

<<饮酒与解酒的学问>>

图书基本信息

书名：<<饮酒与解酒的学问>>

13位ISBN编号：9787801949868

10位ISBN编号：7801949862

出版时间：2006-1

出版单位：人民军医出版社

作者：马汴梁

页数：184

字数：94000

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>

## <<饮酒与解酒的学问>>

### 内容概要

本书作者参考大量文献资料，结合自己的研究成果和实践经验，详细介绍了饮酒的有关科学知识和防醉解酒的具体方法。

全书共分九部分，包括适量饮酒有益健康，酒的分类与科学饮用，饮酒宜忌，醉酒对健康的危害，防醉解酒的各种药方、汤水、果菜汁和药茶等。

内容新颖，资料翔实，阐述简明，对纠正人们对酒的认识误区和解除醉酒后的困扰，具有实用性指导价值。

适于广大群众、饮酒者和基层卫生人员阅读参考。

## &lt;&lt;饮酒与解酒的学问&gt;&gt;

## 书籍目录

一、适量饮酒有益健康 1?酒对人体健康的六大好处 2?酒为百药之长 3?科学饮酒方法 4?饮酒的注意事项 5?酒的社会魅力二、酒的分类与科学饮用 (一) 葡萄酒 1?葡萄酒的营养成分 2?葡萄酒如何分类 3?葡萄酒的药用价值 4?葡萄酒的饮用学问 5?葡萄酒与菜肴搭配的方法 6?葡萄酒的爱情滋味 7?关于葡萄酒的年份 8?葡萄酒怎么喝最有味 9?常饮葡萄酒对身体健康的影响 10?最新研究的红酒医疗保健价值 11?红酒能缓解慢性阻塞性肺疾病 (二) 黄酒 1?黄酒的分类及主要成分 2?黄酒的营养价值 3?黄酒的药用价值 4?中医要用黄酒作药引 5?黄酒在烹调中的作用 6?黄酒变质不宜饮用 7?冬天喝点黄酒对人体有益 8?端午节要慎用雄黄酒 (三) 啤酒 1?啤酒的种类 2?如何正确饮啤酒 3?啤酒的药用价值 4?黑啤能防血栓 5?喝啤酒过量后果不良 6?饮用啤酒最佳用量 7?冬天饮用啤酒价值更高 8?饮用啤酒14忌 9?喝啤酒要因因人而异 10?剧烈运动后不宜马上饮啤酒 11?“啤酒肚”形成的原因 12?“啤酒肚”ABC (四) 白酒 1?怎样欣赏和品尝白酒 2?饮用白酒的基本方法 3?适量饮用白酒的益处 4?不同人酒量大小的奥秘 (五) 白兰地与香槟酒 1?白兰地酒的治疗效果 2?香槟酒的药用价值三、饮酒杂谈 1?饮酒与喝茶有何利弊 2?烟酒不宜同用 3?酒、烟、茶混合的恶果有哪些 4?酒精导致饥饿的原因 5?哪些患者不宜饮酒 6?适量饮酒有助防癌 7?服用哪些药的前后不能饮酒 8?滴酒不沾对身体有害 9?科学的饮酒配菜有益健康 10?饮酒御寒不可取 11?饮酒解愁不可取 12?酒后看电视有何利弊 13?酒后不宜立即洗澡 14?酒类饮用的最佳温度 15?喝热酒对人体有益 16?饮多少酒为适量 17?酗酒与遗传的关系 18?酒后为什么感到口渴 19?酒后脸红和脸白的原因 20?打鼾者应戒酒 21?饮酒十八“忌” 22?新酒和陈酒的区别 23?新婚夫妇应忌酒 24?青少年喝酒的危害 25?孕妇与儿童不宜饮酒 26?孕妇饮酒过多, 女儿易得乳腺癌 27?喝酒可致孕妇早产 28?老年人饮酒宜忌 29?低度酒不宜久存 30?嗜酒者易患癌症 31?酒量小的人天天饮酒易患癌 32?肝病患者不宜饮酒 33?只有适量饮酒才有益于人体健康 34?会饮酒的人总爱贪杯 35?醉酒的原因 36?醉酒的阶段 37?醉酒机制 38?节假日如何饮酒不伤身 39 空腹饮酒有害身体 40 喝酒应有“三不喝” 41 酒和柿子同吃会中毒 42 吃大豆制品菜肴有解毒作用 43 饮酒要少吃凉粉 44 饮酒最佳间隔时间 45 各种酒混合饮用为什么易醉 46 酒后忌饮浓茶四、醉酒对健康的危害 1 酒在人体内的化学变化及醉酒与乙醇浓度的关系 2?过量饮酒对肝脏的危害 3?过量饮酒导致高血压 4?酗酒者易中风 5?酗酒可引起心脏病 6?酗酒可损伤大脑 7?酗酒易导致痴呆 8?过量饮酒可引起失眠 9?酗酒易导致癌症发生 10?过量饮酒对性功能及胎儿的影响 11?过量饮酒易损伤胃黏膜 12?酗酒可引起胰腺炎 13?酗酒可损伤肺功能 14?过量饮酒易导致高脂血症 15?过量饮酒容易诱发头痛 16?过量饮酒会导致贫血 17?酗酒会导致营养不良 18?酗酒者易骨折五、防醉解酒良方 六、防醉解酒简易汤水 七、防醉解酒简易果菜汁 八、防醉解酒简易药茶 九、其他解酒、戒酒方法

## <<饮酒与解酒的学问>>

### 章节摘录

2. 黄酒酌营养价值 黄酒是世界上最古老的饮料酒之一。

黄酒的营养价值超过了有“液体面包”之称的啤酒和营养丰富的葡萄酒。

黄酒含有多种氨基酸。

据检测,黄酒中的主要成分除乙醇和水外,还含有17种氨基酸,其中有7种是人体不能合成的。

这7种氨基酸,黄酒中的含量最全,居各种酿造酒之首,尤其是能助长人体发育的赖氨酸,其含量比同量啤酒、葡萄酒多一至数倍。

黄酒的热能是啤酒的3~5倍,是葡萄酒的1~2倍。

每升含有氢化合物1.6~2.8克,糖类28~200克。

此外,还含有许多易被人体消化的营养物质,如糊精、麦芽糖、葡萄糖、酯类、甘油、高级醇、维生素及有机酸等。

这些成分经贮存陈化,又形成了浓郁的酒香,鲜美醇厚的口味,丰富和谐的酒体,而最终使之成为营养价值极高的低度酒饮料。

3. 黄酒的药用价值 黄酒多用大米、糯米、黍米等原料制成。

由于在酿造过程中,注意保持了原有的多种营养成分,还有它所产生的糖、胶质等,这些物质都有益于人体健康。

它在辅助医疗方面,不同的饮用方法还有着不同的疗效作用。

凉喝:凉喝黄酒,有消食化积,镇静的作用。

对消化不良、厌食、心跳过速、烦躁等有疗效。

烫热:黄酒烫热喝,能驱寒祛湿、活血化瘀,对腰背痛、手足麻木和震颤、风湿性关节炎及跌打损伤患者有益。

与鸡蛋同煮:将黄酒烧开,然后打进鸡蛋1个成蛋花,再加红糖用小火熬片刻。

经常饮用有补中益气、强健筋骨的功效。

可防治神经衰弱、神思恍惚、头晕耳鸣、失眠健忘、肌骨萎脆等症。

与桂圆或荔枝、红枣、人参同煮:其功效为助阳壮力、滋补气血,对体质虚衰、元气降损、贫血、遗精下溺、腹泻、妇女月经不调有疗效。

与活虾(捣烂)60克共烧开服:每日1次,连服3天,可治产后缺乳。

.....

<<饮酒与解酒的学问>>

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>