



台灣學生被介紹了使用特級初榨橄欖油烹飪的優勢

在 12 月底，隨著 TAICHI 項目的第二次促銷之旅的開始，在台灣一些頂級烹飪學校就讀的烹飪學生被介紹了特級初榨橄欖油的優點。

巡迴演出於 12 月 19 日在台北啟動，返回了德林理工大學 (HungKuo) 烹飪藝術系。該課程涉及近 60 位未來的廚師，教會他們如何通過品嚐和其他感官特性來區分優質橄欖油和劣質橄欖油。

繼去年馬來西亞獲獎廚師西蒙·李 (Simon Lee) 參加的首屆活動之後，學生們還學習瞭如何將意大利特級初榨橄欖油與傳統中國食譜相結合，補充肉，魚或蔬菜菜餚，以及使用橄欖油作為火鍋調味料。

進一步的烹飪課開明高級商業和商業職業學校，於達商業與家庭經濟高級學院，徐徐高中和台北市科技大學 (Kaiming Senior Technical and Commercial Vocational School, Yu Da High School of Commerce and Home Economics, Paul Hsu Senior High School and at Taipei City University of Science and Technology).

接下來，烹飪班之旅將於 2 月前往中國大陸，並在該國 15 所頂級烹飪學校舉行，分別訪問北京，上海，桂林，杭州，成都，西安，昆明和廣東。

TAICHI 國際項目正在向中國大陸和台灣推廣有關使用特級初榨橄欖油對健康的好處。TAICHI 項目旨在將使用特級初榨橄欖油烹飪的健康益處傳播到中國大陸和台灣。由歐盟共同資助，並由兩個主要的意大利橄欖種植者聯盟推動，即 Italia Olivicola and UNAPOL，TAICHI 項目通過其網站，各種社交媒體平台和網站向消費者提供了解橄欖油所需的所有信息。OurOliveOil APP - 可在 App Store 和 Google Play.

要了解有关 TAICHI 项目的更多信息，请访问我们的网站 OurOliveOil.com



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.

www.ouroliveoil.com

