



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

孕育中廚大師的搖籃 中華廚藝學院系統化中廚訓練真面目

(2014 年 2 月 27 日，香港) 從前，中廚師都是「紅褲仔」出身；廚藝要從工作中學習，每一個廚師都得從低做起學起 - 「打荷」(負責洗切清潔分材料等廚房雜務)、「水枱」、「砧板」、經過多少重山，加上因緣際遇才有機會「埋鑊」，走近爐頭，拿起鑊鏟；運氣不好的，就算多努力，都可能沒有「埋鑊」的一天。要學到前輩精湛的廚藝技巧，還得看你是否有緣遇上良師，肯為你指路。當然，如果能成為入室弟子，便可獨攬師傅的秘技！師徒的緊密關係，是從前廚藝界濃厚人情味的基礎。

現今要成為中廚，相對比較以往的前輩幸福。中華廚藝學院的成立，為對中菜烹飪滿有熱忱及有意入行的年輕人提供有系統的中菜烹飪技巧培訓機會，不再需要偷師。學院設有由初級到大師級的課程多項選擇，配合不同學員的需要。初級中廚文憑課程為期兩年(中三入學者為三年)，由基本學起。中國八大菜系烹調技巧，由北方麵食至南方的點心燒味，以至食物安全及營養，成本控制等，均會覆蓋，務求讓學員有全面的知識基礎。學院更設有四個訓練廚房，包括粵港、川湘、京滬及冷葷廚房，學員可在專業的廚房設置中學習各式菜系，掌握各種中菜技巧，如刀工，炒鑊技巧等。

「不少剛入學的學員像白紙一張，連鑊鏟也沒有拿起過，我們的導師便由頭教起，以粗鹽練習拋鑊，又用可以循環再做的大菜糕或麵團來練習刀工，不用浪費食材。」中華廚藝學院總教導員廖太元師傅又道：「廚德、廚政、廚藝是廚師必須學習的東西；當中以廚德，即廚師的德行，最為重要！簡單如守時、注重食物及個人衛生、珍惜食物等便是顯示廚德的基本要求，這些是我們每一個學員也須學習及遵守的。每天的早會時段，我們會不時與學員分享有關飲食業界的新聞，藉不同的事件教導他們廚師應有的品德和行為。」學員完成基礎的培訓，大概約需半年至一年時間，技術略為成熟時便會到學院的訓練餐廳實習，招待真實客人，讓他們率先體驗業界的工作環境，打好根基。學院更會不定期舉行特色晚宴，像滿漢全席，讓學員參與其中，有助他們將來事業發展。

要成為現代的中廚大師，除了超卓的廚藝外，更要備有國際視野及多方面的飲食知識。學院對“大師”的培訓，更是十分嚴格。學院每兩年才舉辦一次的大師級中廚師課程，申請報讀的廚師必須具備最少十二年相關的工作經驗，得到業界的推薦及通過嚴謹的面試，方能成功獲得取錄。課程內容包括中國飲食文化及烹飪、菜譜設計，西式烹調概念、廚房行政管理、飲食會計及成本控制等。此外他們亦需提交一份與飲食有關的論文，經評審合格後才能畢業，所有大師

均可謂“文武雙全”。今年，大師級課程將舉辦至第七屆，評審團將要費盡思量，於芸芸報讀者中選出精英廚師，為他們提供技術提升及專業管理知識課程，助其事業更上一層樓。

- 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。有關詳情請瀏覽 www.ccti.vtc.edu.hk。

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 (公共關係經理)
電話 : 2538 2229 / 6601 3413
傳真 : 2550 0476
電郵 : cindykuan@vtc.edu.hk

江靜婷 (公共關係主任)
電話 : 2538 2792 / 9853 0892
傳真 : 2550 0476
電郵 : gloriactkong@vtc.edu.hk

圖片說明:



中華廚藝學院設有四個訓練廚房，包括粵港、川湘、京滬及冷葷廚房，課程覆蓋中國南北菜系



學員會到學院的訓練餐廳實習，招待真實客人

學院不定期舉行特色晚宴，讓學員參與其中，上圖為舉行滿漢全席晚宴花絮