

## 國際廚藝學院及中華廚藝學院學員及畢業生 勇奪國際廚藝比賽獎項

(2018年11月9日, 香港) 國際廚藝學院 (ICI) 及中華廚藝學院 (CCI) 學員及畢業生日前代表香港出戰兩項國際賽事, 榮獲多個獎項。

ICI 新校舍上月正式開幕, 3 名廚藝文憑學員及 1 位畢業生旋即報捷, 於 10 月 26 及 27 日舉行的「寧波國際青年廚師挑戰賽」中奪得 3 金 1 銀 1 銅的佳績; 由於 ICI 學員在 3 個參賽組別獲最高分數, 獲大會額外頒發獎盃。得獎名單如下:

ICI 得獎學員/畢業生	組別	獎項
• 李漢輝 (歐陸廚藝文憑學員)、胡廣海 (西式食品製作文憑)	二人團隊熱菜組	金獎
• 李漢輝 (歐陸廚藝文憑學員)	盤式開胃菜組	金獎
• 尹俊賢 (歐陸廚藝文憑學員)	餐前小吃組/手指食物組	金獎
• 蒲進 (畢業生)	熱菜組 (畜禽類)	銀獎
• 蒲進 (畢業生)	熱菜組 (寧波海鮮)	銅獎

是次賽事共有 12 個國家及地區、30 個隊伍及約 100 位 25 歲以下之年青廚師參加。參賽地區包括印度、澳洲、美國、新加坡、韓國、馬來西亞、柬埔寨、蒙古國、中國、越南及香港特區。

有份參加今次賽事的 ICI 歐陸廚藝文憑學員李漢輝, 年初亦赴印度參加「國際青年廚師奧林匹克廚藝比賽」, 獲得銅獎。對於今次得到兩個金獎, 他感到特別興奮:「上次到印度是第一次參加廚藝比賽, 對獲獎感到十分意外。雖然累積了經驗, 但今次備戰也絕不鬆懈, 即使周末也和隊員們努力練習。我認為參加廚藝比賽就如跑馬拉松賽事, 必須要有耐性和毅力。」李漢輝鍾情跑步, 將馬拉松的體會, 應用在廚藝比賽上。他在「二人團隊熱菜組」中其中一個得獎菜式「牛肉三弄配黑醋燒汁」, 需要於一小時內利用牛小排及牛里脊兩個部份, 以燴、燒及餡餅三種不同做法演繹, 對時間掌控的要求甚高。

CCI 亦首次組成全女子組參加 10 月 27 日 (星期六) 於上海舉行的「第十二屆亞洲名廚精英賽」。5 位年青女廚師是 CCI 畢業生, 當中大部分更是廚藝比賽的常客。今次比賽中, 她

們與來自香港、澳門、上海、順德、南海、三亞、重慶、台灣、韓國、日本和馬來西亞共 18 組專業廚師隊伍比拼廚藝。憑著精湛的廚藝技術和烹調技巧，以一系列出色的熱菜，冷盤，甜品等，獲得 3 金 2 銀，以及「最佳造型獎」的佳績。以獲得「熱葷-雞肉」組別金獎的「青龍鳳舞齊飛」(青醬糯米雞卷併川椒雞球)為例，在傳統中式烹調中加入九層塔及魚露作調味，創出新派風味。

得獎名單如下：

CCI 得獎學員/畢業生	組別	獎項
• 蔡佩雯（廚藝高級文憑畢業生）	熱葷-雞肉	金獎
• 葉銘惠（中級中廚師證書畢業生）	熱葷-蔬菜	金獎
• 丘詠琪（中式廚藝專業證書畢業生）	甜品-糕點	金獎
• 李鎂欣（廚藝高級文憑畢業生）	前菜	銀獎
• 鄧倩婷（廚藝高級文憑畢業生）	熱葷-青蟹	銀獎
• CCI 團隊	/	最佳造型獎 (菜式：煙雨江南)

今次擔任隊長的葉銘惠早前亦於 CCI 主辦之「2018 全港青年廚師中餐烹飪比賽」公開組獲得金獎，她分享道：「今次學院特別組成女子隊參加國際廚藝賽事，是對女中廚師的肯定。傳統以來，中廚行業都是男性主導。我希望這個現象由我們這一代開始改變。透過比賽證明只要專業有熱誠，女廚師也可以獨當一面。」

ICI 及 CCI 旨在為業界培訓有熱誠，有視野的廚藝生力軍。學院積極為學員提供交流的機會，並鼓勵學員及年青畢業生參加廚藝比賽，讓他們可以在良性的競爭平台上與各地廚師交流切磋，力求進步。

### 國際廚藝學院(ICI)

國際廚藝學院 (ICI) 為 VTC 屬下 13 個機構成員之一，旨在為香港培育優秀廚藝及款待人才，鞏固香港作為亞洲美食之都的地位。學院除開辦多元專業廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、亞洲、中東及美洲等菜系外，亦提供主題樂園及項目管理課程，培育有志加入相關行業的青年，助他們拓展事業。網站：[www.ici.edu.hk](http://www.ici.edu.hk)

## 中華廚藝學院

中華廚藝學院（CCI）為 VTC 屬下 13 個機構成員之一，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培訓及資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為港人及海外旅客提供廚藝興趣班。網站：[www.cci.edu.hk](http://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](mailto: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](mailto:grace.cheung@vtc.edu.hk)

圖片說明：

	<p>（圖一）由國際廚藝學院（ICI）學員及畢業生組成的參賽隊伍，於「寧波國際青年廚師挑戰賽」中共取得 5 個獎項，並獲大會額外頒發獎盃。</p>
	<p>（圖二）ICI 歐陸廚藝文憑學員李漢輝於今次賽事中獲得兩項金獎。</p>



(圖三) ICI 3 名廚藝文憑學員及 1 位畢業生 (左起：胡廣海、李漢輝、尹俊賢、蒲進) 積極備戰，終在比賽中取得佳績。



(圖四) CCI 首次組成全女子組，參加 10 月 27 日於上海舉行的「第十二屆亞洲名廚精英賽」，勇奪多個獎項。(左起：丘詠琪、葉銘、李鎂欣、蔡佩雯、鄧倩婷)



(圖五) CCI 團隊於「第十二屆亞洲名廚精英賽」中共獲得 3 金 2 銀連同「最佳造型獎」的佳績。