

# 瑶柱煲汤做法大全

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://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、鳊鱼煲黑豆、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、鹌鹑煲川贝、无花果、南北杏（咳嗽）
- 29、核桃煲猪腰或猪骨（夜尿）
- 30、鳅鱼煲红豆、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、竹丝鸡或煲猪鞭肉（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、煲猪鞭肉（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、豪豉、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（预防热疹、咽喉炎，清明前服）
- 24、百合、苡术、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、苡术或煲白果、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、鳅鱼煲红豆、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（腹泻有孺）

36、蒜头2两煲好放红糖（慢性结肠炎）

37、鳊鱼、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、解暑)

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、莼术煲瘦肉(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、鯪魚煲黑豆、紅棗、陳皮(補血、養顏)

3、冬菇、香信、眉豆、白豆、紅棗(附件囊腫)

4、白鴿煲淮山、杞子、紅棗(健脾、補血)

5、黑鯪魚煲黑豆、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、劓子(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、鷓鴣煲川貝、無花果、南北杏（咳嗽）
- 28、核桃煲豬腰或豬骨（夜尿）
- 29、鯽魚煲紅豆、陳皮(身體虛弱、如何学电脑 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、竹絲雞或煲豬軀肉（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、煲豬軀肉（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、白鴿煲綠豆加陳皮、生薑(預防熱痧、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、黑豆煲鰵魚（流鼻血）
- 63、鰵魚煲紅豆、陳皮（用於身體虛弱流鼻血）
- 64、花旗參（西洋參）春酒燉、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（腹瀉有孿）
- 67、蒜頭2兩煲好放紅糖（慢性結腸炎）
- 68、鰻魚、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、解暑)
- 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脷、瘦肉（咽喉炎）
- 77、崩大碗煲魚或豬骨(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](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/)开发