



刀嘜食油推出全新金裝濃香花生油

讓一眾好媽媽成為五星級大廚

提升饌菜色香味，有助保持心臟健康

2014年11月19日（香港訊）：首創於1963年的刀嘜食油，乃香港家傳戶曉的食油品牌，多年來深得一眾好媽媽的愛戴。根據尼爾森公司2013年10月至2014年9月全港煮食油超市零售調查報告，**刀嘜花生油是香港銷量第一的食油品牌（花生油類別）。**

今年，刀嘜銳意讓各位好媽媽更能於家中大顯身手，於十月份正式推出金裝濃香花生油，助好媽媽們煮一手好菜，讓家人安坐家中都能享受五星級大廚般的手藝。**刀嘜嚴選優質花生精配而成的金裝濃香花生油，能提升饌菜的色香味，煎炒煮炸皆能。每15毫升食用分量含有9克單元不飽和脂肪酸，同時有助保持心臟健康。**

星級大廚推介

隨著刀嘜金裝濃香花生油的推出，特意請來五星級大廚陳國強師傅，以金裝濃香花生油烹調一系列色香味菜餚。

陳師傅現為米芝蓮食府星級總廚，他認為：「無論用甚麼種類的油，最緊要是食得健康及好味，故此，我會選用花生油作為煮食戰友，**因花生油沒有膽固醇，而且煙點比較高，適合配搭不同的烹調方法。**最重要的是香濃的花生味，能提升食物的色香味，使食慾倍增。而花生油是「尾油」的最佳選擇，也是星級菜式的靈魂所在，可讓大家輕鬆將酒家菜式帶回家中。」

花生油不含膽固醇

坊間一直有傳花生油含有大量的膽固醇，不宜經常食用。但其實花生油是不含膽固醇，它跟一般橄欖油和芥花籽油一樣，含有豐富單元不飽和脂肪酸，有助降低體內之壞膽固醇(低密度膽固醇)；同時又不會影響體內好膽固醇(高密度膽固醇)含量。





陳國強師傅簡歷

《米芝蓮》星級食府總廚、無線電視TVB廚藝大賽《大廚出馬》總冠軍、《法國藍帶美食協會》會員，屢獲多項本地及國際大獎及至高榮譽金獎，備受業界人仕推崇與尊敬。陳師傅獲得《香港中華廚藝學院》“中廚大師”資歷後，在2013《世界中國烹飪聯合會》推選及頒授“國際中餐大師”榮銜，表揚陳師傅在餐飲業界的卓越成就與貢獻。陳國強師傅擁有二十五年入廚經驗，擅長粵菜、京菜、川菜及淮揚菜式。陳師傅除了擅於保留傳統精粹外，還不斷創新求變，憑著精湛造詣和無窮創意，精心打造的菜式深得客人及媒體追捧。陳師傅更於無線電視TVB主持烹飪電視節目《新派煮意之大廚教室》。

傳媒查詢，請聯絡：

陳穎珊小姐／洪焯華先生

電話：3159 2900 / 3159 2978

手提：9379 3045 / 9254 9250

電郵：belinda.chan@creativegp.com / andy.hung@creativegp.com