

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

## 《老港滋味》-- “美味”的集體回憶

(2014年7月2日) 新出版的《老港滋味》是中華廚藝學院與多位飲食界專家攜手特別為香港人呈獻的豐富飲食文化寶庫！《老港滋味》涵蓋香港地道飲食文化，記錄了近百多年的飲食歷史及各種和飲食有關的有趣資料，並詳細介紹了香港地道及特有的多元化菜式。

《老港滋味》的內容十分豐富，論盡了各個時代香港的飲食潮流，包括始於清朝的飲茶歷史，香港獨特的茶樓文化，冰室酒樓，塘西風月到今天私房菜等的故事，以及它們隨著歷史洪流而生的各種變化；食物方面，從大牌檔的美食，到廣東燒味，鮑參翅肚，滿漢全席等，一一圖文並茂地詳加解釋。《老港滋味》以多角度探討香港飲食文化的歷史變遷，讓新一代香港人認識本土的飲食資料之餘，亦能勾起上一代香港人的點滴回憶。《老港滋味》資料詳盡，並饒富趣味；最特別的是此書搜羅了很多十分珍貴罕有的歷史圖片，絕對是我們香港人的集體回憶。

中華廚藝學院一直與業界緊密合作，以弘揚中華廚藝文化，培育中菜烹飪人才為目標。《老港滋味》得到近百位業界專家及前輩提供資料及接受訪問，還有多間機構及集團的鼎力支持；多姿多彩的內容全賴他們的貢獻。《老港滋味》現已於各大書局有售，每本定價港幣\$120。要享受一場豐富、目不暇給；並屬於香港人的美食盛宴，《老港滋味》絕對是不容錯失的最佳選擇。

### 中華廚藝學院簡介

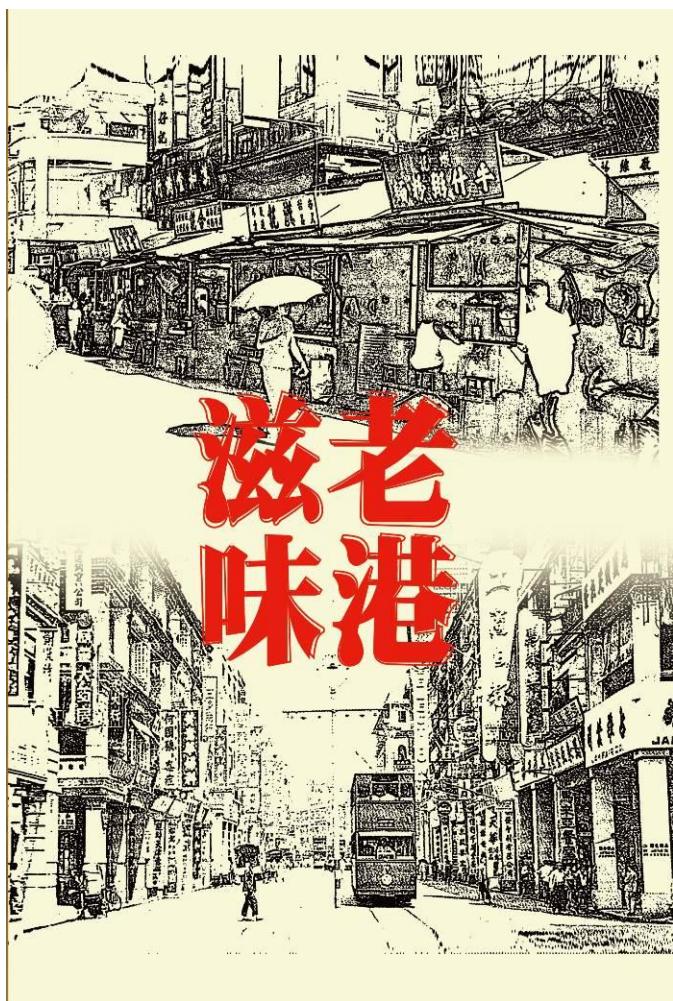
中華廚藝學院(學院)是香港特別行政區政府千禧項目之一，致力將中菜烹飪人才培訓系統化，提升中菜廚師的專業水平和地位，令香港成為國際認可及區內卓越的中菜培訓及資歷評審中心，並鞏固香港「東方美食之都」的美譽，從而推廣旅遊業。學院提供各級中廚師課程、烹飪專科課程、食物營養課程及衛生課程，歡迎有興趣投身中式飲食業的人士及在職廚師報讀。有關詳情請瀏覽 [www.ccti.vtc.edu.hk](http://www.ccti.vtc.edu.hk)。

- 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](mailto: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](mailto:gloriactkong@vtc.edu.hk)



《老港滋味》涵蓋香港地道飲食文化，記錄了近百年的飲食歷史及各種和飲食有關的有趣資料，詳細介紹了香港地道及特有的多元化菜式。