

<<吃蔬菜的学问>>

图书基本信息

书名：<<吃蔬菜的学问>>

13位ISBN编号：9787530642276

10位ISBN编号：7530642278

出版时间：2005-8

出版时间：百花文艺出版社

作者：赵生

页数：167

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>

<<吃蔬菜的学问>>

内容概要

中国传统文化向来提倡“医食同源”，早有《黄帝内经》云：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补益精气”。

我在临床实践中也证明了，利用食物来防病、治病，促进身体健康，甚至延年益寿，都有它的功用。不过食物具有寒热凉温的性质，酸甜苦辣的味道。

民间习俗，人有寒底、热底之分，寒底的人适宜食性热、味辣食物，热底的人适宜食性寒、味苦食物。

我和太太秉烛夜谈间，时常重复探讨两个问题，一个是究竟有无寒底热底存在？另一个问题是怎样将食物煮熟后，供人享用时具有齿颌留香的效果。

我俩的结论是，当你吃一点点燥热食物，例如炸鸡肉、煎虾、葱、蒜等类，就发生口干喉痛，觉得非常热气，甚至因而生病，那你便是热底的人。

反过来如果当你吃寒凉食物，例如冬瓜、白菜、绿豆糖水、芥菜汤等类，随即出现头晕眼花，反胃作闷，小便频密，因而生病，这便是寒底的症候。

不过，在临床上寒底热底并不代表身体虚弱或者强：仕，最关键的是要选择适合你身体的食物来作粮食。

这也正是我今次要写《吃蔬菜的学问》的出发点。

这书分咸叶茎类、花菌类、果实类、地下根类。

书中详述每种蔬菜的植物科属、产地、科学成分、古代植物学家记载、材料配搭、烹饪方法、食疗功用等。

健康是人类最大的财富，我相信你阅读过这本书后，可以透彻地了解到书中介绍每种蔬菜的饮食学问，因而可以针对自己的体质来选择饮食，以求达至健康长寿的目的。

<<吃蔬菜的学问>>

作者简介

赵生，男。

1946年生于中国广东。

1973年踏足香港。

1974年开创赵生医务所。

1999年创办赵生健康网站：WWW.chiusang.com.hk

2000年至2005年编写一系列健康书籍：《何妨做汤羹》、《食疗精华下载》、《阴阳五行与健康美容》等。

200

<<吃蔬菜的学问>>

书籍目录

叶茎类 菜芯 白菜 蒜 菠菜 苦麦菜 西洋菜 枸杞菜 茼蒿菜 芹菜 藤菜 豆苗 蕹菜(空心菜) 韭菜 紫菜 海带 葱 芫荽(香菜) 竹笋 芽菜(豆芽菜) 咸酸菜 椰菜 油麦菜(莴苣) 苋菜 香花菜 芥蓝菜
花菌类 蘑菇 椰菜花(菜花) 黄花菜(金针菜) 韭菜花 西兰花 银耳 黑木耳 冬虫夏草 姬松茸 灵芝
猴头菇 云芝 茶树菇 霸王花(昙花) 茭白果实类 低下根类

<<吃蔬菜的学问>>

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>