

第四類是堅韌難化的食物，如生魚、生鯉、鮑魚、响螺等堅韌難消的食品等都不宜進食。素菜比較合宜，如其根莖堅硬，亦所不宜。葷菜中，鷄肉，豬肉，牛排，如有堅韌的肉皮和肉筋的。

第五類，一切堅硬的烹飪方法，要力求煮熟和煮爛，譬如米飯，也要設法使其軟熟，在能進食硬飯，一定要吃軟飯。素菜，也要酥爛易化，不能求其生的。

第六類，還有花生，腰果，香榧子，炒豆之類，還有花燙，腰果，香榧子，炒豆等，都不宜進食。素菜比較合宜，如其根莖堅硬，亦所不宜。葷菜中，鷄肉，豬肉，牛排，如有堅韌的肉皮和肉筋的。

第七類，堅韌難化的食物，如生魚、生鯉、鮑魚、响螺等堅韌難消的食品，即使有益於人體的滋補食物，也在禁忌之列。

第八類，還有油膩太滑的東西，也應避免。為了防止十三指腸出血，食物的烹飪方法，要完全改善，如果嚴重的情況之下，最好只吃瘦肉狀的糊樣品。

第九類，還有油膩太滑的東西，也應避免。

第十類，

第十一類，

第十二類，

第十三類，

第十四類，

第十五類，

第十六類，

第十七類，

第十八類，

第十九類，

第二十類，

第二十一類，

第二十二類，

第二十三類，

第二十四類，

第二十五類，

第二十六類，

第二十七類，

第二十八類，

第二十九類，

第三十類，

第三十一類，

第三十二類，

第三十三類，

第三十四類，

第三十五類，

第三十六類，

第三十七類，

第三十八類，

第三十九類，

第四十類，

第四十一類，

第四十二類，

第四十三類，

第四十四類，

第四十五類，

第四十六類，

第四十七類，

第四十八類，

第四十九類，

第五十類，

第五十一類，

第五十二類，

第五十三類，

第五十四類，

第五十五類，

第五十六類，

第五十七類，

第五十八類，

第五十九類，

第六十類，

第六十一類，

第六十二類，

第六十三類，

第六十四類，

第六十五類，

第六十六類，

第六十七類，

第六十八類，

第六十九類，

第七十類，

第七十一類，

第七十二類，

第七十三類，

第七十四類，

第七十五類，

第七十六類，

第七十七類，

第七十八類，

第七十九類，

第八十類，

第八十一類，

第八十二類，

第八十三類，

第八十四類，

第八十五類，

第八十六類，

第八十七類，

第八十八類，

第八十九類，

第九十類，

第九十一類，

第九十二類，

第九十三類，

第九十四類，

第九十五類，

第九十六類，

第九十七類，

第九十八類，

第九十九類，

第一百類，

第一百一類，

第一百二類，

第一百三類，

第一百四類，

第一百五類，

第一百六類，

第一百七類，

第一百八類，

第一百九類，

第一百十類，

第一百十一類，

第一百十二類，

第一百十三類，

第一百十四類，

第一百十五類，

第一百十六類，

第一百十七類，

第一百十八類，

第一百十九類，

第一百二十類，

第一百二十一類，

第一百二十二類，

第一百二十三類，

第一百二十四類，

第一百二十五類，

第一百二十六類，

第一百二十七類，

第一百二十八類，

第一百二十九類，

第一百三十類，

第一百三十一類，

第一百三十二類，

第一百三十三類，

第一百三十四類，

第一百三十五類，

第一百三十六類，

第一百三十七類，

第一百三十八類，

第一百三十九類，

第一百四十類，

第一百四十一類，

第一百四十二類，

第一百四十三類，

第一百四十四類，

第一百四十五類，

第一百四十六類，

第一百四十七類，

第一百四十八類，

第一百四十九類，

第一百五十類，

第一百五十一類，

第一百五十二類，

第一百五十三類，

第一百五十四類，

第一百五十五類，

第一百五十六類，

第一百五十七類，

第一百五十八類，

第一百五十九類，

第一百六十類，

第一百六十一類，

第一百六十二類，

第一百六十三類，

第一百六十四類，

第一百六十五類，

第一百六十六類，

第一百六十七類，

第一百六十八類，

第一百六十九類，

第一百七十類，

第一百七十一類，

第一百七十二類，

第一百七十三類，

第一百七十四類，

第一百七十五類，

第一百七十六類，

第一百七十七類，

第一百七十八類，

第一百七十九類，

第一百八十類，

第一百八十一類，

第一百八十二類，

第一百八十三類，

第一百八十四類，

第一百八十五類，