

中华美食与橄榄油完美融合 开启健康生活方式

- ✓ 中国农历新年到来之际，尽享拥有千年历史的橄榄油，为您打造健康生活方式。
- ✓ 西班牙橄榄油是新年美好祝福的最佳信使。

2019年1月8日——随着春节的脚步日益临近，各家各户都开始琢磨新年菜谱以迎接崭新的一年。值此佳节来临之际，西班牙橄榄油在此为您倾心推荐一道令美食爱好者大为惊艳的菜肴——葱油鸡。这道菜肴搭配特级初榨橄榄油，感受橄榄油所带来的味蕾盛宴，尽享非凡的烹饪体验，中西饮食文化完美融合，开启健康生活方式。

橄榄油的用途广泛，适用于各种热菜与冷菜，具有独特的味道和香气，却不会掩盖食物本身的美味。除此之外，与其他植物油相比，橄榄油在高温烹饪下更为稳定，不会失去其原有的特性，因此可重复用来烹制油炸食品。

2019 中国新年开启健康生活方式

橄榄油代表独特的地中海饮食文化，受到全球大多数医生和营养学家的推崇，其多种益处不仅有益于我们的身体健康，还可以预防由不良饮食习惯引起的疾病。橄榄油富含单不饱和脂肪酸，尤其是特级初榨橄榄油，可为我们的身体提供诸如维生素E、多酚等多种纯天然的抗氧化剂。

橄榄油的实用性超乎你的想象

橄榄油不仅可用于油炸，还适用于各式烹饪手法及各种食材。即可佐料冷菜，也可单独成一味，又能与其他调味料混合搭配，还能延长罐装食品的保鲜期。此外，橄榄油还可作为调味汁配料！可谓是万能的美食小助手。

言归正传，我们此次推荐的葱油鸡是庆祝新春佳节的一道经典菜肴，操作简单，美味健康。

现在让我们来烹制这道葱油鸡，开启新年更美味健康的生活！

葱油鸡 食材：

- 1只1400克左右的土鸡
- 2块大葱，切成块
- 5片生姜

- 3 勺葱末
- 2 勺姜末
- 3 勺特级初榨橄榄油
- 盐
- 酱油（可选）

烹饪步骤：

1. 将土鸡里外充分洗净，在深锅内烧宽水，水刚好浸泡整只土鸡即可。
2. 在水中加入 2 块切好的大葱以及生姜片，煮开后放入土鸡。
3. 水再次烧开后，给土鸡翻面，继续加热至水烧开，然后小火煮。
4. 小火煮 45 分钟，中间给土鸡翻面。
5. 将鸡肉取出，放到一旁过凉。
6. 取出适量的葱、姜、特级初榨橄榄油和盐，充分搅拌成调味汁。
7. 将凉透的土鸡切成块，淋上调味汁，也可根据个人口味淋上酱油，即成。

橄榄油是美好新年的健康好礼

特级初榨橄榄油品质上乘，是一份给中国消费者的健康好礼。一瓶橄榄油，不仅为大家带来美味世界，同时，还代表着美好幸福的新年祝愿。

2018 年 9 月，西班牙橄榄油携手欧盟，以“共创美味世界”为主题，开展了“橄榄油世界之旅”（Olive Oil World Tour）推广活动，旨在为亚洲消费者带来高品质的橄榄油产品，诚邀消费者们一起探索代表欧洲健康生活方式的橄榄油文化。此次推广活动为期三年，并在美国、欧洲同步开展。

www.oliveoilworldtour.cn

WeChat @橄榄油世界之旅

更多详情，请访问**橄榄油世界之旅**官方网站 www.oliveoilworldtour.cn 及关注**橄榄油世界之旅**官方微信。

扫描下方二维码关注**橄榄油世界之旅**微信



媒体垂询，敬请联络：

智汇公关

郭妍娇

电话：+86 21-5403-6180

电邮：jojog@newell.com

携手西班牙橄榄油
共创美味世界
尽享欧式健康生活