

中華廚藝學院第十二屆「大師級中廚師課程」畢業典禮 人行逾 40 年總廚持續進修展匠心精神 最年輕男女大師級中廚破紀錄誕生

（2025 年 10 月 2 日，香港）中華廚藝學院日前（9 月 30 日）舉行第十二屆「大師級中廚師課程」畢業典禮，12 位來自本地餐飲業界的資深中廚順利完成課程並獲頒畢業證書，創下歷屆最多畢業人數紀錄。典禮上，兩位表現卓越的學員分別獲頒「程廣基紀念獎」及「楊貫一大師紀念獎」，以表彰其傑出成就。本屆亦首度誕生歷來最年輕的大師級男女中廚——32 歲的簡俊偉及 31 歲的葉銘惠，展現新一代中廚的潛力與承傳精神。

下載相關相片：<https://shorturl.at/rY1Wi>

老字號粵菜行政總廚獲殊榮 創新不忘初心

即使人行逾 40 年，學習之路仍無止境。現任生記飯店行政總廚的洪家種大師，憑藉卓越表現榮獲本屆「程廣基紀念獎」最優秀學員殊榮。他擅長烹調高級粵菜，曾任敍福樓集團御苑皇宴總廚長達 13 年，期間屢獲殊榮，包括香港旅遊發展局「美食之最大賞」金獎。7 年前加入生記後，帶領旗下餐廳屢獲米芝蓮推薦，成績斐然。

洪大師感謝導師與同學的支持，並表示：「這個最優秀學員獎項提醒我勿忘初心，繼續為中華飲食文化的傳承貢獻力量。」他選擇於中華廚藝學院進修，期望透過專業課程拓展餐飲管理知識，與時並進。他的畢業論文以「鮮」為主題，深入探討「一夜埕」、「咸鮮」、「七日鮮」的原味道，並在菜式設計中融合傳統與創新。他強調：「廚師應堅持選用季節分明的食材，創新不是顛覆，而是對初心的堅持。」

高級粵菜副總廚融合多國技藝 分子料理迎大閘蟹季

榮獲「楊貫一大師紀念獎」最佳進步學員榮譽的堵耀灃大師，現任高級粵菜食府灣仔明閣副總廚，人行逾 20 年。他認為中菜的傳承與創新需並行不悖：「現代飲食趨勢促使粵菜突破傳統，融合健康理念及跨菜系元素，才能滿足食客多元化需求。」

修讀「大師級中廚師課程」後，堵大師表示課程鼓勵突破框架，融合國際烹調技術，提升創新能力。他更提到課程涵蓋營養學、飲品搭配及實地參觀，令他對餐飲有更全面的理解。

課程更啟發他以西式烹調元素設計出迎接大閘蟹季的創新菜式：「蟹粉常配醋以平衡寒性，我嘗試以分子技術製作意大利黑醋珠，加入傳統菜式中，提升吸引力。」對於今次獲獎，他感謝其恩師曾超敬大師及公司支持他到中華廚藝學院進修，並表示將持續探索新技法，精益求精，冀為香港豐富的餐飲文化作出貢獻。

首屆最年輕大師級中廚 展現新世代實力

年僅 32 歲的簡俊偉大師及 31 歲的葉銘惠大師，分別成為歷屆最年輕的男、女「大師級中廚師課程」畢業生。二人自中學畢業後便投身中華廚藝學院，一步步實現廚藝夢想。

簡大師在中華廚藝學院修畢初、中、高級中廚師課程後，曾於多間高級中菜廳任職，入行十多年的他，現任香港銀行家會所副總廚，擅長運用世界各地時令食材創作特色料理。他感謝母校強調傳統與創新並重，成為他創作靈感的泉源。

同為中華廚藝學院修畢初、中、高級中廚師課程的畢業生葉銘惠大師，則專注點心領域逾 15 年，擅長以細膩手藝展現精緻點心，證明女性亦能在中廚界發光發熱。她自學徒起步，於香港怡東酒店歷練 4 年，打穩技術根基，其後於迪士尼樂園酒店中餐廳點心部任副主管。今年完成大師級課程後，她加入台北文華東方酒店「雅閣」任副主廚，致力推廣港式點心文化。

培育業界翹楚 推動中華飲食文化傳承

報讀中華廚藝學院「大師級中廚師課程」的廚師，須具備至少 12 年業界經驗，並獲相關專業團體推薦及通過面試甄選。能夠成為學員，既是對其廚藝造詣的肯定，亦彰顯其在行業中的專業地位。在畢業典禮上擔任主禮嘉賓的中華廚藝學院訓練委員會主席黃家和教授，BBS, JP 表示：「『大師級中廚師課程』不僅提升學員的技藝，更助他們在業界中穩步發展。期望課程能為飲食業注入新動力，培育更多具潛質的大師級中廚，共同促進餐飲業的多元發展。」

適逢中華廚藝學院今年成立 25 周年，中華廚藝學院院長葉漢鵬亦分享課程理念：「此課程不僅是技術的精進，更是中華飲食文化的承傳與創新。透過系統化培訓與交流，畢業的每一位大師將成為推動中華飲食文化發展的重要力量，為香港餐飲業增添持續發展的活力，進一步鞏固香港『亞洲美食之都』的國際地位。」

今屆「大師級中廚師課程」榮獲多個贊助機構及人士的支持，包括聯邦酒樓集團董事執行經理程少儀女士、「鮑魚大王」楊貫一大師的千金楊慕琴女士、何志強先生、廖毅榮博士、李錦記（香港）有限公司、香港中華煤氣有限公司、生命勵進基金會、群生社慈善基金有限公司（排名不分先後），捐出畢業禮的獎項和獎學金，貢獻本地餐飲事業，推動業界與時並進。

— 完 —

中華廚藝學院（CCI）

中華廚藝學院（CCI）為 VTC 屬下 14 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；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，為海外旅客提供廚藝興趣班。網址：www.cci.edu.hk

傳媒查詢或專訪預約，請聯絡：

許茵琪 / 市場服務主管

電話：(852) 2538 2792

電郵：shannonhui@vtc.edu.hk

吳天韻 / 助理公共關係經理

電話：(852) 2538 2226

電郵：melodyng@vtc.edu.hk

圖片說明：



（圖 1）中華廚藝學院第十二屆「大師級中廚師課程」畢業典禮，12 名修畢「大師級中廚師課程」的學員獲頒授畢業證書，多位中華廚藝學院訓練委員會、嘉賓及業界代表蒞臨出席。



（圖 2）中華廚藝學院第十二屆「大師級中廚師課程」12 位大師級畢業生來自餐飲業不同機構和集團的資深廚師。



(圖 3)現於生記飯店擔任行政總廚的洪家種大師(中)獲頒「程廣基紀念獎」最優秀學員的殊榮。

左：聯邦酒樓集團董事執行經理程少儀女士
右：上屆得獎者、帝苑酒店東來順總廚施超群大師



(圖 4)灣仔明閣副總廚堵耀灃大師(左 2)獲頒發「楊貫一大師紀念獎」最佳進步學員的殊榮。

左 1：「鮑魚大王」楊貫一大師的千金楊慕琴女士

右 2：酒店、旅遊及廚藝學院校友會主席、富臨飯店行政總廚黃隆滔大師

右 1：上屆得獎者、法國餐廳 **Maison ES** 創辦人兼主廚沈依紅大師



(圖 5)首次誕生歷屆最年輕的大師級男、女中廚，分別為 32 歲的簡俊偉(右)及 31 歲的葉銘惠(左)。