

# 《中国食疗大全》

## 图书基本信息

书名：《中国食疗大全》

13位ISBN编号：9787547808054

10位ISBN编号：7547808050

出版时间：1995-10

出版社：上海科技

作者：夏翔//施杞

页数：1067

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《中国食疗大全》

## 内容概要

夏翔、施杞主编的《中国食疗大全（第3版）》在第二版的基础上作了修订，保留了原版的精华，适当调整精简了部分内容，使全书更为合理，同时增加了一些新的知识点，突出了实用性和可读性。

《中国食疗大全（第3版）》共五篇三十二章。第一篇为食疗文化篇，简介了精彩的中国食疗文化，包括历史渊源、历代饮食、烹调文化、素食文化、酒文化、茶文化以及食疗原理，史料丰富。第二篇为现代营养学，简介了食疗与营养的关系及16种常见疾病所需的营养，科学性、指导性强。第三篇为食疗原料篇，概述了常用粮食及油、豆、水果及干果、蔬菜、禽兽虫蛙、水产海味、调料饮料、中草药类等食物的性味、作用。第四篇为食疗制作篇，概述了常用药膳、药饭、药粥、药酒、药茶、药糖果、药点的性味与功效、制作方法、作用，可操作性强。第五篇为食疗应用篇，主要介绍了根据各种人群、体质、四季、职业特点的食物养生，同时还介绍了400多种内、外、妇、儿、骨伤、五官科及肿瘤等疾病的食物疗法，方便实用。

《中国食疗大全（第3版）》博采众长，广泛收集的各种食品、中药都是常用之品，制作方法简便易行，十分适合社会各阶层健康人士阅读选用，也适合于各类患者和家属阅读选用。

# 《中国食疗大全》

## 书籍目录

第一篇 食疗文化篇第一章 中国食疗文化的历史渊源第二章 中国的主副食文化形成第三章 历代饮食文化第四章 烹调文化第五章 素食文化第六章 酒文化第七章 茶文化第八章 食疗文化与食疗原理 第二篇 现代营养篇第九章 食疗与营养 第三篇 食疗原料篇第十章 粮食及油类食物第十一章 豆类食物第十二章 水果及干果类食物第十三章 蔬菜类食物第十四章 禽兽虫蛙类食物第十五章 水产海味类食物第十六章 调料饮料类食物第十七章 中草药类 第四篇 食疗制作篇第十八章 药膳第十九章 药饭第二十章 药粥第二十一章 药酒第二十二章 药茶第二十三章 药糖药果第二十四章 药点 第五篇 食疗应用篇第二十五章 食物养生第二十六章 内科疾病的食物疗法第二十七章 外科疾病的食物疗法第二十八章 妇科疾病的食物疗法第二十九章 小儿科疾病的食物疗法第三十章 骨伤科疾病的食物疗法第三十一章 五官科疾病的食物疗法第三十二章 肿瘤的食物疗法

# 《中国食疗大全》

## 编辑推荐

夏翔、施杞主编的《中国食疗大全（第3版）》共五篇三十二章。第一篇为食疗文化篇，简介了精彩的中国食疗文化，包括历史渊源、历代饮食、烹调文化、素食文化、酒文化、茶文化以及食疗原理，史料丰富。第二篇为现代营养学，简介了食疗与营养的关系及16种常见疾病所需的营养，科学性、指导性强。第三篇为食疗原料篇，概述了常用粮食及油、豆、水果及干果、蔬菜、禽兽虫蛙、水产海味、调料饮料、中草药类等食物的性味、作用。第四篇为食疗制作篇，概述了常用药膳、药饭、药粥、药酒、药茶、药糖药果、药点的性味与功效、制作方法、作用，可操作性强。第五篇为食疗应用篇，主要介绍了根据各种人群、体质、四季、职业特点的食物养生，同时还介绍了400多种内、外、妇、儿、骨伤、五官科及肿瘤等疾病的食物疗法，方便实用。

# 《中国食疗大全》

## 精彩短评

- 1、内容齐全，是家庭应必备的工具书，推荐！！
- 2、很厚一本但书籍有破损 装帧也不太好 感觉不值这个价钱 不满意啊不满意
- 3、说是大全，实际上不全。书很厚，但是不完全是介绍食疗方子的，而且每种病症列出的食疗方子，不多，也就5-6种，而且没有明确每种方子适合什么样的体质，不太实用。思量再三，决定退货。

# 《中国食疗大全》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)