

《食物营养圣经——400种食材营养全分析》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年04月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787121106545

编辑推荐

*全的食物营养分析，所有食材一网打尽

详解食物营养成分、食疗价值、*科学的食用方法

现代营养分析与中国传统饮食智慧完美结合，既是营养宝典，又是食疗全书

内容简介

养生保健最重要的是合理地摄取必要的营养，在满足口腹之欲的同时，取得养生保健的功效。所谓吃出健康或把吃出来的病吃回去，其基础就在于认识食物的营养成分，了解其维持并改善人体机能的营养价值。《中国饮食养生经》提供了最全面的食物营养知识。

本书用百科全书式的铺排方法，汇集了我们日常生活涉及到的所有食材，从各种谷物、蔬菜到饮料、调味品，所有出现在我们餐桌上的食品都囊括其中，是中国人食物的全谱系介绍。而每一种食物都介绍了它的营养成分，食疗价值，使用常识和有益健康的吃法。本书堪称是关于中国食品的经典之作。

目录

第一章 膳食营养对人体的作用

- 一、蛋白质：生命赖以存在的基础
- 二、脂肪：人体需要的重要营养素
- 三、碳水化合物：人类获取能量的最重要来源
- 四、矿物质：对人体生理功能有重大影响的物质
- 五、维生素：维持生命的元素
- 六、食物纤维：具有生理活性的特殊营养素
- 七、水：人类生命的源泉
- 八、各种营养素之间的相互作用

第二章 粮谷类食品

- 一、粮谷的构造与营养分布
 - 二、粮谷的主要营养素
- 大米：人间第一补物
- 小麦：热量与蛋白质的主要来源
- 玉米：降低胆固醇、延缓衰老的理想食物
- 荞麦：中国人的“净肠草”
- 燕麦：难得的食疗补品
- 大麦：补中益气、实五脏厚肠胃之佳品

小米：养心安神“代参汤”

高粱：酿酒的重要原料

薏苡仁：稀有的美肤佳品

黄米：古代的百谷之长

第三章 豆类及其制品

一、大豆的营养价值

二、其他豆类的营养价值

三、豆类制品的营养价值

大豆：最受营养学家推崇的“营养之花”

绿豆：消毒解毒的神豆

赤豆：与高丽参有相同药效

豌豆：富含“精神的维生素”

蚕豆：帮助记忆的佳豆

扁豆：性平味甘、利水消肿

刀豆：富含微量元素

豇豆：适宜于糖尿病患者

菜豆：做为蔬菜的豆类

豆芽：世界上最早无土栽培的蔬菜

豆腐：预防现代成人病的“植物肉”

豆腐渣

豆腐皮：防止脂肪肝的最佳食品

毛豆：富含各种营养素的珍贵食物

纳豆：喝酒人的下酒菜

黄豆粉：可做为全价营养粉

腐竹：豆浆中的精髓之物

醋豆：降低血脂的特效食品

第四章 畜、禽、肉类食品

一、畜肉的营养价值

二、禽肉的营养价值

三、畜、禽肉及其制品的卫生

牛肉：补中益气、强筋健骨

牛肩肉

牛胫肉

牛肋肉

牛腓力

牛腿肉

牛臀部肉

牛里脊肉

马肉：有长筋骨、强腰脊的功效

羊肉：补虚益气、温中暖下的肉中上品

猪肉：滋肝阴、生精液、润肌肤

猪肚肉

猪腓力肉

猪腿肉

猪里肌肉

猪肝脏

猪蹄

猪血

狗肉：狗肉滚三滚、神仙站不稳的香肉

驴肉：具有“天上龙肉、地下驴肉”之称的美食

鹿肉：补虚劳羸弱、壮阳益精的佳品

兔肉：补中益气，凉血解毒的百味肉

鸡肉：被称为食补之王

鸡翅膀

鸡胸肉

鸡腿肉

乌骨鸡肉

野鸡肉

沙鸡肉

竹鸡肉

鸭肉：煮烂老鸭汤、功效比黄芪

鹅肉：喝鹅汤、吃鹅肉一年、四季不咳嗽

鸽肉：民间称之为养血动物

鹌鹑肉：被称为动物人参

麻雀肉：壮阳益气的美味

鹧鸪肉：祛痰补脑的佳品

斑鸠肉：明目湿润、协调阴阳

乌鸦肉：主治瘦病、劳疾

蛇：强筋活络、祛痹洁肤的美食

田鸡：大补元气的营养食品

蜗牛：凉血利尿、清热解毒

蚯蚓：活血化淤的理想食物

蚂蚁：有年治病健身历史

蚕蛹：优良的保健食品

蝎子：可食药两用

蝗虫：高蛋白动物食品

胎盘：补血养阴之物

肉类加工食品

第五章 蛋类和蛋制品

鸡蛋：被认为是一种完美食品

鸭蛋：养阴清肺、补心止热的食物

咸蛋

皮蛋

第六章 鱼类及其他水产类食品

一、鱼类的营养价值

二、几种水产品和干制水产品的主要营养价值

三、水产品的卫生

鳊鱼：我国淡水“四大名鱼”之首

鲢鱼：老百姓餐桌上的佳肴

鳙鱼：富含磷脂、增强记忆力

草鱼：暖胃和中，平肝截疟

青鱼：增强体质、延缓衰老

黑鱼：益胃消肿，养血补虚

鲶鱼：催乳利尿的美食

鲂鱼：有“味美在鳞”之称

银鱼：养胃阴和经脉

大马哈鱼：名播四海的名贵鱼

凤尾鱼：富含矿物质的美味

鱼感鱼：肉质鲜嫩的鱼种

鳊鱼：具祛风通络治疗口眼歪斜的功效

竹荚鱼：有降低胆固醇的作用

鲫鱼：有健脾利水、通脉下乳的功效

鳗鱼：冬天里最好的进补美味

鲚鱼：富含氨基酸的美味

鲈鱼：肉质鲜嫩的食物

鲤鱼：妇女产后的营养补给品

鳊鱼：被誉为鱼中上品、春令时鲜

鳊刀鱼：可迅速增加人体精力

柳叶鱼：最好的健康食品

鲈鱼：名列“四大名鱼”之一

鲷鱼：最受人们欢迎的鱼

带鱼：有补肝养血、滋润肌肤的功效

鳕鱼：鲜美的减肥佳品

泥鳅：多钙食品、有“水中人参”之称

比目鱼：主做生鱼片的原料

河豚：味道鲜美的毒药

鱿鱼：滋阴养胃、补虚泽肤的海鲜

鳟鱼：高维生素与高蛋白含量的鱼种

鲸鱼：硕大无朋的鱼霸

黄花鱼：适宜于失眠、贫血、头晕、产后体虚症

鲨鱼：有“海上霸王”之称

乌贼鱼：补血养阴佳品

虾：补肾壮阳、养血固精的佳饌

螃蟹：补骨添髓、养筋活血的美味

章鱼：可治夜盲症的鱼

鱼子类：高胆固醇食品

海马(海龙)：药用价值极高的高级补品

魁蛤：有治疗贫血功效

蛤蜊：有“天下第一鲜”之称

鲍鱼：被誉为“海味之冠”

牡蛎：益智海鲜

蝾螺：理想的减肥食品

蚬子：可治疗黄疸性肝炎的水产

文蛤：蛤中上品

干贝：有降低血脂功效

螺类：解酒热、清火眼、利大小肠的佳物

蚌类：明目解毒、养肝凉血

蛭子：滋阴除烦、清胃治痢

淡菜：可促进人体的新陈代谢

海参：高血压、冠心病患者的美食

海蜇：被视为“水中瑰宝”

甲鱼：治劳伤、壮阳气、大补阴之不足

乌龟：主治阴血不足、劳热骨蒸

第七章 蔬菜类食品

一、蔬菜的营养价值

二、蔬菜和水果的卫生

番薯：被誉为“长寿果”

豆薯：生津止渴

山药：中医十分重视的食疗食品

莲藕：补中益气、消热散血的润品

马铃薯：高血压、心脏病人的重要食物

芋头：减肥的最佳食物

荸荠：宽肠通便、解毒散结的食品

慈姑：润肺止咳、通淋利尿的蔬菜

粉葛：健肌退热、延缓衰老的食品

百合：温肺止咳、补中益气的食疗佳品

何首乌：具有乌须发、益气血的功效

甜菜：北方制糖的主要原料

萝卜：“蔬中圣品”、“土人参”

萝卜缨

萝卜芽

胡萝卜：胡萝卜素的重要来源

洋葱：防治都市流行病的重要蔬菜

大头菜：开胃消食的咸菜

榨菜：四川名产

薤白：散结定痛、理气宽胸

菊芋：消肿利水的食品

淀粉

莴苣：能治失眠的蔬菜
蒜苔：时令名蔬
香椿：有“助孕素”美称
茭白：具有解酒功效
竹笋：防治便秘的佳蔬
芦笋：西方被誉为十大名菜之一
莼菜：自古以来的珍蔬
豆瓣菜：治疗肺病的理想食物
芹菜：古代被列为“春药”
茼蒿菜：吃火锅不可缺少的蔬菜
冬寒菜：历史久远的蔬菜
木耳菜：清热凉血、通便解毒的蔬菜
空心菜：大众蔬菜
苋菜：骨折病人和临产孕妇的良蔬
荆芥：有解热透疹作用
菜苔：时令佳蔬
白菜：大众蔬菜
油菜：有散血、消肿作用
菠菜：阿拉伯人称之为“菜中之王”
卷心菜：“久食大益肾、填髓脑”
韭菜：传统的“壮阳草”
蒲菜：适宜于妇女食用的蔬菜
牛皮菜：补血、解毒的蔬菜
生菜：通乳汁、助发育的蔬菜
芥菜：制作梅干菜和酸菜的蔬菜
香菜：芳香健胃、驱风散寒的佳蔬
花椰菜：富含维生素C的蔬菜
黄花菜：古人称之为“忘归草”
青椒：开郁消食、温中下气
茄子：清热泻火的养生食品
西红柿：作为宿醉时的特效解酒药
荠菜：“天然之珍”
蕨菜：“山菜之王”
马兰头：著名的“青蔬三头”之一
马齿苋：天然的抗生素
苦菜：有降低血压作用
蒲公英：家喻户晓的野菜
苜蓿：可治风湿筋骨疼痛
榆钱：大荒之年的救命野蔬
仙人掌：为欧洲人列为“新型蔬菜”
紫菜：味道鲜美的作汤佳品
发菜：素有“戈壁之珍”美誉

海带：“含碘冠军”

海藻：新型的海味蔬菜

石花菜：有防暑、解毒的功用

石莼：可预防淋巴结肿大的蔬菜

螺旋藻：超营养价值的“保健品之王”

葛仙米：人间的稀有珍品

蘑菇：有降压、降脂、降糖功效

平菇

香菇

草菇

金针菇

黑木耳：养血活血、补气强力的佳品

银耳：被称为“菌中明珠”的补品

松蘑：“菌中之王”

粟蘑：超级天然营养品

猴头菇：传统的“四大名菜”之一

竹荪：有大补之功的“真菌之花”

鸡纵：云南的著名美味

茯苓：传统的滋补佳品

冬虫夏草：传奇式的“中国珍宝”

灵芝：超级天然保健品

石耳：滋阴养肺的珍品

地衣：可防止老年性痴呆症的罕物

冬瓜：减肥瘦人、清热泻火的蔬菜

南瓜：脾胃虚寒者的养生食品

黄瓜：泻热、清火的养生佳品

苦瓜：适宜于糖尿病患者食用的瓜菜

丝瓜：润肤美容，强心抗毒的蔬菜

笋瓜：治疗夜盲症的理想食物

西葫芦：性寒味甘的瓜菜

葫芦瓜：消肿结、润肌肤的瓜菜

瓠瓜

佛手瓜：可增强人体抵抗力的蔬菜

第八章 水果、干果类食品

一、水果的营养价值

甜瓜：生津止渴、清热、解暑的水果

菜瓜

西瓜：号称夏季“瓜果之王”的养生佳品

苹果：中外公认的保健养生神果

梨子：古称“百果之宗”

刺梨：全价营养珍果

桃子：重要的食疗水果

櫻桃：号称“百果第一枝”
猕猴桃：被誉为“水果皇后”
葡萄：益气养血的养生水果
葡萄柚：美容水果
柿子：解热醒酒的特效水果
枣子：天然的维生素丸
杏子：抗癌之果
桑椹：养发、润发的神果
李子：“清肝涤热、活血生津”的水果
沙果：顺气去瘀、开胃消食的水果
梅子：生津止渴、解酒开胃
杨梅：糖尿病人忌食的水果
枇杷：“天上王母蟠桃、地上三潭枇杷”
山楂：世纪的绿色保健水果
海棠：养血明目的水果
石榴：具解酒排毒、抑细菌、杀绦虫作用
番石榴：防治糖尿病的水果
木瓜：天然消化酶
番木瓜：有抗癌作用的热带水果
无花果：外科之神药
草莓：水果中的维生素女王
蜜柑：丰富的维生素水果
甘蔗：天然疗脉汤
金橘：理气醒脾、开胃消食的水果
柚子：糖尿病人的保健果
罗汉果：演艺人员润喉清肺的良药
香蕉：号称世界四大水果之一
菠萝：美容润肤、促进消化的佛果
菠萝蜜：典型的热带水果
荔枝：南方四大珍果之一
龙眼：传统的滋补极品
芒果：热带果王
橘子：一身是宝的水果
柠檬：美容洁肤的佳果
橄榄：消除咽喉肿痛的保健品
椰子：悦泽面色的南国水果
槟榔：可治虫积、食滞、腹胀、便秘的南药
银杏：降低胆固醇的绿色保健品
核桃：增强记忆、延缓大脑衰老的佳品
栗子：干果之王
榛子：明目健体的坚果
榧子：有杀虫消积，润肺滑肠功效

松子：坚果中的仙品

杏仁：古医书称为“疗心之果”

枸杞：营养丰富的传统滋补品

芝麻：“八谷之中，唯此为良”的抗衰老食品

花生：有“绿色牛乳”之称的高营养食品

莲子：补心益肾、固精安神的滋补品

芡实：“婴儿食之强壮、老人食之延寿”

菱角：水中的妙物

葵花子：高脂肪的零食

南瓜子：有治疗前列腺增生作用

西瓜子：润肠下气的闲食

第九章 酒类及非酒精饮料

一、酒的种类与卫生

二、非酒精饮料与卫生

黄酒：被称为“液体蛋糕”

米酒：历史悠久的佳酿

葡萄酒：保护心脏的饮品

啤酒：开胃消食的液体面包

白酒：古称“百药之长”

露酒：糖尿病人忌服

滋补药酒

常用水：生命的源泉

矿泉水

纯净水

磁化水

茶：解渴提神的人间仙品

银杏茶：降压、降脂、降胆固醇的饮品

绞股蓝茶：消除疲劳、延缓衰老的保健饮品

杜仲茶：有明显降压功效

金银花茶：被称为“神水”的重要保健饮品

各种果茶

各种蔬菜汁：被称为“植物之血”

蜂蜜水：人体的“健康之友”

红糖水：活血化淤的妇女保健饮料

汽水：解温消暑饮料

可乐饮料：提神解渴的清凉饮品

咖啡：素有兴奋剂之称

豆浆：现代人的理想饮料

第十章 奶和乳类制品

一、奶类食品的营养价值

二、奶制品的营养价值

三、奶与奶制品的卫生

人乳：婴儿无可替代的生命之泉
牛奶：世界公认的最佳营养保健品
马奶：人类理想的饮品
冰淇淋：高热量、高脂肪的冷饮

第十一章 调味品

一、食用油脂的卫生

二、酱油、酱、食醋的卫生

三、味精的卫生

四、食盐的卫生

葱：温通阳气的养生佐料

大蒜：被誉为“广谱抗菌素”

姜：心血管系统有益的保健佳品

辣椒：维生素含量居蔬菜之首

姜黄：肝脏的保健食品

胡椒：世界级的调味品

花椒：著名的佐菜香料

大茴香：重要的香料

小茴香：香味浓烈的调料

桂皮：常用的调味品

丁香：广受欢迎的调味品

草果：卤菜的重要调料

砂仁：南方的辅助调料

山柰：卤汤的重要佐料

甘草：润肺止咳的药材

白豆蔻：风味菜肴的调味料

荜拨：芳香型的调味品

芥末：具有杀菌和防腐作用

芝麻油：动脉血管的清道夫

花生油：中老年人理想的食用油

大豆油：心脏病患者理想的食油

橄榄油：“可以吃的化妆品”

菜子油：高血压患者忌食

棉子油：有防治心脏病的作用

其他植物油

色拉油：多种植物油的合成品

猪油：具有特殊香味的食用油

牛油：高胆固醇的油脂

鱼油：用于医药制品

奶油：西餐的重要营养品

酱油：精制发酵的五味调合液体

醋：增强体质健康调味品

盐：有“百味之长”的美称

料酒：烹饪的调味酒

砂糖：人体重要的热量来源

酱：我国独有的传统美味

豆豉：被日本营养界非常重视的调料

巧克力：“助产大力士”

食碱：治胃酸、化食滞

味精：现代调味品

食用香精

食用色素

附录 食品营养成分的计算

一、食品原料所含营养素的计算

二、各营养素总量的计算

三、食品营养素损失率的计算

在线试读部分章节

第一章 膳食营养对人体的作用

一、蛋白质：生命赖以存在的基础

蛋白质是构成人体一切组织细胞的基本物质，生命的产生、存在和消亡，无一不与蛋白质有关。可以这样认为，没有蛋白质便没有生命。

1.蛋白质对人体的作用

在人体中，蛋白质的主要生理作用表现在六个方面：

1.1 构成和修复身体各种组织细胞的材料

人的神经、肌肉、内脏、血液、骨骼等，甚至包括体外的头皮、指甲都含有蛋白质，这些组织细胞每天都在不断地更新。因此，人体必须每天摄入一定量的蛋白质，作为构成和修复组织的材料。

1.2 构成酶、激素和抗体

人体的新陈代谢实际上是通过化学反应来实现的，在人体化学反应的过程中，离不开酶的催化作用，如果没有酶，生命活动就无法进行，这些各具特殊功能的酶，均是由蛋白质构成。此外，一些调节生理功能的激素如胰岛素，以及提高机体抵抗力而保护机体免受致病微生物侵害的抗体，也是以蛋白质为主要原料构成的。

……

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)