

2012年中医助理医师考试辅导：脾胃虚寒的食疗护理 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/656/2021\\_2022\\_2012\\_E5\\_B9\\_B4\\_E4\\_B8\\_AD\\_c22\\_656349.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/656/2021_2022_2012_E5_B9_B4_E4_B8_AD_c22_656349.htm)

本文介绍了脾胃虚寒的食疗护理要点，供大家备考学习！脾胃虚寒的症状一般表现为脘腹胀满或隐痛，食欲不振，有的时候会泛吐清水，面容易黄和消瘦，精神疲软，四肢则是微寒。具体的食疗方子如下：【菱角羹】配方：菱角粉50克。制法：将菱角粉加水打糊，放入沸水中熬熟即可。功效：健脾和胃。用法：可作点心食之，食时加糖调味。【丁香姜糖】配方：白砂糖50克，生姜末30克，丁香粉5克，香油适量。制法：白砂糖加少许水，放入砂锅，文火熬化，加生姜末、丁香粉调匀，继续熬至挑起不粘手为度。另备一大搪瓷盆，涂以香油，将熬的糖倒入摊平。稍冷后趁软切作50块。功效：温中降逆，益气健脾。用法：可随意食之。【鸡内金饼】配方：鸡内金10克，红枣30克，白术10克，干姜1克，面粉500克，白糖300克。制法：将鸡内金、红枣、白术、干姜同入锅内，加瑙水用文火煮30分钟，去渣留汁备用。将药汁倒入面粉，加白糖、发面，揉成面团，待发酵后，加碱适量，做成饼。将饼置于蒸笼上，武火蒸15分钟后即成。功效：消食化积，健脾益胃。用法：早晚作点心食用，可常食。【鹤鹑汤】配方：鹤鹑1只，党参15克，淮山药30克。制法：鹤鹑、党参、山药洗净后同放锅内，加清水800毫升，煮至鹤鹑熟即可。功效：健脾益气。用法：每日1次，去药渣，食鹤鹑饮汤，5~7日为1个疗程。

【猪肚煨胡椒】配方：猪肚1只，胡椒9~15克。制法：将猪肚洗净，胡椒粉碎后放入猪肚内，用线扎紧猪肚口，文火煨

炖，待猪肚熟后调味即可。功效：温胃散寒。用法：每2~3日1只；饮汤食猪肚。【丁香鸭】配方：公丁香5克，肉桂5克，草豆蔻5克，鸭子1只（约1000克）。制法：鸭子洗净，公丁香、肉桂、草豆蔻用清水3500毫升煎熬2次，每次20分钟，滤出汁，约3000毫升，将药汁倒入砂锅，放入鸭子，加葱、姜，用文火煮至七成熟，捞出晾凉。在锅中放卤汁，将鸭子入卤汁煮熟，捞出，卤汁中加冰糖10克及少许盐、味精，再放入鸭子，用文火边滚边浇卤汁，皮色红亮时捞出，抹麻油即成。功效：理气温中止痛。用法：鸭子切块装盘，佐餐食用，可常食。小编推荐：#0000ff>中医助理：艾滋病病人的中医饮食护理要点1 #0000ff>中医助理：艾滋病病人的中医饮食护理要点2 #0000ff>中医助理：艾滋病病人的中医饮食护理要点3 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)