

<<儿科美味糜粥疗法>>

图书基本信息

书名：<<儿科美味糜粥疗法>>

13位ISBN编号：9787509102374

10位ISBN编号：7509102375

出版时间：2006-4

出版时间：人民军医出版社

作者：蔡金波

页数：323

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<儿科美味糜粥疗法>>

内容概要

糜粥疗法，融药疗与食疗为一体，寓医于食，可避免小儿服药、打针之畏惧，易被小儿接受。

本书首先论述了儿科疾病运用糜粥疗法的历史、分类、特点、适用范围、注意事项、药粥分类，并简介了常用的米类及调味品。

然后以大量篇幅介绍了四十五种常见儿科疾病的临床表现，并从中医古籍、民间偏方及临床经验中发掘整理出常用效佳的药粥方，分出处、组成、功用、主治、做法、服法、注意事项以备广大读者选用，亦列出了文献别录，引证前贤论述，以备医务工作者及食疗爱好者参考。

其后精选具有补养强身、健脑益智功用的药粥，以利家长对小儿进行日常颐养，促进小儿智力发育。

本书共收集了简、便、验、廉、无苦涩味的实用粥方311则，适合广大家长、儿科医护人员和食疗、药膳爱好者阅读参考。

<<儿科美味糜粥疗法>>

书籍目录

第一章 概述 一、药粥医用简史 二、药粥疗法适用范围 三、儿科应用药粥之优点 四、药粥运用注意事项 五、药粥的分类 六、药粥常用米类及常用调味品简介第二章 常见儿科疾病药粥疗法 一、呼吸系统疾病 (一)感冒 (二)咳嗽 (三)哮喘 (四)扁初七体炎(孚乙蛾) (五)支气管炎 (六)肺炎 二、消化系统疾病 (一)呕吐 (二)泄泻 (三)食积 (四)疳积 (五)蛔虫症 (六)便秘 (七)厌食 (八)口疮 (九)肝炎 (十)秋季腹泻 (十一)痔疮 三、感染, 睦疾病 (一)痢疾 (二)水痘 (三)风疹 (四)麻疹 (五)流行性腮腺炎 (六)百日咳 (七)疖毒 (八)小儿泌尿系感染 四、其他 (一)腹痛 (二)水肿 (三)遗尿 (四)汗症 (五)血症 (六)小儿白血病 (七)瘰疬 (八)贫血 (九)夜盲 (十)高血压 (十一)小乙多动症 (十二)维生素B1缺乏症 (十三)风湿痹痛 (十四)疰夏 (十五)夏季热 (十六)发育迟缓 (十七)乙肥胖症 (十八)佝偻病 (十九)小乙糖尿病 (二十)湿疹第三章 补养强身\健脑益智药粥 一、补养强身药粥 (一)补气药粥 (二)补血药粥 (三)补阴药粥 (四)补阳药粥 二、健脑益智药粥第四章 糜粥方剂功用主治简表 一、以汉语拼音为序 二、以汉字笔画为序

<<儿科美味糜粥疗法>>

章节摘录

书摘桂圆莲子粥 【出处】《实用中医营养学》 【组成】桂圆30克，莲子_30克，红枣10颗，糯米50克，白糖适量。

【功用】补养心脾，健脑益智，促进小儿大脑发育。

【主治】心脾两虚之智力衰减症。

【做法】将莲子去皮、去心，大枣去核，再与桂圆、糯米煮粥，食时加入白糖即可。

【服法】日食1次，乘温空腹服食。

【注意事项】有健脾养心，补脑益智功效，中小學生常食更佳。

胡桃芡实粥 【出处】民间验方 【组成】胡桃仁30克，芡实30克，糯米50克，食盐适量。

【功用】补脾益肾，填精益智，促进小儿大脑发育。

【主治】脾肾两虚之健忘。

【做法】将胡桃仁、芡实、糯米入锅，加水煮粥，食时加食盐调味即可。

【服法】日食1次，乘温空腹服食。

【注意事项】有健脾养肾，补脑益智功效，中小學生常食更佳。

P272

<<儿科美味糜粥疗法>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>