



黑人&范范
成家是當然、必然、偶然
或者不得不然

GENTLEMEN'S QUARTERLY

瀟灑 國際中文版
APRIL 2010 NO.163

Cook like a Man

一口飯上，再淋上點醬油，就是可口
的台式拌飯。NT\$220 (Pekoe)

橄欖油



190 00

橄欖油的重要、好用大家都知道，問題是在千百種選擇中，哪些是基本款？哪些又是進階款？如果你不想傷腦筋，且看我們這三瓶必備橄欖油。

1. **Olitalia ORO特級初榨橄欖油**：Olitalia是各大超市比較常見的橄欖油品牌，ORO是系列中的頂級款。當起來清新巨量，500ml的大分量最適合拿來拌炒各式菜肴，相對便宜的價格，即便豪邁的使用也不會心疼。NT\$420 (Pekoe)
2. **Merula Extra Virgin Olive Oil**：這款西班牙冷壓橄欖油是世界10大知名橄欖油之一，使用生長於嚴苛氣候下的西班牙橄欖樹冷壓而成，味道帶著明顯地青草、柳橙、杏仁果香，在沾麵包與沙拉之外，最適合用在低溫烹煮的菜肴。NT\$890 (四知堂)
3. **Senorio De Jaen 667**：西班牙南部的自治區Jaen是西班牙最大橄欖油產區，60%的西班牙橄欖油都產自於此。其中當地的Royal橄欖品種，由於特殊氣候條件的限制，幾乎瀕臨絕種。這款Senorio De Jaen 667冷壓橄欖油，就是由667個Royal，再加工成多種橄欖調配而成，擁有獨特的蘋果、杏仁與香蕉的香味；因為其珍貴性，最好是用在能夠呈現橄欖油原味的料理。NT\$1,200 (四知堂)