

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

中華廚藝學院全新「香港地道美食課程」 開拓你的美食版圖

(2017 年 12 月 27 日) 香港地道小食遠近馳名，深受市民和旅客喜愛，是本地美食版圖的重要一環，無論是人氣鼎盛的酒樓小品、或是門庭若市的小食店，均反映出地道小食大有發展空間。為保存香港地道美食的文化和手藝，中華廚藝學院 (CCI) 將新開辦兩個各為期 6 個星期的全日制課程－「香港地道中式甜品證書」及「香港地道特色小食證書」課程。

「香港地道中式甜品證書」集中教授糖水、糖類小食及糕點製作，如經典的蛋撻、配料豐富的渣咋、香滑的薑汁撞奶、近年少見的蓮蓉西米角等；而「香港地道特色小食證書」課程中，學員將學習製作多款有代表性的地道小食，如熱騰騰的碗仔翅、彈牙的手製燒賣、香口的煎釀三寶、冬日必吃的生炒糯米飯等。每個課程將涵蓋約 30 款美食的製作方法，當中並介紹地道小食文化發展、廚房工具運用、食材應用等全面職場知識，旨在裝備學員投身小食製作及中式廚務行業，打好廚藝基礎。

香港地道小食文化彌足珍貴，CCI 一直竭力保存，過去曾出版一套四冊的《香港地道小食》系列叢書，收錄多款小食的詳細食譜及歷史故事，於學院及本港各大書店有售。今年更推出英文合訂本及雙語光碟教材，讓不諳中文的人士也能認識香港著名地道小食。

課程資訊：

- 課程名稱：1. 香港地道中式甜品證書；
2. 香港地道特色小食證書
- 為期：6 星期
- 入學要求：中三或以上程度、年滿 16 歲半及面試合格者
- 報名及查詢：2538 2200
- 網址：www.cci.edu.hk

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



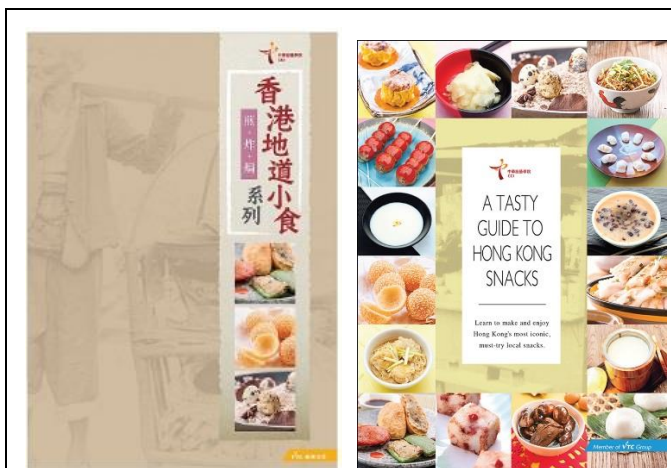
圖一：

中華廚藝學院 (CCI) 開辦的「香港地道中式甜品證書」課程，教授多款甜食的製作方法，包括蛋撻、渣咋等。



圖二：

「香港地道特色小食證書」課程主要傳授鹹點及熱食的烹調技巧，其中包括惹味可口的生炒糯米飯、手打生菜魚肉湯及車仔麵必備的豬皮蘿蔔。



圖三：
學院出版一套 4 冊的《香港地道小食》系列叢書，以及其英文合訂本《A Tasty Guide to Hong Kong Snacks》，弘揚本地飲食文化。



圖四：
CCI 一直致力培育業界人材，開設多個全日制廚藝課程。