



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



**2014 全港青年廚師中餐烹飪比賽
兩年一度廚藝學界盛事 現正接受報名**

(2014 年 3 月 21 日, 香港) 由中華廚藝學院主辦, 兩年一度舉行的全港青年廚師中餐烹飪比賽現正接受報名。今年除個人公開組外, 新增雙人學生或青少年組和青年刀神組, 讓熱愛中華廚藝的年青朋友大展身手。

全港青年廚師中餐烹飪比賽旨在提高年青廚師對中菜烹調與技巧的認識, 提升香港餐飲業的專業地位, 弘揚中華飲食文化。參賽者年齡由 16-30 歲, 必須曾經就讀廚藝課程/學校, 或曾任職本地經營的有牌食肆的員工。雙人學生或青少年組初賽以雞蛋為主要食材, 而決賽則以急凍原隻雞腿為主要食材。個人公開組初賽則以南瓜, 而決賽以雪藏生蝦為主要食材; 讓各位年青廚師盡展其廚藝及創意。刀神組方面, 將會以豆腐乾考驗各參賽者的刀工, 以切片數量多及勻稱爭奪刀神地位。

初賽於 5 月 21 及 22 日假中華廚藝學院舉行, 而決賽及刀神組比賽則於 5 月 29 日舉行。比賽設有多個獎項, 個人公開組及雙人學生或青少年組各設金、銀、銅獎各一名、優異獎五名、李錦記最佳醬料配搭獎一名及雀巢專業餐飲最佳創意獎一名。刀神組則設金、銀、銅獎各一名。

如果你都想把握這個兩年一度的黃金機會, 向中廚業界前輩一展廚藝及創意, 請即行動。報名日期由即日起至四月二十日。詳情請瀏覽網頁 www.ctti.vtc.edu.hk 或致電 2538 2373 查詢。

- 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。

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: 2012 全港青年廚師中餐烹飪比賽評判團一同敲響銅鑼，喻意決賽正式開始。

圖二：各參賽者集中精神，製作出色香味俱備的佳餚。



圖三：「彩石凝珍」2012 全港青年廚師中餐烹飪比賽青年組金獎作品。