## 

清晨最不该吃的三类食物

健康

浣滆

鍙戝竷浜庯細2006/11/04 19:00

- 1. 忌喝大量冰凉的饮料:温度相差太大会强烈刺激胃肠道,导致突发性挛缩。
- 2. 忌空腹吃香蕉:香蕉中除了含有助眠的钾,还含有大量的镁元素,若空腹食用,会使血液中的含镁量骤然升高,而镁是影响心脏功能的敏感元素之一。
- 3.忌空腹吃菠萝:菠萝里含有强酵素,空腹吃会伤胃,其营养成分必须在吃完饭后才能更好地被吸收 。

小提示:清晨也不要空腹喝醋或吃蒜。空腹喝醋会导致胃酸过多而伤胃;而蒜素会对胃粘膜、肠 壁造成刺激,引起胃痉挛。

知道了清晨饮食的禁忌,就该立刻行动起来,寻找一款适合自己的养胃方案,这里推荐几款,供大家选择:

## 清晨养胃汤

材料:红枣50克,带蚕蛹的蚕茧20个,适量白糖。

做法:1.将洗净的红枣,和蚕茧一起入锅,加800克水。 2.煮沸后改用小火慢煎15分钟。 3.滤 汁入大碗,加入白糖调味即成。

功效:汤甜味美,养胃健脾,润肺生津。

## 桑椹三明治

材料:切片面包若干(无味或咸味)、桑椹罐头1瓶。

做法:1.将桑椹罐头打开,舀出3~4粒桑椹粒放在面包上。 2.再舀几勺桑椹汁,均匀地浇在面包片上,将面包片对折即可。

功效:不仅养胃,还具有明目、清肝及健脑的作用。

## 早晚养胃粥

材料:粳米50克、大枣10个、莲子20克。

做法:1.莲子用温水泡软、去芯,粳米淘洗干净,大枣洗净。 2.三者同入锅内,加清水适量, 旺火煮开后,文火熬煮成粥。 3.根据个人口味调味后早晚食用。

功效:养胃健脾,还可防治缺铁性贫血。