



多名大廚推薦使用特級初榨橄欖油做中餐

多名備受尊敬的中國大廚強烈推薦使用橄欖油做出美味中餐。知名美食博主 @現代可汗-劉鑫表示 橄欖油在中國“有品質就有未來”，他在個人美食微博中向粉絲介紹獨具一格的橄欖油鍋底火鍋。

是不是不確定如何用橄欖油做出美味中餐？“太極計畫”專家團隊認為橄欖油因為其獨特的營養價值和獨特的風味和亞洲美食非常匹配。多名國內知名大廚也持同樣的看法。

名人大廚劉鑫先生曾在“太極計畫”北京新聞發佈會上和我們分享他豐富的中餐橄欖油使用經驗。劉鑫先生微博名為“現代可汗-劉鑫”，名如其人，他本人先後到訪義大利，西班牙，葡萄牙等橄欖油飲食文化大國，尋找當地美食文化真諦。深得中西方飲食文化精髓的他常常給熱愛美食的人們奉上獨具特色的美味食譜，比如那道以橄欖油為調味品的山東拉麵，燒烤牛肉，甚至火鍋。



Photo 2: front line: Xin Liu, Mr. Ettore Francesco Sequi, the Italian Ambassador to the PRC; second line: Presidents of Italy's olive oil producing associations – CNO, UNASCO, UNAPOL.

另一名廚劉小兵以創意中西菜品聞名，用高營養價值的西餐材料烹製美味中式菜肴。來自劉小兵獨特的中西一體美味深受伊天園餐飲集團和新世紀大酒店顧客的喜愛。大廚推薦用橄欖油做“香菇肉醬烤鱈魚”和“冰橙汁鮮蝦雞翅”，各位不妨搜來食譜自己動手嘗試一下。

訪問OurOliveOil.com 瞭解更多關於“太極計畫”資訊



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.

www.ouroliveoil.com

