

东营粥技术培训学校

产品名称	东营粥技术培训学校
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

东营粥技术培训学校

在中国有文字记载的历史中，粥的踪影伴随始终。关于粥的文字，始见于周书：黄帝始烹谷为粥。

中国的粥在四千年前主要为食用，2500年前始作药用，《史记》扁鹊仓公列传载有西汉名医淳于意（仓公）用“火齐粥”治齐王病；汉代医圣张仲景《伤寒论》述：桂枝汤，服已须臾，啜热稀粥一升余，以助药力，便是有力例证。

进入中古时期，粥的功能更是将“食用”、“药用”高度融合，进入了带有人文色彩的“养生”层次。

宋代苏东坡有书帖曰：夜饥甚，吴子野劝食白粥，云能推陈致新，利膈益胃。粥既快美，粥后一觉，妙不可言。南宋著名诗人陆游也极力推荐食粥养生，认为能延年益寿，曾作《粥食》诗一首：“世人个个学长年，不悟长年在目前，我得宛丘平易法，只将食粥致神仙。”从而将世人对粥的认识提高到了一个新的境界。

可见，粥与中国人的关系，正像粥本身一样，稠粘绵密，相濡以沫；粥作为一种传统食品，在中国人心中的地位更是超过了世界上任何一个民族。

粥熬好后，上面浮着一层细腻、黏稠、形如膏油的物质，中医里叫作“米油”，俗称粥油。很多人对它不以为然，其实，它具有很强的滋补作用，可以和参汤媲美。通常所说的粥油是由小米或大米熬粥后所得的。中医认为，小米和小米味甘性平，都具有补中益气、健脾和胃的作用。二者用来熬粥后，很大一部分营养进入汤中，其中尤以粥油极为丰富，是米汤的精华，滋补力之强，丝毫不亚于人参、熟地等名贵的药材。

清代赵学敏撰写的《本草纲目拾遗》中记载，米油“黑瘦者食之，百日即肥白，以其滋阴之功，胜于熟地，每日能撇出一碗，淡服即可”。清代医学家王孟英在他的《随息居饮食谱》中则认为“米油可代参汤”，因为它和人参一样具有大补元气的作用。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路西站南侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）