专家、中医专家、食疗专家共同撰写。根据我国丰富的医药典籍和大量的科研资料,以通俗易懂、深入浅出的语言,简单介绍了新婚夫妇必备的基础知识及 27 种确实有效的新婚夫妇宜吃的食物,以及经过专家反复验证的 318 个可以用于新婚夫妇日常保健和防治新婚期性功能障碍的食疗验方,包括茶剂、汁饮、粥饭、小吃、菜肴和菜汤食疗方。其内容丰富,科学实用,取材方便,价格低廉,适合广大新婚夫妇及其亲属阅读,也适合医务工作者、婚恋工作者和餐饮行业人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

新婚夫妇宜吃的食物/彭伟明,谢英彪主编.--北京:金盾出版社,2013.7

ISBN978-7-5082-8127-8

I. ①新… II. ①彭…②谢… III. ①性功能障碍—食物疗法—食谱 IV. ①R247.1②TS972.161

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 034019 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京精美彩色印刷有限公司

正文印刷:北京万友印刷有限公司

装订:北京万友印刷有限公司

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:7.25 字数:180 千字

2013 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~8000 册 定价:18.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



新婚,对于到了青春期之后的男女青年来说,是幸福而神秘的时刻。古人曾说,“新婚犹如小登科”,是青年人的头等大事,终身大事,新婚像蜜糖一样的甜。新婚历来被人们认为是人生的一大转折点,新婚蜜月,对每一对新人来说,既向往,又神秘;既喜悦,又紧张。怎样使新婚更加完美,更加甜蜜,这涉及方方面面的问题,如新郎、新娘如何表达性行为,如何使性生理、性心理高度和谐等。特别是新婚期间如何科学合理调配膳食,如何补充所需营养,宜吃哪些食物,有哪些食补、食养妙方可以调整婚前婚后忙于应酬各种事务和婚后性生活频繁带来的体力、精力消耗,有哪些食疗验方可以纠正新婚期的一些常见疾病等是每一对新婚夫妇关心的热点、难点、疑点问题。为此,我们组织了著名的妇科专家、中医专家、养生专家、婚恋专家编撰了这本《新婚夫妇宜吃的食物》一书。

本书首先有针对性地介绍了新婚夫妇必备的 18 项基础知识,这是普及新婚性知识的好教材,新婚夫妇读后必将耳目一新,受益匪浅;其次,详细介绍了新婚夫妇宜吃的 27 种食物,这些食物对增加“性趣”,提高性功能,纠

正性欲不足等问题十分有益；最后，从新婚夫妇宜吃的茶剂、汁饮、粥饭、小吃、菜肴、菜汤六个方面介绍了 318 个可用于新婚夫妇日常保健和常见新婚期性功能障碍防治方面的食疗验方，每个验方分为原料、制作、用法、功效 4 项逐一介绍，新婚夫妇可以按需对照，照谱掌勺，选择食用。这些食疗验方取材方便，价格低廉，简便易行，效果良好，无不良反应，大多为专家反复验证的效方，为群众乐于接受，值得推荐。

本书将知识性与实用性、科学性与趣味性相结合，可以帮助新婚夫妇吃得更科学、更合理，在新婚岁月中生活得更加和谐与甜蜜。

作 者



CONTENTS



录

一、新婚夫妇必备的基础知识

(一)了解自己与对方的性器官和性生理.....	(1)
(二)婚前医学检查不可少.....	(9)
(三)新婚夫妇应拟定生育计划和早教计划	(10)
(四)新婚避孕知识知多少	(12)
(五)新婚之夜应注意生殖器官卫生	(16)
(六)新婚性生理和性心理的和谐	(17)
(七)性生活前新郎怎样爱抚新娘	(22)
(八)怎样领悟接吻的真谛	(23)
(九)性反应周期与性高潮的感受	(24)
(十)常见的性功能障碍	(27)
(十一)新郎最怕初夜阳痿	(40)
(十二)何谓保护性阳痿	(46)
(十三)新郎射精过快是不是早泄	(47)
(十四)新娘初夜性“痛”哪有“快”	(48)
(十五)初夜不一定“见红”	(49)
(十六)新娘月经期为何不能性交	(51)
(十七)蜜月旅行中的性生活注意事项	(52)
(十八)新婚夫妇的饮食营养	(54)



二、新婚夫妇需摄入的食物

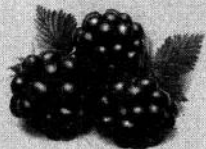
(一)鹿肉	(57)
(二)牛肉	(58)
(三)牛奶	(59)
(四)狗肉	(62)
(五)羊肉	(63)
(六)猪腰子	(65)
(七)驴肉	(66)
(八)乌骨鸡	(68)
(九)鸡蛋	(70)
(十)海参	(72)
(十一)虾	(73)
(十二)泥鳅	(75)
(十三)墨鱼	(76)
(十四)鳝鱼	(77)
(十五)黑鱼	(78)
(十六)鳖	(79)
(十七)乌龟	(81)
(十八)牡蛎	(82)
(十九)燕窝	(84)
(二十)黑芝麻	(86)
(二十一)核桃仁	(88)
(二十二)桑椹	(90)
(二十三)枸杞子	(91)
(二十四)山药	(93)
(二十五)韭菜	(95)
(二十六)蛹虫草	(96)



(二十七)蜂乳	(98)
---------------	------

三、新婚夫妇宜吃的食疗方

(一)新婚夫妇宜吃的茶剂食疗方	(101)
1. 黑芝麻蜜茶	(101)
2. 牛奶蜂蜜茶	(101)
3. 何首乌绿茶	(101)
4. 枸杞王浆茶	(102)
5. 枸杞橘皮茶	(102)
6. 桂圆蜜茶	(102)
7. 枸杞莲心苦丁 蜜茶	(102)
8. 枸杞子蜜茶	(103)
9. 葡萄干枸杞茶	(103)
10. 牛髓油茶	(103)
11. 灵芝红枣茶	(104)
12. 荔枝红枣茶	(104)
13. 蜂王浆奶茶	(104)
14. 核桃仁奶茶	(105)
15. 红枣刺五加茶	(105)
16. 红枣奶茶	(105)
17. 荔枝干红枣 蜜茶	(106)
18. 桑椹蜜茶	(106)
19. 香蕉绞股蓝 蜜茶	(106)
20. 芝麻核桃茶	(106)
21. 豆麦茶	(107)
22. 枸杞子红枣茶	(107)
23. 韭菜子茶	(107)
24. 虫草甘露茶	(107)
(二)新婚夫妇宜吃的汁饮食疗方	(108)
1. 核桃芝麻豆浆 蜜饮	(108)
2. 葡萄酒王浆饮	(108)
3. 刺梨饮	(108)
4. 沙棘蛋奶饮	(109)
5. 苹果陈皮生姜 蜜饮	(109)
6. 鸡蛋红枣茶	(109)
7. 黑木耳红枣蜜饮	(110)
8. 西瓜苹果蜜饮	(110)
9. 牛奶阿胶蜜饮	(110)
10. 芝麻绿茶饮	(110)
11. 桑叶芝麻蜜饮	(111)
12. 首乌茯苓蜜饮	(111)
13. 白参蜜饮	(111)
14. 山药蜜饮	(112)
15. 锁阳补骨脂饮	(112)
16. 二子饮	(112)



新婚夫妇宜吃的食物

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 17. 二子桑椹饮 (112) | 40. 花生豆浆蜜汁 ... (119) |
| 18. 二仙饮 (113) | 41. 香蕉酸奶汁 (119) |
| 19. 熟地黄首乌饮 ... (113) | 42. 菠萝苹果柚子
蜜汁 (120) |
| 20. 菟丝山药饮 (113) | 43. 蜂花粉橘汁 (120) |
| 21. 益肝补肾果
菜汁 (113) | 44. 奶味香蕉汁 (120) |
| 22. 蜂王浆韭菜
蜜汁 (114) | 45. 葡萄酒牛奶汁 ... (120) |
| 23. 胡萝卜刺梨汁 ... (114) | 46. 补肾豆汁 (121) |
| 24. 石榴葡萄柚汁 ... (114) | 47. 黑豆首乌汁 (121) |
| 25. 鲜草莓汁 (115) | 48. 花生黑豆汁 (121) |
| 26. 葡萄番茄梨汁 ... (115) | 49. 韭菜红糖汁 (122) |
| 27. 蔬菜汁 (115) | 50. 鲜蜂王浆 (122) |
| 28. 山楂甘蔗蜜汁 ... (116) | 51. 银耳豆浆 (122) |
| 29. 樱桃蜜汁 (116) | 52. 蜂蜜黑豆浆 (122) |
| 30. 鲜桃汁 (116) | 53. 胡萝卜豆浆 (123) |
| 31. 番茄凤梨汁 (116) | 54. 毛豆浆 (123) |
| 32. 番茄黄瓜王
浆汁 (117) | 55. 胚芽花粉豆浆 ... (123) |
| 33. 复合蔬菜汁 (117) | 56. 甜豆浆 (124) |
| 34. 鲜藕猕猴桃汁 ... (117) | 57. 芝麻豆奶 (124) |
| 35. 牛奶蛋黄果汁 ... (117) | 58. 蜂乳人参奶 (124) |
| 36. 抗疲劳蜜汁 (118) | 59. 苹果酸奶 (125) |
| 37. 复方胡萝卜汁 ... (118) | 60. 人造乳 (125) |
| 38. 牛奶葡萄蜜汁 ... (118) | 61. 葡萄牛奶 (125) |
| 39. 刺梨蛋乳蜜汁 ... (119) | 62. 葡萄酸乳酪 (126) |
| | 63. 蜂蜜牛奶 (126) |
| | 64. 果汁蛋奶 (126) |
| (三)新婚夫妇宜吃的粥饭食疗方..... (126) | |
| 1. 首乌蜜粥 (126) | 2. 花生芝麻粥 (127) |



- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 3. 枸杞子粥 (127) | 27. 天花粉粥 (135) |
| 4. 枸杞叶羊肾粥 (128) | 28. 三宝蛋黄粥 (135) |
| 5. 苹果大枣粥 (128) | 29. 赤豆八宝粥 (135) |
| 6. 干贝粥 (128) | 30. 阿胶粥 (136) |
| 7. 南瓜海参粥 (129) | 31. 百合莲子蜜粥 ... (136) |
| 8. 韭菜粥 (129) | 32. 鸡蛋粥 (136) |
| 9. 羊肉萝卜高粱粥 ... (129) | 33. 制首乌粥 (137) |
| 10. 芝麻枸杞木
耳粥 (130) | 34. 核桃仁粟米粥 ... (137) |
| 11. 桑椹蜜粥 (130) | 35. 板栗八宝粥 (137) |
| 12. 枸杞山药蜜粥 (130) | 36. 黑豆粟米粥 (138) |
| 13. 百合粉粥 (131) | 37. 番茄杞子粥 (138) |
| 14. 海参粥 (131) | 38. 鹿肉粥 (138) |
| 15. 葡萄干粥 (131) | 39. 鹿鞭粥 (139) |
| 16. 黑芝麻柏仁
蜜粥 (131) | 40. 泥鳅粥 (139) |
| 17. 山药玉米粥 (132) | 41. 鲜虾韭菜粥 (139) |
| 18. 黑芝麻粟米粥 ... (132) | 42. 鸡肉干贝粥 (140) |
| 19. 香蕉粥 (132) | 43. 金针菜粥 (140) |
| 20. 鸡血小麦粥 (133) | 44. 桑椹八宝粥 (140) |
| 21. 大枣粥 (133) | 45. 肉苁蓉羊肉粥 ... (141) |
| 22. 丝瓜百合蜜粥 ... (133) | 46. 鹿角胶粥 (141) |
| 23. 乌鸡粥 (134) | 47. 海马童子鸡粥 ... (141) |
| 24. 猪血粥 (134) | 48. 枸杞叶莲子羊
肉粥 (142) |
| 25. 牛奶粥 (134) | 49. 山药饭 (142) |
| 26. 松仁蜂蜜粥 (135) | 50. 杞子海鲜饭 (142) |
| | 51. 八宝饭 (143) |
| (四)新婚夫妇宜吃的小吃食疗方 (143) | |
| 1. 桑椹芝麻糊 (143) | 2. 蜂花粉蜜酒 (144) |



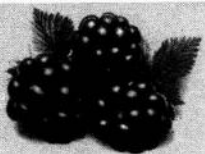
新婚夫妇宜吃的食物

3. 胡萝卜发糕 (144)
 4. 杨梅鲜奶糕 (144)
 5. 松子豆沙糕 (145)
 6. 松子仁枣泥糕 (145)
 7. 三豆蜜糕 (146)
 8. 粟米鸡蛋蒸糕 (146)
 9. 奶汁冬瓜蛋糕 (146)
 10. 核桃仁豌豆泥 ... (147)
 11. 芝麻三合泥 (147)
 12. 桂圆蒸百合 (148)
 13. 芝麻酱饼 (148)
 14. 芝麻荞麦饼 (148)
 15. 螺丝转 (149)
 16. 核桃豆腐饼 (149)
 17. 香蕉苹果膏 (150)
 18. 莲子芝麻蜜膏 ... (150)
 19. 牛骨髓补精膏 ... (150)
 20. 鹿胎膏 (151)
 21. 猪肝豆豉鸡
 蛋羹 (151)
 22. 牡蛎羹 (152)
 23. 番茄银耳羹 (152)
 24. 杏仁海带莲
 枣羹 (152)
 25. 香菇海参羹 (153)
 26. 羊肾黑豆羹 (153)
 27. 花生酱鸳鸯羹 ... (153)
 28. 芝麻莲子核
 桃羹 (154)
 29. 松子仁鸭羹 (154)
 30. 牛奶莲子露 (154)
 31. 蜂胶酊 (155)
 32. 口蘑蟹黄锅贴 ... (155)
 33. 松子仁肉饺 (156)
 34. 鸳鸯水饺 (156)
 35. 三鲜水饺 (157)
 36. 香菇虾仁饺 (157)
 37. 牛肉牡蛎饺 (158)
 38. 苹果牛奶卷 (158)
 39. 笋丁茯苓包 (159)
 40. 香菇肉包 (159)
 41. 五仁元宵 (160)
 42. 莲枣包子 (160)
 43. 海米苦菜包 (161)
 44. 草菇羊肉包 (161)
 45. 高钙银鱼挂面 ... (162)
 46. 狗腰子粉 (162)
 47. 黄鳝骨粉 (162)
 48. 核桃蚕蛹粉 (162)
- (五)新婚夫妇宜吃的菜肴食疗方 (163)
1. 羊肉冻 (163)
 2. 酱烤核桃 (163)
 3. 百合煮鸡蛋 (164)
 4. 麻辣猪皮丝 (164)

目 录



5. 核桃花生猪
皮冻 (164)
6. 芝麻拌西瓜皮 (165)
7. 怪味银鱼 (165)
8. 熏素鸡 (166)
9. 核桃豆腐饼 (166)
10. 带鱼冻 (167)
11. 芝麻拌菠菜 (167)
12. 凉拌牛蹄筋 (167)
13. 拌蛤肉 (168)
14. 凉拌虾仁 (168)
15. 醉卤猪肾丝 (169)
16. 鱼泥大虾 (169)
17. 附片蒸羊肉 (169)
18. 佛手花虾蓉夹 ... (170)
19. 虾米黄瓜卷 (170)
20. 丁香鸭子 (171)
21. 猪髓扒菜心 (171)
22. 拔丝山药 (172)
23. 韭菜炒核桃仁 ... (172)
24. 青蒜炒羊肉丝 ... (172)
25. 米酒炒海虾 (173)
26. 韭菜炒鸡蛋 (173)
27. 酱烤腰果 (173)
28. 枸杞炒牛鞭花 ... (174)
29. 杞子炒猪肾 (174)
30. 金针菇炒鳝丝 ... (174)
31. 核桃仁炒鸡柳 ... (175)
32. 巴戟天炖羊肉 ... (175)
33. 灵芝乳鸽 (176)
34. 牛尾砂锅 (176)
35. 葱烧海参 (177)
36. 肉苁蓉炖双鞭 ... (177)
37. 菟丝子炖鹿肉 ... (178)
38. 香菇蛭干 (178)
39. 香菇烧淡菜 (178)
40. 益智鳝段 (179)
41. 芝麻香酥鸽 (179)
42. 补脑鱼卷 (180)
43. 桑椹里脊 (180)
44. 杜仲核桃炖
猪肾 (181)
45. 蛋奶虾球 (181)
46. 三鲜鸡蛋豆腐 ... (182)
47. 双虾豆腐 (182)
48. 口蘑烩牛骨髓 ... (183)
49. 苁蓉炖牛鞭 (183)
50. 蒜瓣黄鳝煲 (183)
51. 鹿茸鸡蛋 (184)
52. 地黄肉桂鸡 (184)
53. 胡萝卜炖羊肉 ... (185)
54. 二子炖甲鱼 (185)
55. 二姜羊肉 (185)
56. 虫草炖老鸭 (186)
57. 桂圆炖牛髓 (186)
58. 蝴蝶海参 (187)



新婚夫妇宜吃的食物

59. 核桃仁鸡卷 (187)
60. 补肾鸽蛋 (188)
61. 竹荪网鸽蛋 (188)
62. 银耳鹌鹑蛋 (188)
63. 虫草山药牛骨髓 (189)
64. 桂圆山药炖甲鱼 (189)
65. 奶汁煨黑鱼丁 ... (189)
66. 核桃仁煲瘦肉 ... (190)
67. 葡萄鱼 (190)
68. 贝汁珍珠豆腐 ... (191)
69. 芝麻兔肉 (191)
70. 杞子鱼丸 (192)
71. 灵芝乌龟煲 (192)
72. 龙凤龟 (193)
73. 田蛙鳊鱼 (193)
74. 三圆蒸鸽 (194)
75. 仙茅炖猪肉 (194)
76. 锁阳炖公鸡 (195)
77. 蘑菇干贝鹿鞭 ... (195)
78. 骨碎补煲猪腰子 (196)
79. 地黄玄参甲鱼 ... (196)
80. 瑶柱烩鱼鳔 (196)
81. 粉丝蚕蛹 (197)
82. 红烧狗肉 (197)
83. 茴香腰花 (198)
84. 红烧牛鞭 (198)
85. 红枣炖鹿肉 (199)
86. 鹿鞭煨牛尾 (199)
87. 牛骨髓蒸鹌鹑蛋 (199)
88. 虫草炖海参 (200)
89. 五子鸡 (200)
90. 清蒸鹿胎 (201)
- (六)新婚夫妇宜吃的汤菜食疗方..... (201)
1. 黑豆米酒汤 (201)
2. 灵芝鸽蛋汤 (201)
3. 枸杞桂圆乳鸽汤 (202)
4. 银耳莲子鸡汤 (202)
5. 狗腰子淡菜汤 (202)
6. 鱼鳔三子汤 (203)
7. 麦冬牛鞭汤 (203)
8. 桑椹猪肉汤 (204)
9. 山药枸杞汤 (204)
10. 山药芡实老鸽汤 (204)
11. 乌龟百合红枣汤 (204)
12. 莲子牡蛎汤 (205)
13. 杞子墨鱼汤 (205)
14. 莲子桂圆银耳汤 (205)

目 录



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 15. 益肾蚝豉汤 (206) | 28. 泥鳅山药汤 (211) |
| 16. 鹿茸鸡汤 (206) | 29. 虾仁海参汤 (211) |
| 17. 首乌鲤鱼汤 (207) | 30. 淡菜蚌肉汤 (211) |
| 18. 桂圆猪髓鱼
骨汤 (207) | 31. 莲子龟肉汤 (212) |
| 19. 补脑益肾汤 (207) | 32. 蛹虫草甲鱼汤 ... (212) |
| 20. 章鱼芡实牛
髓汤 (208) | 33. 蛹虫草羊肉汤 ... (212) |
| 21. 山药羊肉汤 (208) | 34. 蛹虫草土鸡汤 ... (213) |
| 22. 红枣鹿肉汤 (208) | 35. 芝麻黑豆泥
鳅汤 (213) |
| 23. 桂圆虾仁汤 (209) | 36. 黑豆莲藕鸡汤 ... (213) |
| 24. 壮阳乳鸽汤 (209) | 37. 银耳海参汤 (214) |
| 25. 干贝鹿鞭汤 (209) | 38. 荸荠腰花汤 (214) |
| 26. 山药枸杞狗
肉汤 (210) | 39. 狗肉黑豆大
枣汤 (215) |
| 27. 甲鱼狗肉汤 (210) | 40. 党参鹿肉汤 (215) |
| | 41. 羊肉肉苁蓉汤 ... (216) |



一、新婚夫妇必备的基础知识

(一)了解自己与对方的性器官和性生理

1. 男性性器官和性生理 男性生殖器官由外生殖器和内生殖器组成(见图1)。

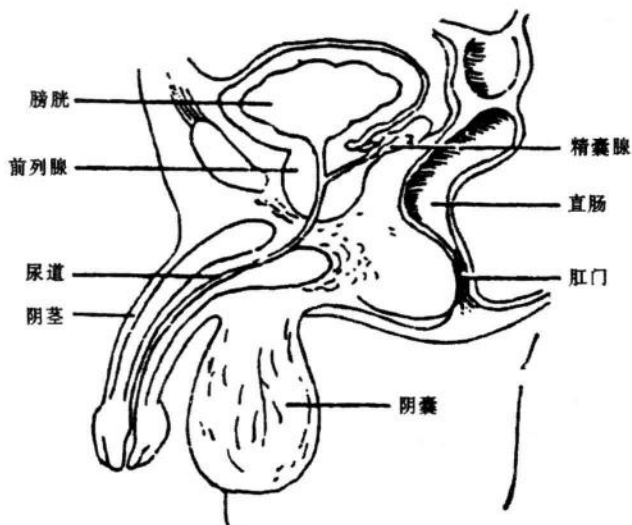


图1 男性生殖器官解剖图(侧面观)

(1)外生殖器:它是肉眼可以直接看到的器官,包括阴囊和阴茎。

①阴囊。它像一个口袋,内有左右两个阴囊腔,里面各有一个睾丸和附睾。阴囊皮肤薄而柔软,富有弹性,皮肤下的肌肉收缩,使阴囊的皮肤形成许多皱褶,有调节阴囊温度的作用。当温度高



新婚夫妇宜吃的食物

时,皱褶松弛,皮脂腺、汗腺分泌旺盛,起到散热的作用;当温度低时,皱褶收缩,减少散热,这种自动调节能力可使阴囊的温度比体温低 $3^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$,以保证睾丸产生正常的精子。

②阴茎。它是圆柱形器官,由前、中、后 3 部分组成。阴茎后端为阴茎根部,中部为阴茎体,前端叫阴茎头(俗称龟头),阴茎头表层密布神经纤维,是人体敏感的部分。阴茎内部由 2 条阴茎海绵体和 1 条尿道海绵体组成,其中尿道从尿道海绵体穿过。海绵体内血管丰富,发育到青春期后,阴茎受刺激会充血膨胀,体积增大、变硬,医学上称这种现象叫阴茎勃起。在阴茎头的外面有一层薄薄的皮肤,叫包皮。阴茎是男性的性交器官,成年人平均长 7~10 厘米,勃起时会增长 1 倍以上,直径可达 28~35 毫米。

(2)内生殖器:内生殖器在身体的内部,从外面肉眼看不见,包括睾丸、输精管道和附属腺体(见图 2)。

①睾丸。它位于阴囊中,左右各 1 个,左侧比右侧略大一些,位置也低一些,形似枣子,呈蓝白色,从阴囊外可以摸到。睾丸表面光滑,可在阴囊中滑动。睾丸是男性生殖器官中最重要的部分,是产生精子和雄激素的源泉。

睾丸中有一种重要的结构叫生精小管,它是精子的发源地。生精小管盘绕在睾丸内,呈很细长的管状,在管壁上有两种细胞——生殖细胞和支持细胞。从青春期开始,生精小管上的精原细胞源源不断地产生精子,精子形成后进入生精小管管腔内,运输到附睾储存起来,最后被附睾吸收。当精子数量过多,附睾容纳不下时,有一部分精子汇同前列腺、精囊腺和尿道球腺分泌的碱性液体形成精液,被运送到阴茎的基部,当外生殖器受到刺激后,精液排出体外,这就产生了遗精现象。

睾丸中除了生精小管外,还有一个重要的结构,就是睾丸间质,间质中的间质细胞可以分泌雄激素,它能促发内、外生殖器的生长、发育;还能加速身体(特别是骨骼、肌肉、生殖器官)蛋白质的

一、新婚夫妇必备的基础知识

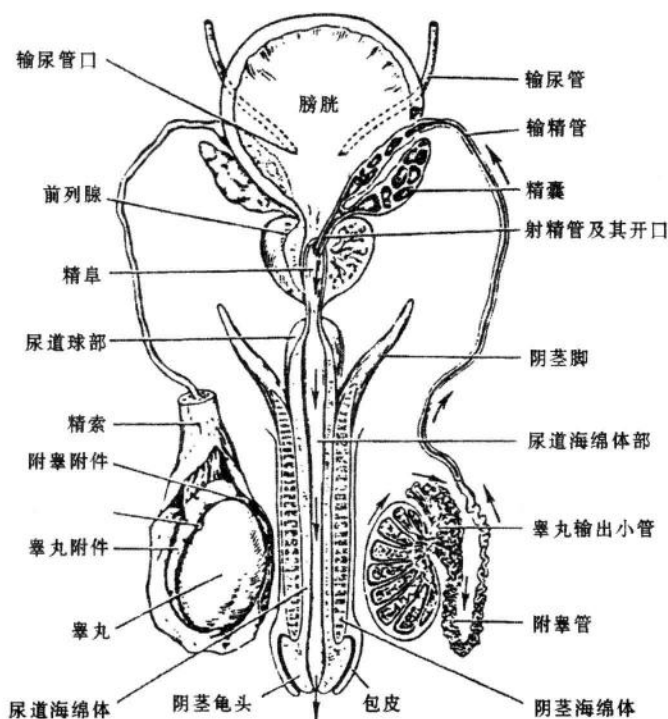


图2 男性生殖系统解剖示意图(正面观)

合成,是驱动男性性生理的物质基础。

②输精管道。输精管道由输精管、射精管和尿道组成。

●输精管:左右各1根,分别与左右附睾相连,长约50厘米,最后终止在射精管,是运送精子的器官。

●射精管:由精囊与输精管下端膨大的壶腹部合并而成,左右各1根,长约2厘米,它收缩时可以有力地将精液喷射出来。

●尿道:男子尿道具有排尿与排精双重任务,精液由射精管射向尿道,再经过尿道排出体外。