

美食休闲



小暑养生食谱 健脑 又 益智



您相信吗？拥有科学的保健方法，后天也可以有效提高记忆力。小编在这里提供几款养生食谱，尤其适合小暑期间食用，可以起到健脑益智的功效。

□现代快报记者 宋昱 实习生 吴婷 整理

1. 地黄乌鸡

原料：雌乌骨鸡1只，生地黄、饴糖各150克。

做法：乌鸡宰杀，去毛及内脏，洗净，备用。

生地黄洗净，切成条状，加饴糖拌匀，装入鸡腹内，将鸡仰置瓷盆中，隔水用文火蒸熟即成。分2日食用，吃肉喝汤。

提高记忆力功效：填精添髓，补肝益智。适宜用脑过度、脑髓不足而见头转耳鸣、记忆力减退、腰膝酸痛、神疲气短等症者食用。常食有填精补脑、益智健身的功效。

2. 枸精炖鹌鹑

原料：鹌鹑1只，枸杞子、黄精

各30克，盐、味精少许。

做法：鹌鹑宰杀，去毛及内脏，洗净，枸杞、黄精装鹌鹑腹内，加水适量，文火炖酥，加盐、味精适量调味即成。弃药，吃肉喝汤，每日1次。

提高记忆力功效：滋阴养肝肾，补精益智。适宜于肝肾不足、精血亏虚而见神疲乏力、腰膝酸软、眩晕健忘者服食。

3. 鱼头健脑汤

原料：鱼头1个，天麻15克，香菇、虾仁、鸡丁适量。

做法：鱼头1个，去鳃洗净。所有原料用清水煮熟，加香油、葱、姜、盐、味精等调料即成。

提高记忆力功效：有健脑增

智之效。

4. 冬瓜益智汤

原料：小冬瓜1只，肉块100克，香菇、莲子适量，盐适量。

做法：取小冬瓜挖瓢洗净，沸水煮10分钟取出，加肉块、香菇、莲子及作料适量，煮炖至熟烂。

提高记忆力功效：有助生长、益智慧之效。

5. 益智仁炖肉

原料：益智仁50克，牛肉或瘦猪肉30克。

做法：将益智仁和牛肉或瘦猪肉同炖煮至肉熟，加调料即成。

提高记忆力功效：有健胃益脾、补脑安神、益智作用。

Novotel Nanjing East Suning Galaxy
南京玄武苏宁银河诺富特酒店

酒店婚宴特惠：资深婚庆策划团队、精美婚礼请柬、绚丽香槟塔布置、特制婚宴菜肴及精致婚礼蛋糕、温馨别致的蜜月婚房、全新豪华班车免费接送。

我们与您携手打造完美婚礼每桌仅需人民币3,699元起
关注酒店新浪微博 @南京诺富特酒店 收获更多惊喜！

Booking on novotel.com.cn

Novotel Wedding Celebration
诺富特婚庆盛典

爱永相随

体验全方位婚庆盛典

打造您的专属婚礼

万元巨惠等您带回家

活动时间

7月21日-7月22日
上午10点--下午4点

地点

江苏省玄武区苏宁大道9号
南京玄武苏宁银河诺富特酒店

婚礼顾问

13813963216 (赵燕女士) 13645158330 (高庆先生)

主办单位：

指定婚庆布展：

指定保险公司：

协办单位：

参展单位：

凭此单页，活动当天可至酒店领取神秘礼物一份！

吃在金陵·南京的西餐馆子大搜罗
美味厨房·几道西式美味的做法
食之有道·炎炎夏日，怎样畅快吃肉而
不用担心上火？

悠哉生活·10种最营养的食物、7种食
物可提升脑力、8个排毒的好方法、挑水果
小贴士、喝咖啡的8个好处、10个生活小
常识

ios&Android下载方法

在App store 或安卓市场下载“现代快
报精品周刊”，即可阅读！