



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

兩年一度廚藝學界盛事 「2014 全港青年廚師中餐烹飪比賽」 青年廚神順利誕生

(2014 年 6 月 3 日) 由中華廚藝學院主辦、兩年一度的飲食界盛事 「全港青年廚師中餐烹飪比賽 2014」已於 5 月 29 日順利完成，各個獎項亦已名花有主 (請參閱附件一)。今年除個人公開組外，更新增設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。雙人學生或青少年組和個人公開組初賽已分別於 5 月 21 及 22 日舉行，兩個組別以「雞蛋」及「南瓜」為主題在 45 分鐘內烹調一款菜式，然後再由大會評判選出 10 強進入決賽。進入決賽的參賽者則須選用「急凍原隻雞腿」及「雪藏生蝦」烹調，並在 45 分鐘內完成兩份 6 人份量之烹調菜式，供評判團試食及評分。刀神組方面，大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。

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。雙人學生或青少年組金獎得獎者蕭嘉興及簡俊偉均為中華廚藝學院畢業生：「雙人組講求合作，我們在不同的公司工作，可以一起準備的時間不多，而準備菜式期間亦經歷了不少磨合的階段，因此能得到獎項非常開心。」比賽首席評判李樹添先生致辭時表示：「今次參賽者的水準很高，比賽作品的設計及烹調不但充滿創意，亦保留中華料理的傳統及特色。我深信這些有潛質的年青中廚師他們將來一定會帶來更多創新而又高質素的中菜。」而另一評判飲食名人盧覓雪亦讚歎年青人的創意：「他們在鞏固的中菜烹調技巧上表現出無限創意，超越了 fusion，是一種新的體驗。」

「全港青年廚師中餐烹飪比賽」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。自 2003 年起，中華廚藝學院一直舉辦「全港青年廚師中餐烹飪比賽」。是次比賽榮獲雀巢專業餐飲、李錦記(香港)有限公司及香港中華煤氣有限公司贊助，亦得到現代管理(飲食)專業協會、香港中廚師協會、香港餐飲聯業協會、香港酒店業協會、優質旅遊服務協會、香港餐務管理協會及香港酒店業主聯會成為支持機構。

- 完 -

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: 2014 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。(左起：中華廚藝學院高級訓練顧問崔永賢先生；中華廚藝學院訓練委員會代表黃兆雄先生；名廚師暨 NOW TV 主持徐蘋小姐；飲食界名人暨 NOW TV 主持盧覓雪小姐；中華廚藝學院訓練委員會副主席楊位醒先生 MH；中華廚藝學院訓練委員會顧問兼中華廚藝比賽工作小組召集人李樹添先生；中華廚藝學院訓練委員會主席許漢忠先生 JP；中華廚藝學院總監顏淑賢女士；香港中華煤氣有限公司工商市務及營業經理鄭曉光先生；李錦記(香港)有限公司廚藝師劉明燕小姐；優質旅遊服務協會行政經理邱雲英小姐。)



圖二: 進入決賽賽事非常激烈，參賽者都把握時間做好菜式。



圖三：大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。



圖四：得獎者與一眾嘉賓及評判合照。



圖五：個人公開組金獎菜式「龍吐珠」。



圖六：雙人學生或青少年組金獎菜式「盛夏」。

附件一：得獎名單

*中華廚藝學院畢業生

雙人學生或青少年組

獎項	得獎者	得獎菜式
金獎	蕭嘉興*、簡俊偉*	盛夏
銀獎	翁文浩、鄭煦楓	田園煙火招佳人
銅獎	余俊諾*、卜家安*	醉炸餛飩雞
李錦記最佳醬料配搭獎	黃傲邦*、羅兆朗*	夏日滋乳
雀巢專業餐飲最佳創意獎	翁文浩、鄭煦楓	田園煙火招佳人

個人公開組

獎項	得獎者	得獎菜式
金獎	陳定邦*	龍吐珠
銀獎	葉振文	游龍獻瑞
銅獎	雷啟裕*	群龍聚首
李錦記最佳醬料配搭獎	葉振文	游龍獻瑞
雀巢專業餐飲最佳創意獎	陳定邦*	龍吐珠

青年刀神組

獎項	得獎者
金獎	雷啟裕*
銀獎	葉世昌
銅獎	林應祺*