

高血压

吃什么？禁什么？

《健康大讲堂》编委会 主编

110种降压食材+27种禁吃食物+32种降压中药材+50道降压茶+7种中医分型

胡萝卜 Huluobo

作为一种家常蔬菜，胡萝卜拥有无可比拟的营养价值，有“小人参”的美誉。医学研究证明，每天吃两根胡萝卜，可使血中胆固醇降低10%~20%。



[食疗价值]

现代医学研究发现，胡萝卜中的胡萝卜素含有琥珀酸、钾盐等成分，能够降低血压，其槲皮素、山萘酚成分也有降压、降糖的作用。

茄子富含维生素P，营养价值很高，常吃茄子能防治高血压。

在茄子的所有吃法中，拌茄泥是最健康的，高血压患者可以多多尝试。



虾的肉质肥嫩、鲜美，老幼皆宜，蛋白质含量高达20%，可有效降血压。

虾中含有丰富的镁，可调节心脏活动、保护心血管系统，还可降低血液中胆固醇含量，有利于预防高血压及心肌梗死。

- ◎ 虾+白菜=降压
- ◎ 虾+猪肉=胃肠不适
- ◎ 虾+南瓜=引发腹泻



黄豆 Huangdou

黄豆营养价值极高，500克黄豆的蛋白质含量相当于1500克鸡蛋或6000克牛奶，它被誉为“豆中之王”。

- ◎ 黄豆+红枣=补血降压
- ◎ 黄豆+核桃=消化不良
- ◎ 黄豆+香菜=健脾宽中
- ◎ 黄豆+菠菜=不利于吸收

黑豆 Heidou



- ◎ 黑豆+橙子=营养丰富
- ◎ 黑豆+蓖麻子=有害健康

黑豆含有亚油酸、卵磷脂以及钙、镁等降血压物质，能有效降低胆固醇和血压、软化血管，对高血压患者极为有益。

红薯一般人群皆可食用，高血压、高血脂、肥胖症、冠心病、动脉硬化、便秘等病患者尤其适合吃红薯，但肠胃有溃疡的人禁吃。



红薯 Hongshu

红薯叶=降脂降压

◎ 红薯+鸡蛋=导致腹痛

◎ 红薯+西红柿=易患结石



牛肉 Niurou

- ◎ 牛肉+土豆=保护胃黏膜
- ◎ 牛肉+芹菜=降低血压
- ◎ 牛肉+生姜=滋生内火
- ◎ 牛肉+鲇鱼=易导致中毒



茼蒿 Tonghao

茼蒿含有一种挥发性的精油以及胆碱等物质，多吃可降压、补脑。

- ◎ 茼蒿+蜂蜜=润肺止咳
- ◎ 茼蒿+粳米=健脾养胃
- ◎ 茼蒿+醋=降低营养价值
- ◎ 茼蒿+胡萝卜=破坏维生素C

小米 Xiaomi

小米富含多种维生素和矿物质，能抑制血管收缩，有效降低血压，防治动脉硬化。



红枣 Hongzao

红枣是高血压患者的保健佳品。红枣中黄酮类、芦丁含量较高，黄酮可保护血管、降低血压，芦丁可使血管软化，降压效果显著。



TOPPING
* * * * *
EDITION
食疗速查手册



GAO XUE YA CHI SHEN ME JIN SHEN ME

高血压吃什么？

禁
什么？

|《健康大讲堂》编委会 主编 |



黑龙江出版集团
黑龙江科学技术出版社



《健康大讲堂》编委会成员

陈志田	保健营养大师
胡维勤	著名医学科学家、中央首长保健医师
甘智荣	中式烹饪师
臧俊岐	中国著名针灸学家、主任医师
陈俊如	广州中医药大学中医博士
黄雅慧	台北市立联合医院营养师
沈建忠	台北长庚纪念医院、中医内儿科主治医师
陈博圣	台北北京禾中医大安、北投双院区主任医师
彭燕婷	台北青花瓷中医诊所副院长
彭美婷	台湾亚太抗老化整合医疗学会理事



JIANKANG DA JIANGTANG



高血压是最常见的心血管疾病之一，是全球范围内的重大公共卫生问题。医学研究证明，早期预防、稳定治疗、养成健康的生活方式可使75%的高血压患者及其并发症得到预防和控制。由此可见，加强对高血压的认识以及高血压患者的自身管理对于防治高血压有重要的意义，而饮食控制是高血压患者进行自我管理的一项重要内容。

在日常生活中，对于许多高血压患者来说，哪些食物能吃，哪些食物不能吃，这是他们最关心的问题之一，本书重点针对这个问题，列举了110种高血压患者宜吃的食物和72种高血压患者忌吃的食物。

在宜吃的食材中，我们详细介绍了每种食材的别名、适用量、性味归经、降压作用、食疗作用、选购保存、食用建议、搭配宜忌以及其对高血压并发症的好处等，并且以表格的形式展示了食材的主要营养成分，让读者对每一种食材都了如指掌。每一种食材还分别推荐了1~2种降压食谱，详解其原料及制作过程，使高血压患者合理安排自己一天的饮食，食谱均配有精美图片，让读者一看就懂、一学就会。

在忌吃的食材中，读者可以清楚地了解该种食材不宜吃的理由、热量以及营养成分，从而帮助读者远离这些食材，控制好血压，远离并发症。

此外，本书还为读者朋友详细介绍了高血压的基本知识，食疗原则以及饮食禁忌，第四章中还介绍了中医对高血压的认识，推荐了多例有稳定血压和降低血压作用的中药茶饮。人们对于高血压的认识相对较少，所以存在着很多疑问，在本书的第五章中，我们也针对人们常见的关于高血压的疑问一一给予了详细的解答。

衷心希望本书能对高血压患者和家属有一定的帮助，同时，在编撰的过程中，难免出现漏洞，欢迎广大读者提出宝贵的意见，也祝愿所有高血压患者能早日康复。



降压第一关

掌握高血压患者的饮食要点



与高血压有关的名词解释	016
遵循饮食原则高血压轻松降	020
谨记饮食宜忌保持健康好状态	027

降压第二关

掌握110种降压食材的正确吃法



黄豆

醋渍黄豆 037

黄豆烧豆腐 037

红薯

清炒红薯丝 039

干锅红薯片 039

黑豆

黑豆鸡汤 041

豆奶南瓜球 041

绿豆

绿豆粥 043

山药绿豆汤 043

豌豆

豌豆拌豆腐丁 045

豌豆炒香菇 045

香干

香干芹菜 047

芥蓝香干 047

蚕豆

泡椒拌蚕豆 049

湘味蚕豆炒瘦肉 049

燕麦

燕麦猪血粥 051

香菇燕麦粥 051

荞麦

肉丝黄瓜拌荞麦面 053

牛奶煮荞麦 053

小米

小米粥 055

龙眼小米粥 055





玉米	凉粉烧海参.....	075
枸杞炒玉米.....	057	
玉米排骨汤.....	057	
黑米	螃蟹	
黑米黑豆莲子粥.....	059	
黑米菜饭.....	059	
薏米	姜葱肉蟹.....	077
半夏薏米粥.....	061	
猪腰山药薏米粥.....	061	
鲫鱼	洋葱蟹肉.....	077
蒜蒸鲫鱼.....	063	
剁椒清香鲫.....	063	
草鱼	银鱼	
秘制香辣鱼.....	065	
剁椒草鱼尾.....	065	
海蜇	银鱼苦瓜.....	079
薏米黄瓜拌海蜇.....	067	
蚕豆拌海蜇头.....	067	
海虾	发菜银鱼羹.....	079
西红柿青豆虾仁.....	069	
黄瓜炒虾仁.....	069	
海带	武昌鱼	
海带鸡脚煲骨头.....	071	
白菜海带豆腐汤.....	071	
牡蛎	清蒸武昌鱼.....	081
牡蛎白萝卜蛋汤.....	073	
牡蛎酸菜汤.....	073	
海参	香煎武昌鱼.....	081
葱熘海参.....	075	
螃蟹	章鱼	
	小炒章鱼.....	083
	脆椒章鱼.....	083
虾皮	虾皮	
	炒虾皮.....	085
	虾皮西葫芦.....	085
干贝	干贝	
	干贝蒸萝卜.....	087
	芥蓝干贝.....	087
鲍鱼	鲍鱼	
	鲍鱼参杞汤.....	088
	海藻	
	凉拌海藻丝.....	089
淡菜		
	党参苁蓉黑豆淡菜汤	090
紫菜	紫菜	
	紫菜蛋花汤.....	091
乌鸡		
	黄芪乌鸡汤.....	093



目录

Contents



莲子乌鸡山药煲	093	葱香胡萝卜丝	113
兔肉		胡萝卜炒肉丝	113
辣椒炒兔肉	095	西红柿	
青豆烧兔肉	095	西红柿烧豆腐	115
牛肉		洋葱炒西红柿	115
山楂牛肉盅	097	茼蒿	
红糟牛肉煲	097	蒜蓉茼蒿	117
鸽肉		香拌茼蒿	117
老鸽汤	099	菠菜	
鸽肉莲子汤	099	菠菜豆腐卷	119
鹌鹑肉		菠菜拌核桃仁	119
香菇鹌鹑	101	苦瓜	
苦瓜煲鹌鹑	101	杏仁拌苦瓜	121
脱脂牛奶		苦瓜海带瘦肉汤	121
牛奶黑米汁	103	冬瓜	
燕麦煮牛奶	103	油焖冬瓜	123
酸奶		冬瓜竹笋汤	123
山药苹果酸奶	105	黄瓜	
西红柿胡柚酸奶	105	辣拌黄瓜	125
豆浆		干贝黄瓜盅	125
黄豆桑叶黑米豆浆	107	丝瓜	
荷叶小米黑豆豆浆	107	炒丝瓜	127
芹菜		蒜蓉丝瓜	127
芹菜百合	109	茄子	
板栗炒芹菜	109	麻辣茄子	129
洋葱		青椒蒸茄子	129
洋葱炒芦笋	111	白菜	
洋葱圈	111	黑木耳炒白菜梗	131
胡萝卜		白菜金针菇	131





竹笋	
凉拌双笋.....	133
风味竹笋.....	133
芦笋	
清炒芦笋.....	135
玉米笋炒芦笋.....	135
莴笋	
辣拌莴笋条.....	137
莴笋蒜苗.....	137
马蹄	
橙汁马蹄.....	139
芦荟炒马蹄.....	139
马齿苋	
凉拌马齿苋.....	141
马齿苋杏仁瘦肉汤....	141
香菇	
芹菜炒香菇.....	143
香菇饭.....	143
草菇	
芹菜烧草菇.....	145
草菇黄瓜.....	145
口蘑	
口蘑拌花生.....	147
双椒拌口蘑.....	147
平菇	
炒双菇.....	148
蘑菇	
莴笋炒蘑菇.....	149
莲藕	
醋溜藕片.....	151
啤酒藕.....	151
空心菜	
椒丝空心菜.....	153
尖椒炒空心菜梗.....	153
竹荪	
竹荪鸡汤.....	154
苋菜	
银鱼苋菜羹.....	155
韭菜	
韭菜炒黄豆芽.....	157
韭菜炒香干.....	157
黄花菜	
凉拌黄花菜.....	159
黄花菜炒海蜇.....	159
茭白	
拌茭白.....	161
金针菇木耳拌茭白....	161
白萝卜	
酸甜白萝卜条.....	163
家乡白萝卜拌海蜇....	163
黑木耳	
黄瓜炒木耳.....	165
笋尖木耳.....	165
银耳	
雪梨银耳枸杞汤.....	167
银耳山药羹.....	167
黄豆芽	
黄豆芽拌海蜇皮.....	169

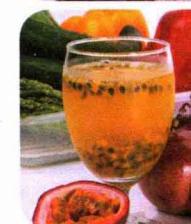


目录

Contents

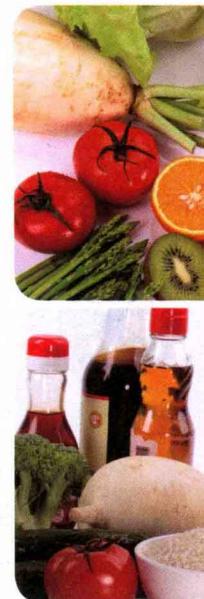


豆油黄豆芽.....	169	梨汁.....	189
芥菜		贡梨酸奶.....	189
芥菜粥.....	171	西瓜	
芥菜四鲜宝.....	171	西红柿西瓜柠檬饮....	191
猕猴桃		西瓜葡萄柚汁.....	191
草莓芦笋猕猴桃汁....	173	橙子	
猕猴桃柠檬汁.....	173	柳橙汁.....	193
金橘		红薯叶苹果柳橙汁....	193
金橘苹果汁.....	175	柠檬	
金橘番石榴鲜果汁....	175	芹菜生菜柠檬汁.....	195
草莓		白菜柠檬汁.....	195
草莓柠檬乳酪汁.....	177	柿子	
草莓珍珠奶茶.....	177	芹菜柿子饮.....	197
葡萄		柿子胡萝卜汁.....	197
葡萄芦笋苹果饮.....	179	菠萝	
葡萄苹果汁.....	179	莴笋菠萝汁.....	199
苹果		茼蒿包菜菠萝汁.....	199
芹菜苹果汁.....	181	火龙果	
苹果橘子汁.....	181	火龙果降压果汁.....	201
桃子		香蕉火龙果汁.....	201
桃汁.....	183	芒果	
桃子杏仁汁.....	183	草莓芒果芹菜汁.....	203
李子		圣女果芒果汁.....	203
李子牛奶饮.....	185	山楂	
李子柠檬汁.....	185	山楂猪排汤.....	205
香蕉		山楂绿茶饮.....	205
香蕉西红柿汁.....	187	核桃	
香蕉燕麦牛奶.....	187	核桃烧鲤鱼.....	207
梨子		红枣核桃乌鸡汤.....	207





板栗		大蒜炒马蹄	225
板栗饭	209	生姜	
板栗鸡翅煲	209	姜泥猪肉	227
莲子		姜丝红薯	227
参片莲子汤	211	醋	
莲子桂圆粥	211	酒醋拌花枝	229
杏仁		醋熘土豆丝	229
芝麻花生杏仁粥	213	芝麻	
杏仁核桃牛奶饮	213	芝麻拌包菜	231
红枣		芝麻花生仁拌菠菜	231
酒酿红枣蛋	215	葱	
红枣桃仁羹	215	大葱牛肉丝	233
花生		葱白红枣鸡肉粥	233
糖饯红枣花生	217	蜂蜜	
花生粥	217	蜂蜜红茶	235
腰果		人参蜂蜜粥	235
腰果西芹	219	橄榄油	
香脆腰果	219	牛肉烧饼	236
桑葚		菜籽油	
桑葚青梅杨桃汁	220	清炒莴笋丝	237
南瓜子		玉米油	
凉拌玉米瓜仁	221	枸杞拌青豆	238
葵花子		茶油	
葵花子鱼	223	青椒炒西葫芦	239
胡萝卜瓜子饮	223	香油	
大蒜		凉拌绿豆芽	241
蒜蓉菜心	225	西芹拌腐竹	241





降压第三关

谨记72种高血压忌吃的食物



肥猪肉	244	腊肠	251
猪蹄	244	火腿	252
猪肝	244	烤鸭	252
猪大肠	245	扒鸡	252
猪肾	245	鱼子	253
猪脑	245	蟹黄	253
猪肚	246	墨鱼	253
猪血	246	鲱鱼	254
牛髓	246	雪里蕻	254
牛肝	247	咸菜	254
羊髓	247	青椒	255
羊肉	247	荔枝	255
狗肉	248	柚子	255
鹿肉	248	葡萄柚	256
鹅肉	248	榴莲	256
麻雀肉	249	椰子	256
土鸡肉	249	杨梅	257
鸡胗	249	樱桃	257
鸭肠	250	苏打饼干	257
咸鸭蛋	250	薯片	258
鸭蛋	250	食盐	258
松花蛋	251	冬菜	258
熏肉	251	牛油	259



猪油	259	胡椒	263
黄油	259	比萨	264
巧克力	260	方便面	264
红椒	260	桂皮	264
花椒	260	茴香	265
芥末	261	冰激凌	265
酱油	261	榨菜	265
八角	261	鱼露	266
咖喱粉	262	萝卜干	266
咖啡	262	八宝菜	266
豆瓣酱	262	人参	267
浓茶	263	甘草	267
白酒	263	麻黄	267



降压第四关

熟悉高血压的中医食疗方



中医对高血压的认识 270



常用降压中药材本草详解



莲子心 274

车前子 274

天麻 275

钩藤 275

决明子 276

夏枯草 276

丹参 277

玉米须 277

杜仲 278

地龙 278

桑枝 279

葛根 279

大黄 280

莱菔子 280

黄芪 281

枸杞 281

吴茱萸 282

淫羊藿 282

牡丹皮 283

田七 283

酸枣仁 284

目录

Contents

鹿茸	284	番石榴消食茶	298
黄芩	285	甘草茶	299
山豆根	285	桂花普洱茶	299
地骨皮	286	桂花减压茶	300
马兜铃	286	荷叶甘草茶	300
防己	287	荷叶瘦身茶	301
川芎	287	蒲公英清凉茶	301
芹菜籽	288	天花粉枸杞茶	302
青葙子	288	白菊花枸杞茶	302
菊花	289	车前草凤尾茶	303
山药	289	芙蓉荷叶消食茶	303
推荐降压中药花草茶饮		玉竹西洋参茶	304
金银花绿茶	290	马蹄茅根茶	304
金莲花清热茶	290	柴胡祛脂茶	305
菊花山楂茶	291	陈皮姜茶	305
菊花蜜茶	291	蜂蜜绿茶	306
洋甘菊红花茶	292	茯苓清菊消肿茶	306
薄荷甘草茶	292	红枣党参茶	307
薄荷茶	293	黄芪普洱茶	307
薄荷甘菊茶	293	黄芪红茶	308
薄荷绿茶	294	杭菊龙井茶	308
莲花蜜茶	294	决明子苦丁茶	309
莲花心金盏茶	295	两山柳枝茶	309
莲子茶	295	麦门冬竹叶茶	310
芦荟红茶	296	麦芽山楂饮	310
芦荟清心美颜茶	296	山楂薏米茶	311
绿豆菊花茶	297	牛蒡子清热祛脂茶	311
草本瘦身茶	297	山楂五味子茶	312
番石榴蕊叶茶	298	乌龙茯苓溶脂茶	312



乌龙山楂茶	313	阴虚阳亢型	318
养阴百合茶	313	肝肾阴虚型	321
田七瘦身茶	314	阴阳两虚型	324
丹参减肥茶	314	痰湿阻逆型	327
高血压中医分型及对症 药膳		瘀血阻滞型	330
肝阳上亢型	315	气血两虚型	333



降压第五关

专家连线有问必答

高血压知识在线答疑	338
生活保健在线答疑	344





GAO XUE YA CHI SHEN ME JIN SHEN ME

高血压吃什么？

禁
什么？

|《健康大讲堂》编委会 主编 |



黑龙江出版集团
黑龙江科学技术出版社



《健康大讲堂》编委会成员

陈志田	保健营养大师
胡维勤	著名医学科学家、中央首长保健医师
甘智荣	中式烹饪师
臧俊岐	中国著名针灸学家、主任医师
陈俊如	广州中医药大学中医博士
黄雅慧	台北市立联合医院营养师
沈建忠	台北长庚纪念医院、中医内儿科主治医师
陈博圣	台北北京禾中医大安、北投双院区主任医师
彭燕婷	台北青花瓷中医诊所副院长
彭美婷	台湾亚太抗老化整合医疗学会理事



JIANKANG DA JIANG TANG



高血压是最常见的心血管疾病之一，是全球范围内的重大公共卫生问题。医学研究证明，早期预防、稳定治疗、养成健康的生活方式可使75%的高血压患者及其并发症得到预防和控制。由此可见，加强对高血压的认识以及高血压患者的自身管理对于防治高血压有重要的意义，而饮食控制是高血压患者进行自我管理的一项重要内容。

在日常生活中，对于许多高血压患者来说，哪些食物能吃，哪些食物不能吃，这是他们最关心的问题之一，本书重点针对这个问题，列举了110种高血压患者宜吃的食物和72种高血压患者忌吃的食物。

在宜吃的食材中，我们详细介绍了每种食材的别名、适用量、性味归经、降压作用、食疗作用、选购保存、食用建议、搭配宜忌以及其对高血压并发症的好处等，并且以表格的形式展示了食材的主要营养成分，让读者对每一种食材都了如指掌。每一种食材还分别推荐了1~2种降压食谱，详解其原料及制作过程，使高血压患者合理安排自己一天的饮食，食谱均配有精美图片，让读者一看就懂、一学就会。

在忌吃的食材中，读者可以清楚地了解该种食材不宜吃的理由、热量以及营养成分，从而帮助读者远离这些食材，控制好血压，远离并发症。

此外，本书还为读者朋友详细介绍了高血压的基本知识，食疗原则以及饮食禁忌，第四章中还介绍了中医对高血压的认识，推荐了多例有稳定血压和降低血压作用的中药茶饮。人们对于高血压的认识相对较少，所以存在着很多疑问，在本书的第五章中，我们也针对人们常见的关于高血压的疑问一一给予了详细的解答。

衷心希望本书能对高血压患者和家属有一定的帮助，同时，在编撰的过程中，难免出现漏洞，欢迎广大读者提出宝贵的意见，也祝愿所有高血压患者能早日康复。