

瑶柱煲汤做法大全

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/47ff552d267637d078140fcce0014a63.html>

范文网，为你加油喝彩！

哪些隔夜菜不能吃-点数比大小

中国人文化的思想内核是一种集体意识。因为中国由氏族社会向国家过渡的时候，没有像希腊人那样炸毁氏族关系，把氏族时代的血缘关系搬到国家时代，叫做“家天下”，家国一体。所以，我们这个社会主要是靠血缘关系来维系的，我们会把一切关系说成是血缘关系。

—— 易中天



图行天下photophoto.cn 编号：15164333

2023年3月20日发(作者：书评格式)

煲汤材料搭配大全

1、鸡或竹丝鸡煲淮山、杞子、红枣（滋阴补血）

- 2、鳙鱼头煲黑豆、红枣（头晕、头痛）
- 3、鲅鱼煲黑豆、红枣、陈皮（补血、养颜）
- 4、冬菇、香信、眉豆、白豆、红枣（附件囊肿）
- 5、白鸽煲淮山、杞子、红枣(健脾、补血)
- 6、黑鲩鱼煲黑豆、红枣（补血、头晕、头痛）
- 7、猪骨煲杜仲、牛大力、红枣（腰痛）
- 8、猪骨煲熟地、首乌、红枣、黄精（乌发、腰痛）
- 9、猪骨煲杜仲、巴戟、牛大力、红枣（补气、腰痛）
- 10、鸡(或竹丝鸡)煲北芪、防党、红枣（补气、补血）
- 11、猪骨煲北芪、防党、红枣、杞子（补血、养颜法人证明书）
- 12、猪骨煲牛大力、狗脊、红枣（补血、腰痛）
- 13、鲫鱼煲红枣、札子（补血、养颜）
- 14、水鱼炖冬虫草或淮山、杞子（滋阴补肾）
- 15、生鱼煲淮山、杞子、红枣(滋阴、补血、养颜)
- 16、土茯苓煲猪骨或煲龟类（去风去湿）
- 17、羊肉煲淮山、杞子加马蹄、少许当归、红枣（滋阴补肾）

18、猪心炖当归、党参或北芪、黑豆、瘦肉（盗汗）

19、兔肉煲北皮、益智仁（夜尿）

20、鳙鱼头煲川弓、白芷、红枣(头晕、头痛)

21、羊肉、党参、熟地、当归、红枣(贫血)

22、阿胶炖瘦肉、红枣、杞子（月经过多，在月经未干净时服）

23、福字倒贴的寓意 沙仁、淮山、土茯苓、白术煲瘦肉(胃寒、脾虚)

24、田鸡煲党参、淮山、红枣（补气、健脾）

25、田鸡煲田七、红枣（用于骨节病人,在治疗期间）

26、桑树根煲瘦肉(高血压，脑血管意外)

27、白豆煲猪横俐（糖尿病）

28、鹧鸪煲川贝、无花果、南北杏（咳嗽）

29、核桃煲猪腰或猪骨（夜尿）

30、鱿鱼煲红豆、陈皮（身体虚弱、流鼻血）

31、莲子心、白茅根煲瘦肉(流鼻血)

32、玄胡素20克、益母草20克煲鸡蛋、红参（经痛)凉汤

- 1、桑叶、黑芝麻、红萝卜、煲猪骨或鱼类（预防结肠炎）
- 2、桑叶、黑芝麻、红萝卜、黑豆煲猪骨或鱼类（阴阳汤）
- 3、沙参、玉竹煲、竹丝鸡或煲猪辗肉（滋阴、润肺）
- 4、莲子、百合煲鱼类(健脾)
- 5、黑芝麻煲鱼头（清热、解毒）
- 6、马蹄、红萝卜、煲猪辗肉（清阴热、发低烧）
- 7、粉葛煲鲮鱼或鲫鱼加红枣、生姜、陈皮（治疗屈火骨痛）
- 8、毛薯（即猪仔薯）、红萝卜、煲猪骨（清热、治喉咙痛）
- 9、菜干、红萝卜、百合、眉豆、淡菜煲猪骨或鱼类（热咳）
- 10、竹芋、红萝卜、淡菜煲猪骨（清热）
- 11、昆布、海带、五星鱼、淡菜煲猪或鱼类（咽喉炎）
- 12、海带、绿豆、红萝卜、煲搞笑作文笑死人 猪骨或鱼类加陈皮、生姜(清热、解毒)
- 13、冬瓜、红豆、眉豆煲猪骨或加莲蓬一个、陈皮（清热解毒）
- 14、老黄瓜、红豆、眉豆红萝卜、煲猪骨或鱼类、陈皮（清热解毒）
- 15、猪横利煲赤小豆或黑芝麻（小儿清热、消滞开胃）
- 16、发菜、豪鼓、瑶柱煲汤（咽喉炎）

17、西洋菜、红萝卜、鱼球汤(清热)

18、雪耳、瘦肉、鸡蛋汤（清热、润肺）

19、南杏、北杏、眉豆、无花果、百合、陈皮煲瘦肉（干咳无痰）

20、苹果、陈皮、蜜枣煲瘦肉（咳嗽）

21、雪梨、陈皮、蜜枣煲瘦肉（热咳）

22、石菜、绿豆煲鲫鱼、陈皮、生姜（咽喉炎、清明前服）

23、白鸽煲绿豆加陈皮、生姜（预防热痱、咽喉炎，清明前服）

24、百合、莳木、淮山煲瘦肉(健脾、滋阴)

25、生鱼煲西洋菜（或花旗参），无花果（清热解毒）

26、田七(30克)、丹参（5克）煲猪骨或鸡（高血压）

27、剑花、无花果、陈皮煲猪骨带花的诗（热咳）

28、红萝卜、青萝卜、淡菜煲猪骨或鱼（清热开胃）

29、猪肚煲莲子、莳木或煲白果、腐竹(健脾开胃)

30、草龟煲绿豆半斤（乙型肝炎）

31、白芨10克、黑豆煲鳅鱼（流鼻血）

3角色期待 2、 鳖鱼煲红豆、陈皮（用于身体虚弱流鼻血）

33、 花旗参（西洋参）、玉竹煲瘦肉（用于身体虚弱、低热）

34、 绿豆、红豆、南豆（扁豆）、黑豆煲鱼或猪骨（阴阳汤）

35、 红豆壳、蒜头、红梅叶煲好放红糖（腹泻有屎）

36、 蒜头2两煲好放红糖（慢性结肠炎）

37、 鲔鱼、豆腐、芫茜、白豆煲汤（口腔溃疡）

38、 雪耳、鸡蛋、瘦肉汤（清肺热）

40、 鲤鱼煲粥(用于习惯性流产)

41、 阿胶、糯米粥（用于习惯性流产 ）

42、 茅根、玉蔗煲水（解毒、止渴、利尿、生津）

43、 甜玉米、红萝卜、马蹄煲鸡脚(清热、解署)

44、 竹丝鸡、瘦肉煲花旗参（清热、解毒 ）

45、 玉竹、麦冬煲瘦肉（秋季咳嗽 ）

46、 土牛七、板蓝根煲鲫鱼或猪横俐、瘦肉（咽喉炎 ）

47、 崩大碗煲鱼炎或猪骨（清热解毒 ）

48、 鸡骨草半斤、红枣2两(去核)煲6小时以上(新生儿黄疸)

49、猫爪草煲瘦肉、加钝吻古鳄 姜、陈皮(附件囊肿)

50、玉竹、莲子、莳木煲瘦肉 (神经衰弱、多梦)

51、玉竹煲瘦肉 (咽干、咳嗽)

52、鸡骨草、棉茵陈、田基王煲蜜枣 (乙型肝炎)

53、灵芝、花旗参煲密枣、瘦肉或猪骨(在验血前服) (文章整理 : 生活妙招网)

2、不用再為煲湯傷腦筋了.

1、鱸魚頭煲黑豆、紅棗(頭暈、頭痛)

2、鰯魚煲黑豆、紅棗、陳皮 (補血、養顏)

3、冬菇、香信、眉豆、白豆、紅棗(附件囊腫)

4、白鵠煲淮山、杞子、紅棗(健脾、補血)

5、黑鯛魚煲黑豆、紅棗(補血、頭暈、頭校園的一角痛)

6、豬骨煲杜仲、牛大力、紅棗 (腰痛)

7、豬骨煲熟地、首烏、紅棗、黃精 (烏髮、腰痛)

8、豬骨煲杜仲、巴戟、牛大力、紅棗 (補氣、腰痛)

9、雞 (或竹絲雞) 煲北芪、防黨、紅棗 (補氣、補血)

10、豬骨煲北芪、防黨、紅棗、杞子（補血、養顏）

11、豬骨煲牛大力、狗脊、紅棗（補血、腰痛）

12、鯽魚煲紅棗、劄子（補血、養顏）

13、水魚燉冬蟲草或淮山、杞子（滋陰補腎）

14、生魚煲淮山、杞子、紅棗（滋陰、補血、養顏）

15、土茯苓煲豬骨或煲龜類（去風去濕）

16、羊肉煲三百六十五日淮山、杞子加馬蹄、少許當歸、紅棗（滋陰補腎）

17、豬心燉當歸、黨參或北芪、黑豆、瘦肉（盜汗）

18、兔肉煲北皮、益智仁（夜尿）

19、鱸魚頭煲川弓、白芷、紅棗（頭暈、頭痛）

20、羊肉、黨參、熟地、當歸、紅棗（貧血）

21、阿膠燉瘦肉、紅棗、杞子（月經過多，在月經未乾淨時服）

22、沙仁、淮山、土茯苓、白朮煲瘦肉（胃寒、脾虛）

23、田雞煲黨參、淮山、紅棗（補氣、健脾）

24、田雞煲田七、紅棗（用於骨節病人，在治療期間）

25、桑樹根煲瘦肉（高血壓，腦血管意外）

26、白豆煲豬橫俐（糖尿病）

27、鷄鴨煲川貝、無花果、南北杏（咳嗽）

28、核桃煲豬腰或豬骨（夜尿）

29、鯫魚煲紅豆、陳皮（身體虛弱、如何學電腦流鼻血）

30、蓮子心、白茅根煲瘦肉（流鼻血）

31、玄胡素20克、益母草20克煲雞蛋、紅參（經痛）涼湯

32、桑葉、黑芝麻、紅蘿蔔、煲豬骨或魚類（預防結腸炎）

33、桑葉、黑芝麻、紅蘿蔔、黑豆煲豬骨或魚類（陰陽湯）

34、沙參、玉竹煲、竹絲雞或煲豬輻肉（滋陰、潤肺）

35、蓮子、百合煲魚類（健脾）

36、黑芝麻煲魚頭（清熱、解毒）

37、馬蹄、紅蘿蔔、煲豬輻肉（清陰熱、發低燒）

38、粉葛煲鯪魚或鯽魚加紅棗、生薑、陳皮（治療屈火骨痛）

39、毛薯（即豬仔薯）、紅蘿蔔、煲豬骨（清熱、治喉嚨痛）

40、菜乾、紅蘿蔔、百合、眉豆、淡菜煲豬骨或魚類（熱咳）

- 41、竹芋、紅蘿蔔、淡菜煲豬骨（清熱）
- 42、昆布、海帶、五星魚、淡菜煲豬或魚類(咽喉炎)
- 43、海帶、綠豆、紅蘿蔔、煲豬骨或魚類加陳皮、生薑（清熱、解毒）
- 44、冬瓜、紅豆、眉豆煲豬骨或加蓮蓬一個、陳皮（清熱解毒）
- 45、老黃瓜、紅豆、眉豆紅蘿蔔、煲豬骨或魚類、陳皮（清熱解毒）
- 46、豬橫利煲赤小豆或黑芝麻(小兒清熱、消滯開胃)
- 47、髮菜、豪豉、瑤柱煲湯（咽喉炎）
- 48、西洋菜、紅蘿蔔、魚球湯（清熱）
- 49、雪耳、瘦肉、雞蛋湯（清熱、潤肺）
- 50、南杏、北杏、眉豆、無花果、百合、陳皮煲瘦肉（乾咳無痰）
- 51、蘋果、陳皮、蜜棗煲瘦肉(咳嗽)
- 52、雪梨、陳皮、蜜棗煲瘦肉（熱咳）
- 53、石菜、綠豆煲鯽魚、陳皮、生薑(咽喉炎、清明前服)
- 54、白鵠煲綠豆加陳皮、生薑(預防熱痱、咽喉炎，清明前服)
- 55、百合、蒔術、淮山煲瘦肉（健脾、滋陰）

56、生魚煲西洋菜（或花旗參）,無花果（清熱解毒）

57、田七（30克）、丹參（5克）煲豬骨或雞（高血壓）

58、劍花、無花果、陳皮煲豬骨（熱咳）

59、紅蘿蔔、青蘿蔔、淡菜煲豬骨或魚（清熱開胃）

60、豬肚煲蓮子、蒔術或煲白果、腐竹（健脾開胃）

61、草龜煲綠豆半斤（乙型肝炎）

62、白芨10克、黑豆煲鯉魚（流鼻血）

63、鯉魚煲紅豆、陳皮（用於身體虛弱流鼻血）

64、花旗參（西洋參）春酒課文、玉竹煲瘦肉（用於身體虛弱、低熱）

65、綠豆、紅豆、南豆（扁豆）、黑豆煲魚或豬骨（陰陽湯）

66、紅豆殼、蒜頭、紅梅葉煲好放紅糖（腹瀉有屎）

67、蒜頭2兩煲好放紅糖（慢性結腸炎）

68、鯿魚、豆腐、芫茜、白豆煲湯（口腔潰瘍）

69、雪耳、雞蛋、瘦肉湯（清肺熱）

70、鯉魚煲粥（用於習慣性流產）

71、阿膠、糯米粥（用於習慣性流產）

72、茅根、玉蔗煲水（解毒、止渴、利尿、生津）

73、甜玉米、紅蘿蔔、馬蹄煲雞腳(清熱、解署)

74、竹絲雞、瘦肉煲花旗參(清熱、解毒)

75、玉竹、麥冬煲瘦肉(秋季咳嗽)

76、土牛七、板藍根煲鯽魚或豬橫俐、瘦肉（咽喉炎）

77、崩大碗煲魚炎或豬骨(清熱解毒)

78、雞骨草半斤、紅棗2兩（去核）煲6小時以上（新生兒黃疸）

79、玉竹、蓮子、蒔術煲瘦肉(神經衰弱、多夢)

80、玉竹煲瘦肉（咽乾、咳嗽）

81、雞骨草、棉茵陳、田基王煲蜜棗(乙型肝炎)

82、靈芝、花旗參煲密棗、瘦肉或豬骨（在驗血前服）

更多作文请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发