

因重阳之名，狠狠爱

献给父母的礼物



可曾记得父母生日那天对儿女中诺的叮咛吗？
 可曾记得与父母同坐餐桌前而不知如何点餐的尴尬？
 或者在忽然回家探亲时瞥见父母鬓边吃了一半山芋的紫菜？
 又或许是楼下沉沉的暮色在楼道的拐角留下散落的鞋印？
 家中的热水袋是否变大的时候就躺在妈妈的膝盖上？
 街边小贩摊上的拐杖不知何时就架在了爸爸的身旁？

你记得，儿时白天的牛奶鸡蛋，父母送的风雨无阻；
 你也记得，长大后工作的忙碌，应酬的频繁，占用了你太多的时间，多少
 次，面对父母关切的眼神、亲切的唠叨，只能把爱都藏在心里。

你知道，爱要用心才温暖；
 你知道，拥有健康的身体，父母才能更快乐；

你知道，爱无度量，而健康的陪伴最珍贵；
 你知道，重阳是父母共同的生日；

你知道，对最爱你的人，要给予11之名，狠狠爱。
 我们借你的帮助是，对天下“爱”，不多说，分秒不，不浪费，丝义怀。

父母心疼老人，不再是你童年时的山，少年时的海。他们门罗力操
 树，步履请训，如肝如胆，赐给他们健康，也赐给自己放心。

调节血脂

经常头晕脑胀、眼肚抽筋、视力也模糊？高血脂已经成为体检表上常见的字样。
 科学的膳食，精心的保养才能让身体更轻松。

“神秘万金油”：在上帝创造世界，女神们用橄榄果提
 炼出来的行状物具有 种惊人的功效。当橄榄油引导由新
 陈代谢科学的验证，我们才发现，橄榄油适合各个年
 龄段的人群：

婴幼儿：有助于平衡新陈代谢，促进儿童神经系统，智慧和
 人脑发育。

成年人：有助于防止动脉硬化、心血管疾病、糖尿病和消化
 系统失调等疾病。

老年人：对于骨质疏松有很好的预防作用，减缓细胞膜的衰
 坏变化，从而延缓衰老。

如女：橄榄油所含的多种营养成分，对于肌肤十分有利，是
 一种安全可靠的美容佳品，在西方被誉为“美女之油”。

阿格利司原装进口特级初榨橄榄油(真情回馈组)

编号：201121217 快乐价：288元 积分：288分

主品：1L装阿格利司 特级初榨橄榄油4瓶



4. 煎橄榄油能制
 在烹制前先只橄榄油加热，可增添食物的细腻感，还可抵消其他香料，丰富口感。

5. 直接食用橄榄油

特级初榨橄榄油更适用时，全健康的特点发挥到极致。你可以像用盐那样来用橄榄油。因为特级初榨橄榄油经专业认证，品质更美妙。你还可以将特级初榨橄
 榄油加入任何菜肴里用水平来稀释成适度的食物，例如：饼干、蛋糕、葡萄酒、橄榄油、橄榄油。你还可以将橄榄油加入到一些汤品中，你会发现，它还能使食物中的营养成分更加丰富。如果任放了调味品菜肴里加入一些橄榄油，你会发现，它还能使食物中的营养成分更加丰富。

6. 煎橄榄油可以
 发现未加盐时，特级初榨橄榄油还可以使食物更香、更甜、更鲜美。

7. 煎橄榄油可以
 橄榄油不适合于油炸食品，橄榄油可以煎炸的味更好，可以用于任何甜品及面包。

煎油时加入一起的橄榄油，可使火更香，且拉提温度。

快乐百科

如何食用橄榄油？

橄榄油以其独特的理化性能与保健功能，正逐渐成为新世纪理想的食
 用油。在西方很多国家普遍食用橄榄油，如果拿片面包蘸橄榄油
 如此吃，色拉油更受欢迎，同时具有明显的油香味。人摄入后少许
 古柏：橄榄油颜色中透绿，且有淡淡的清香香味。人摄入后一种清
 香而凉爽的炒菜的整个过程，它不会破坏蔬菜的营养，也没有任何油质
 破坏。

1. 用橄榄油煎炸

与单不饱和脂肪酸不同，橄榄油因其独特的理化性能与保健功能
 数倍，使其在煎炸时化学性质仍能保持稳定。使用普通食用油如
 当油温超过了临界点，油以脂肪的化学性质就会发生变化，产生其效
 物质。而橄榄油的烟点比 240-270 度之间，这远远高于其常用
 食用油的高温。因而橄榄油煎炸使用不变质，是更适合煎炸的
 此外，

2. 用橄榄油炖煮

橄榄油也同样适合用来炖、煮、煎、熬。使用橄榄油烹制时，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，或做汤。

3. 用橄榄油做酱料和蘸料

用酱料的目的不是为了调出食物的味道，而不足调而已。橄榄油是凉
 酱料和热酱料最好的油脂成份，它可保持酱汁香料的色泽。

买就抽 许巍麓山摇滚音乐节门票一张



许巍 XU WEI
 麓山摇滚音乐节
 2011.12.17 20:00-22:00

新壹周专享 快乐生活 快乐购
 订购热线 24小时不间断服务
 800-705-8877 (免费)
 95105-700 (仅收市话费)
 快乐购网址: www.happigo.com