

<<特色膳食文化概论>>

图书基本信息

书名：<<特色膳食文化概论>>

13位ISBN编号：9787811088595

10位ISBN编号：7811088592

出版时间：2010-6

出版时间：中央民族大学

作者：裴凌鹏 编

页数：289

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>

<<特色膳食文化概论>>

内容概要

《特色膳食文化概论》共七章包括了第一章 总论、第二章 特色药膳编、第三章 药粥编、第四章 药茶编、第五章 药酒编、第六章 面点药膳编、第七章 膏滋编。

<<特色膳食文化概论>>

作者简介

裴凌鹏，1976年3月生，医学博士，讲9币，主治医师，中国药理学会会员、中国民族医药学会会员、国际类胡萝卜素学会亚太区高级会员。

国家教育部创新团队——中国少数民族传统医学团队（IRT0871）成员，中央民族大学中国少数民族传统医学研究院民族医学所常务副所长，主要从事少数民族特色膳食与营养、骨伤及并发症的基础与临床研究、民族医药文化与知识产权保护。

目前主讲《食品生物技术》《传统药膳学概论》《临床营养》《中国少数民族传统医学概论》《民族医药传统文化与知识产权保护》等本科、研究生课程，曾主编或参编《类胡萝卜素化学与生物化学》《基因工程》等学术专著及教材3部，主持国家自然科学基金项目1项，国际合作项目1项，参研国家科技部“十五”攻关课题、国家自然科学基金课题、北京市对外合作基金课题等6项，曾获得2008年中国中医科学院“传统医药传承与创新”特等奖，在国内期刊发表学术论文100余篇，SCI、EI收录7篇。

<<特色膳食文化概论>>

书籍目录

第一章 总论 第一节 药膳学简况 第二节 药膳学发展简史 第三节 药膳学分类 第四节 药物、食物性味与五脏的关系 第五节 药膳对脏腑的作用 第六节 药膳的制作方法
第二章 特色药膳编 第一节 概述 第二节 补肾益精菜肴药膳 第三节 健脾开胃菜肴药膳 第四节 润肺止咳菜肴药膳 第五节 养心安神菜肴药膳 第六节 补肝养血菜肴药膳 第七节 滋阴清热菜肴药膳 第八节 清热泻火菜肴药膳 第九节 活血化瘀菜肴药膳
第三章 药粥编 第四章 药茶编 第五章 药酒编 第六章 面点药膳编 第七章 膏滋编 参考文献

<<特色膳食文化概论>>

章节摘录

在这一时期内，出现了以药膳治疗老年病的专著，如陈直的《奉亲养老书》就是现存较早的老年病学专著。

全书载方剂231首，其中药膳方剂达162首。

陈氏云：“缘老人之性，皆厌于药，而喜于食”，“凡老人之患，宜先以食治，食治未愈，然后命药”，“贵不伤其脏腑也”。

我国药膳发展至此，从食疗、食治发展到食补，已成为防治老年病和抗老益寿的专门学科。

元代宫廷御医忽思慧所著的《饮膳正要》是一部药膳专著，收录了近250种汤饮、面点、菜肴方面的药膳。

如用鹿肾、豆豉等制作的治肾虚耳聋的“鹿肾羹”。

该书的主要价值在于它有许多关于饮食营养与健康关系方面的阐述，如饮食卫生、养生避忌、妊娠食忌、乳母食忌、饮酒避忌、服药食忌、食物相反、食物中毒等，这些论述在古典医著中实为少见。

因此，它是我国一部极具价值的药膳参考书。

这个时期，先后出现了吴瑞的《日用本草》、娄居中的《食治通说》、郑樵的《食鉴》等药膳专著。

《日用本草》之序中云：“夫本草日日用者，摘其切于饮食者耳。”

该书收载可食用药物170余种，分为7类，即米谷、瓜菜、果品、飞禽、走兽、鳞甲、五味。

娄居中在《食治通说》一书中说：“食治则身治，此亡工医未病之一术也。”

明清时期，我国开始出现了许多轻工业，如印刷、造纸、纺织等，从而促进了明清时期的医药发展，对药膳学的发展也起到了相当大的推动作用。

<<特色膳食文化概论>>

编辑推荐

《特色膳食文化概论》：中国少数民族传统医学课程丛书

<<特色膳食文化概论>>

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>