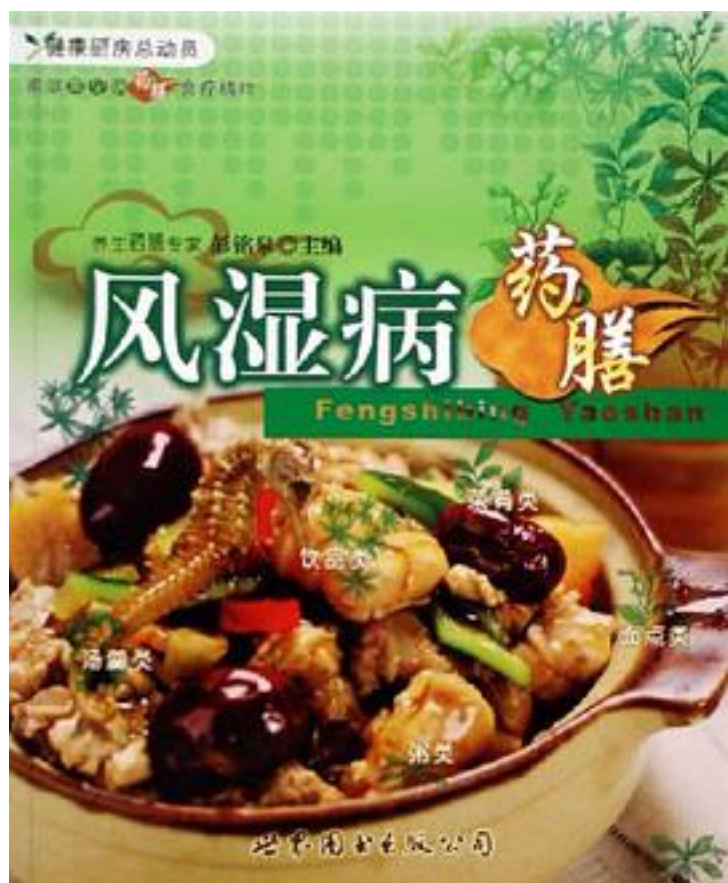


# 风湿病药膳-家庭常见病药膳食疗精粹



[风湿病药膳-家庭常见病药膳食疗精粹\\_下载链接1\\_](#)

著者:彭铭泉

出版者:世界图书出版公司

出版时间:2006-7

装帧:简装本

isbn:9787506283502

本书是健康厨房总动员系列丛书之一。该书主要介绍了具有治疗风湿病功效的药膳，分菜肴、粥、面点和饮品四大类别。全书图文并茂，语言通俗，介绍详细，可操作性和可读性都很强。适合广大读者阅读。

本书主要介绍治疗风湿病的药膳。

作者介绍:

彭铭泉，男，1933年出生于重庆市。本科毕业，中医药膳教授，《中国药膳学》创始人之一。从1980年开始从事中国药膳科研工作。在国内外有关报刊上发表药膳论文300余篇，并出版100余部药膳专著，其代表作有《中华饮食文库》丛书中《中国药膳大典，320万字》，为国家85重点图书(1999年)；《中国药膳学》获四川省重大科技成果奖；《中国药膳大全》(1987)，获四川省新闻出版局、四川省科学技术协会等授予的四川省优秀科普作品一等奖。作者共8本书被成都市博物馆收藏；《大众药膳》(1984)，荣获1984年、1985年西北、西南地区优秀科技图书一等奖。此外，由日本株式会社永云社出版的《中国药膳菜谱》(日文，1986年)、中国台湾元气斋出版社出版的《越吃越聪明——简易美味药膳》、中国台湾文光图书有限公司出版的《中国药膳学》、中国香港星辉图书有限公司出版的《中老年保健药膳》(1992年)等，均成为畅销书，深受国内外读者欢迎。

彭铭泉教授致力于发掘祖国食疗这一瑰宝，他精心研讨，撰写了不少药膳专著，使祖国医学中食疗零星的资料系统化、科学化、社会化、大众化。

1983年《解放军报》以《“药膳学”的开拓者彭铭泉》为题，1987年《健康报》以《药膳专家彭铭泉》为题，1988年《工人日报》以《彭铭泉成为药膳专家》为题，数家权威媒体，专题介绍了彭铭泉教授发掘祖国食疗，创立中国药膳学的事迹。

彭教授不仅著书立说，他还把这些药膳理论用于临床实践，他于1980年开创了我国第一家药膳餐厅——成都同仁堂药膳餐厅，深受中外顾客赞赏；他的成果用于保健食品行业中，如排石饮、虫草鸡、双鞭壮阳汤，蛇鞭口服液、枸杞酒等，解除了许多病人疾苦，一些产品销往日本和我国香港地区，深受欢迎。

1990年，彭教授应日本富山医科大学邀请，赴日进行了为期3个月的学术交流和讲学活动。1992年，应我国香港一洲集团有限公司庄永竞董事长邀请，赴香港讲学，并担任药膳高级顾问。2005年应德国希里玛医院邀请，分别在德、法、荷、比、卢等国进行为期2个月的讲学活动。同时，他还接收了国内和日本、美国、韩国等10多个国家共140余人崇拜中国药膳的友人为弟子，传授中国彭氏药膳的制作方法，把中国药膳这一祖国宝贵遗产，传播到世界各地，深受海外人士的钟爱。

现在彭铭泉教授是中国药膳研究会常务理事、中国中医学会药膳专业委员会顾问、四川省保健协会副会长、中国药学会成都药膳专委会主任委员、成都大学药膳专业客座教授等。

目录:

风湿病的原因  
风湿病患者的饮食宜忌  
菜肴类药膳  
枸杞烩鸭肾  
龙马烧仔鸡  
杜仲爆羊腰  
茴香烧乳鸽  
首乌烧牛筋  
狗脊烧猪尾  
砂仁烧鹌鹑  
苡蓉羊肉煲  
仔茴香爆猪腰  
海马红枣兔肉煲  
仔白果烩肚条  
红枣黑豆烧腩肉  
板栗烧狗肉  
透骨烩鹿筋  
牛膝豆腐鱼丸煲  
仔枣汁芝麻拌兔丁  
锁阳熟地龟肉煲  
仔仙茅大虾粉丝煲  
仔参归爆鳝段  
粥类药膳  
桂圆养生粥  
杜仲枸杞鹌鹑粥  
杜仲羊肾糯米粥  
肉桂米酒粥  
菟丝鸡肝粥  
木瓜猪腰粥  
苡蓉羊肉粥  
面点类药膳  
巴戟炖羊骨  
面桑枝鸡肉云吞  
首乌牛肉水饺  
蜂蜜芝麻糊  
核桃杏仁糊  
芝麻鸡茸煎包  
苡蓉海参鸽蛋面  
淮杞鹿尾汤  
米粉牛膝龟龄膏  
续断羊肾滑猫耳朵汤  
羹类药膳  
官桂炖鸡肝  
芡实炖牛腰  
川续断牛尾汤  
桂圆鹌鹑汤  
金樱子鲫鱼杞鞭壮阳汤  
淮杞炖乳鸽  
参枣斑鸠汤  
五加皮蛇汤  
栗子鸡脚汤  
参膝牛骨汤  
核桃蹄筋汤  
杜仲牛筋汤  
海龙瘦肉汤  
海马羊肉汤  
首乌水鸭汤  
饮品类药膳  
虎杖酒  
女贞子米酒  
追风酒  
五加皮泡酒  
黄蜂酒  
芝麻杜仲酒  
蛤蚧核桃酒  
桑寄生三蛇酒

• • • • • (收起)

[风湿病药膳-家庭常见病药膳食疗精粹\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[风湿病药膳-家庭常见病药膳食疗精粹\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[风湿病药膳-家庭常见病药膳食疗精粹\\_下载链接1](#)