

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

中華廚藝學院學員為港爭光 於「2017 中國-東盟職業院校學生烹飪技能大賽」奪 7 獎項

(2017 年 10 月 11 日) 職業訓練局 (VTC) 機構成員中華廚藝學院 (CCI) 代表隊於廣西南寧市舉行的「2017 中國-東盟職業院校學生烹飪技能大賽」橫掃 7 個團體及個人獎項，為港爭光。

是次技能大賽吸引來自東盟各國、廣東、浙江、江蘇等省區，以及香港和台灣 17 支代表隊共 66 名選手聚首一堂，比拼廚藝。參賽隊伍須在兩小時內，完成烹煮 2 道熱菜、1 道涼菜、麵點及湯羹，可謂分秒必爭。除考驗參賽者的廚藝技巧和各個步驟的時間掌控，亦非常著重團隊合作。由 4 位 CCI 中華廚藝文憑學員胡旭鋒、陳逸、冼廣進及黃寶峰組成的 CCI 代表隊憑著創意和出色表現奪得「最佳團體銅獎」和「最佳展台—最佳營養搭配獎」；隊伍同時贏得 4 個個人獎項，包括「特色創新烹調熱菜—金獎」、「中式烹調冷拼—銀獎」、「中式烹調熱菜—銀獎」和「中式烹調麵點—銀獎」。CCI 高級教導員陳永祥則獲得「優秀指導老師獎」。

CCI 代表隊隊長陳逸說：「參加今次技能大賽讓我們有機會與來自不同國家和地區的廚藝學生一起比拼實力和互相交流，讓大家大開眼界。比賽過程全賴隊友同心協力，緊密合作，才能取得佳績。」隊員之一黃寶峰則感謝學院導師的教導：「導師自 7 月起陪伴我們加緊操練，一直在旁鼓勵和指導，讓我們在烹飪技巧和時間控制等各方面不斷進步，在比賽中發揮得最好。」

CCI 高級教導員陳永祥對學員表現讚不絕口：「同學在緊迫的比賽時間中，仍能展示所有菜式，發揮應有水平，表現令人鼓舞。」領隊 CCI 總教導員 (中菜) 梁權森希望學員藉今次比賽擴闊眼界，又相信獎項能鼓勵學員繼續努力，朝世界級中廚之路進發。

獎項及菜式一覽：

獎項	菜式	得獎者
特色創新烹調熱菜—金獎	香辣小蠻腰	胡旭鋒
中式烹調冷拼—銀獎	琥珀皮蛋凍	陳逸
中式烹調熱菜—銀獎	臥虎藏龍	冼廣進
中式烹調麵點—銀獎	擂茶貓耳朵	陳逸
最佳團體銅獎	-	CCI 代表隊 (胡旭鋒、陳逸、冼廣進及黃寶峰)
最佳展台—最佳營養搭配獎	-	CCI 代表隊 (胡旭鋒、陳逸、冼廣進及黃寶峰)
優秀指導老師獎	-	CCI 高級教導員陳永祥

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；冀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，從而推廣旅遊業。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：

中華廚藝學院學員於廣西南寧市舉行的「2017 中國-東盟職業院校學生烹飪技能大賽」中奪得 7 個獎項。



圖二：

由 CCI 中華廚藝文憑學員(左起)胡旭鋒、黃寶峰、陳逸及冼廣進所組成的 CCI 代表隊，憑著出色表現奪得「最佳團體銅獎」。



圖三：

「特色創新烹調熱菜—金獎」得獎作品—「香辣小蠻腰」，主食材是香炸草魚卷及酥炸銀魚乾。



圖四：

「中式烹調熱菜—銀獎」得獎作品—「臥虎藏龍」，苦瓜拌鮮蝦，擺盤甚具心思。



圖五：

「中式烹調冷拼—銀獎」得獎作品：「琥珀皮蛋凍」，以皮蛋、子薑花做成果凍，顏色搶眼。