

奇洛世家特级初榨橄榄油750ml*2

产品名称	奇洛世家特级初榨橄榄油750ml*2
公司名称	厦门佳易佳工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	商品条形码:8437004549037 品牌:奇洛世家 净重:750ml*2 (kg)
公司地址	厦门市思明区嘉禾路327号23D室A单元
联系电话	86 0592 5362085 13906010085

产品详情

商品条形码	8437004549037	品牌	奇洛世家
净重	750ml*2 (kg)	保质期	24 (个月)
等级	一级	售卖方式	包装
原产地	西班牙	产品类别	橄榄油

橄榄油以其独特理化指标与保健功能，正在逐步成为新世纪理想的食用油。在西方很多国家已普遍使用橄榄油，如果拿普通色拉油和橄榄油比较，色拉油呈透明黄色，闻起来有明显的油脂味，入锅后有少许青；橄榄油颜色黄中透绿，闻着有股诱人的清香味，入锅后一种蔬果香味贯穿炒菜的全过程，它不会破坏蔬菜的颜色，也没有任何油腻感。

1.用橄榄油煎炸

与草本植物油不同，橄榄油因为其抗氧化性能和很高的不饱和脂肪酸含量，使其在高温时化学结构仍能保持稳定。使用普通食用油时，当油温超过了烟点，油及脂肪的化学结构就会发生变化，产生易致癌物质。而橄榄油的烟点在摄氏240-270度之间，这已经远高于其它常用食用油的烟点值，因而橄榄油能反复使用不变质，是最适合煎炸的油类。

2.用橄榄油烧烤煎熬

橄榄油也同样适合用来烧，烤，煎，熬。使用橄榄油烹调时，食物会散发出诱人的香味，令人垂涎。特别推荐使用橄榄油做鸡蛋炒饭，或做烧烤。

3.用橄榄油做酱料和调味品

用酱料的目的是调出食物的味道，而不是掩盖它。橄榄油是做冷酱料和热酱料最好的油脂成分，它可保护新鲜酱料的色泽。

4.用橄榄油腌制

在烹食前先用橄榄油腌过，可增添食物的细致感，还可烘托其他香料，丰富口感。

5.直接使用橄榄油

特级初榨橄榄油直接使用时，会是菜肴的特点发挥到极致。你可以象用盐那样来使用橄榄油，因为特级初榨橄榄油会使菜肴口感更丰富，滋味更美妙。你还可以将特级初榨橄榄油加进任何菜肴里用来平衡较高酸度的食物，如柠檬汁，酒醋，葡萄酒，番茄等。它还能使食物中的各种调料吃起来更和谐，如果在加了调味品的菜肴里加一些橄榄油，你会发现味道更好。特级初榨橄榄油还可以使食物更香，更滑，味道更醇厚。

6.用橄榄油焙烘

橄榄油还适合于焙烘面包和甜点。橄榄油远比奶油的味道好，可广泛用于任何甜品及面包。

7.用橄榄油煮饭

煮饭时倒入一匙的橄榄油，可使米饭更香，且粒粒饱满。