



## 知名美食博主認為：橄欖油是“必備”成分

知名網路美食博主“**Amanda的小廚房**”和“**田螺姑娘\_hhhaze**”在很多的菜譜中都使用了橄欖油，她們很推薦這種產品，因為它具有健康特性而且很美味。

李若雯，也被稱為Amanda Tastes，是網路烹飪視頻世界的名人。

站在英國鄉村風格的廚房里，Amanda一步一步地指導觀眾如何制作各種各樣的菜肴，從簡單的地中海沙拉到有抹茶和黑芝麻等配料的精緻蛋糕。她的視頻發布在中國視頻網站優酷和土豆上，以及配有英文字幕的Youtube上，吸引了數十萬人觀看。

Amanda畢業於北京大學，之後到英國繼續深造。她在視頻中做了很多歐洲菜式，以解密來自不同文化菜肴而聞名。在其中一段視頻中，她解釋了美式和地中海式沙拉醬的不同之處，向觀眾展示了如何使用特級初榨橄欖油製作比蛋黃醬“更新鮮、脂肪更少”的醋汁。

事實上，特級初榨橄欖油在Amanda的很多視頻中都是明星食材，她用它們來烤披薩麵團，撒在沙拉上，還用它來做炒蔬菜，比如大蒜蘑菇等。

Amanda並不是唯一一個成為橄欖油粉絲的中國美食博主。田螺姑娘在微博上擁有67萬粉絲，也熱衷於向她的粉絲們介紹橄欖油。

在她的一篇線上文章中，田螺姑娘說特級初榨橄欖油是“沙拉愛好者的必備之物”，但也說道“選擇一種好的橄欖油並非易事”。她建議在選擇正確的橄欖油時要小心，“優質的橄欖油，就像好的紅酒一樣，會有更清晰獨特的香味和更豐富、個性化的味道。”

隨著越來越多中國大陸和臺灣地區的美食愛好者發現橄欖油，“太極計畫”旨在為消費者提供選擇優質產品所需的所有資訊。在歐盟的資助和義大利頂級橄欖油協會專業知識的支持下，“太極計畫”在中國大陸和臺灣地區各地提供相關資訊並組織活動，我們的專家會向您提供所有關於橄欖油的資訊。

如果想瞭解我們最新的活動，您可以在APP Store或Google Play下載OurOliveOil應用程式。

想瞭解更多關於“太極項計畫”的資訊，請訪問OurOliveOil.com，也可通過以下方式聯繫我們：



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
A HEALTHY LIFESTYLE.

[www.ouroliveoil.com](http://www.ouroliveoil.com)



OUR  
EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
A HEALTHY LIFESTYLE.

[www.ouroliveoil.com](http://www.ouroliveoil.com)

