



旅遊服務業培訓發展中心 / 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

即時發佈

攀上成功的階梯 中華廚藝學院畢業生黃亞保向母校致敬

(2014 年 2 月 11 日, 香港) 香港特別行政區行政長官梁振英先生最近於施政報告中提到：「行行出狀元」；中華廚藝學院（學院）其中一位優秀的畢業生，黃亞保，正是憑著努力，逐步實現在加入學院之前認為「不可能的夢想」。

對很多人來說，十年並不是一段很長的時間，但對黃亞保來說，在短短十年間已經為自己的人生道路建立了多個里程碑。他於二〇〇二年入讀中華廚藝學院初級中廚師證書課程，二〇〇四年畢業取得證書後，便開始其職業廚師生涯，於會所及酒店擔任初級廚師之餘，亦當上私人廚藝導師；二〇〇七年，他已升任總廚一職。在此期間，好學的亞保仍然沒有停下來，繼續於中華廚藝學院就讀不同的技能提升課程，增進自己的廚藝知識和技術。他相信在現今的社會，要成為一個成功的中廚師，除了必須擁有出色的中菜烹調技術，亦要對西方廚藝有相當認識。為此，亞保亦報讀了中華廚藝學院的姊妹學院——旅遊服務業培訓發展中心的進修課程，為其廚藝事業做足準備。

自於學院畢業十年以來，亞保努力為自己的飲食事業鋪路，並於二〇一二年開設第一所高級粵菜餐廳，吸引不少海外及城中名人。他的最新的目標是報讀學院的大師級中廚師課程。要成為大師級學員，報讀者除了必須擁有十二年的相關的工作經驗，更須獲專業團體推薦。「從大師級課程畢業，才能成為真正的大師。我還有很多要學的東西呢！」亞保說。

為表達對母校的心意以及對廚藝的熱誠，亞保將會於情人節晚上在學院的訓練餐廳為情侶們炮製創意美食。他為中式訓練餐廳創作了一款中西合璧的甜品「心意滿載」——以陳皮及紅豆蓉作為餡料的心型馬卡龍，伴以芝蔴千層糕。「上一次以學院代表團成員的身份參與由香港經濟貿易辦事處（布魯塞爾）舉辦的活動，代表香港在法國勃根地展示中菜烹飪藝術，當地那些餅店櫥窗前七彩繽紛的馬卡龍令我一見傾心。從此以後，每逢看見馬卡龍，我都會想起我的母校。」亞保回憶道。為母校西式訓練餐廳創作的另外一道主菜「心花怒放」——四川辣汁羊肚菌釀沙嗲虎蝦，中西合璧的選材及技術，充分表現出亞保對不同烹飪技術的豐富知識。作為一個中西廚藝技術皆能的大廚，亞保的確為新一代的年輕廚師完美的演繹出「行行出狀元」這句說話。

英語餐飲學會(The English-speaking Dining Society)為學員提供一個面對真實客人的訓練平台。成為會員，便能體驗全由學員運作的兩所中西訓練餐廳，感受學員對廚藝的熱誠之餘，更可享受由黃亞保等客席廚師及廚藝學員炮製的美食。

- 完 -

中華廚藝學院簡介

中華廚藝學院(學院)是香港特別行政區政府千禧項目之一，致力將中菜烹飪人才培訓系統化，提升中菜廚師的專業水平和地位，令香港成為國際認可及區內卓越的中菜培訓及資歷評審中心，並鞏固香港「東方美食之都」的美譽，從而推廣旅遊業。學院提供各級中廚師課程、烹飪專科課程、食物營養課程及衛生課程，歡迎有興趣投身中式飲食業的人士及在職廚師報讀。有關中華廚藝學院的資料，歡迎瀏覽：www.ccti.vtc.edu.hk。

旅遊服務業培訓發展中心

旅遊服務業培訓發展中心(HITDC)於1984年成立。設有廚務、餐飲服務、酒店款接、導遊、酒店項目營運及酒店水療等課程，為本地業界提供以能力為本的世界級培訓，使香港在亞洲的旅遊服務業持續保持領導地位。定期邀請本地及海外名廚進行廚藝交流及示範，為學員及在職廚師提升專業技能及水平。有關旅遊服務業培訓發展中心的資料，歡迎瀏覽：www.hitdc.vtc.edu.hk。

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊

公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

手提電話：(852) 6601 3413

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

江靜婷

公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

手提電話：(852) 9853 0892

傳真：(852) 2550 0476

電郵：gloriactkong@vtc.edu.hk



圖一： 中華廚藝學院星級畢業生黃亞保



圖二： 由黃亞保創作，中西合璧的甜品「心意滿載」－以陳皮及紅豆蓉作為餡料的心型馬卡龍，伴以芝蔴千層糕



圖三： 西式訓練餐廳