

中華廚藝學院
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓

VTC 35 周年呈獻：「大董中國意境菜」示範講座及主題晚宴 融合文學與美感 傳承文化及廚藝

(香港, 2017 年 11 月 23 日) 以獨創的意境菜聞名於世的中國廚藝名家董振祥大師 (人稱「大董」), 於 11 月中蒞臨中華廚藝學院, 與新一代廚藝學員及畢業生分享心得, 將獨有的廚藝意念薪火相傳。

在北京、上海、成都、紐約等地開設多間餐廳的大董, 是中國烹調藝術的代表人物及世界最具影響力的廚師之一。其意境菜饒富美感, 所有菜式均以中國詩詞為題, 再藉由與傳統寫意畫一脈相承、貫徹「注重留白, 以少勝多」理念的擺盤, 呈現箇中情懷。

大董在短短兩天, 除了主持兩場示範講座, 更帶領學員主理「中國意境菜及美酒配對盛宴」, 讓學員從中學習。於 11 月 16 日舉行的兩場示範講座中, 大董以多道菜式為例, 分享大董意境菜的設計思路、源起, 以及他如何融合中外各個菜系的可取之處, 包括: 時令食材、口味、技法, 成為別樹一格、能讓食客感受四季更替的珍饈美饌。他的擺盤意念其實亦深受中國寫意技法和西方色彩原理的影響, 他利用三分法、黃金點等藝術元素, 營造無盡意境, 為食客帶來獨特的藝術享受, 留下美好想像空間。他與團隊更即席示範五道菜式的掌握要點, 包括「棒棒涼皮」、「鮮花椒燴象拔蚌」、「黑松露墨魚汁文思豆腐」、「煎燻雪花牛肉配黃牛肝菌」及「貝殼邂逅白芝士巧克力」, 讓學員及畢業生更了解當中要訣。

至於 11 月 17 日舉行的主題晚宴, 學院亦邀得著名品酒大師李志延, 為大董的佳餚配對美酒。她為首位榮獲「葡萄酒大師」(Master of Wine) 名銜的亞洲人, 堪稱亞洲菜配搭葡萄酒的箇中權威。

有份參與是次示範講座及主題晚宴的廚藝高級文憑學員李鎂欣十分珍惜這個難得的機會: 「一直久仰董大師的大名, 他的創作及高雅擺盤設計果然令人佩服。他的菜式背後有著豐富的創作意念, 令我大開眼界! 我在廚藝的領域上會有更多的發展空間和繼續努力學習, 希望他朝可以如董大師一樣, 讓外國食客都能夠感受中華廚藝的魅力。」

中華廚藝學院

中華廚藝學院（CCI）為 VTC 機構成員，於 2000 年成立，乃香港特別行政區政府千禧項目之一。學院旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年青人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；並提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。學院透過「一試兩證」技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為海外旅客提供廚藝興趣班。網站：www.cci.edu.hk

- 完 -

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

張穎瑜 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

傳真：(852) 2550 0476

電郵：grace.cheung@vtc.edu.hk

圖片說明：



圖一：

在示範講座中，大董介紹中國及西方美術對其意境菜的影響，並闡釋他如何融合世界烹飪中優秀的元素，炮製出帶給食客視覺及味覺雙重享受的菜式。



圖二：

大董示範多道菜式所應用的技巧，包括將地方小菜提升至意境菜層次的「棒棒涼皮」。



圖三：

「鮮花椒燴象拔蚌」是大董的招牌涼菜，擺盤簡練，置於殼中的象拔蚌顯眼突出，就如所取材的詩句：「目窮淮海滿如銀，萬道虹光育蚌珍」中所描述的美麗珍珠。此外，此菜式以講究卻不花巧的手法烹調，令食材保持爽脆鮮味。



圖四：

「煎燻雪花牛肉配黃牛肝菌」選材自唐代詩人羅隱《吳門晚泊寄句曲道友》的詩句：「桃花李花斗紅白，山鳥水鳥自獻酬」，表達兩種主食材在色彩上的巧妙配搭。此菜式呈現一種豪邁感覺，與詩歌所表達的豪情相配合，不見納蘭性德的細膩，卻別有一番味道。



圖五：

以清朝詞人納蘭性德帶有一絲唏噓的作品《采桑子》為題的「貝殼邂逅白芝士巧克力」，恰好完美表達大董設計菜式時注重留白的理念。巧妙地採用三種白色食材，並為每個貝殼注入不同味道的餡料，讓此甜品無論在色彩、構圖和味道都具豐富層次，是藝術和烹調的極致結合。



圖六：
學員在講座中獲益良多，活動後與大董(前排左五)及其團隊成員一同合照留念。



圖七：
大董(前排右四)及其團隊與中華廚藝學院訓練委員會代表及 CCI 院長顏淑賢(前排右三)合照留念。