



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》膺國際大獎

(2015 年 4 月 27 日) 由中華廚藝學院(學院)籌劃、記錄了近百年來香港地道飲食文化及歷史進程的《老港滋味》，最近在 2014 年世界美食家圖書獎中 (The Gourmand World Cookbook Awards 2014)，憑著翔實深入的內容與精彩圖片得到評審團高度評價，奪得「香港最佳廚藝歷史圖書大獎」，令人鼓舞。

一直被譽為「美食圖書界的奧斯卡」的「世界美食家圖書獎」，除在國際出版業界擁有非常高的知名度，也受到國際餐飲業人士的重視。《老港滋味》獲得國際肯定，摘下世界大獎，推廣香港地道飲食文化，能夠讓新一代認識本土飲食文化的歷史變遷。學院特別感謝參與本書編訂、提供資料及接受訪問的近百位業界專家及前輩，分享珍貴業內經驗。

《老港滋味》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、塘西風月到近年私房菜等的故事，以及它們隨著歷史洪流而生的各種變化；食物方面，圖文並茂詳加解釋從大牌檔的美食到廣東燒味、鮑參翅肚與滿漢全席。

《老港滋味》這本詳細闡述本土飲食文化的圖書，能夠獲得國際獎項，將中華廚藝文化推向國際，貫徹了中華廚藝學院一直以來的使命。學院於未來定會繼續努力不懈，致力弘揚中華廚藝文化，培育中菜烹飪人才。

《老港滋味》每本定價港幣\$160，在各大書局發售。想一睹香港傳統佳餚的歷史進程，《老港滋味》必定讓您回味無窮!

### 中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCTI) 為 VTC 機構成員。CCTI 於 2000 年立，旨在提供初級至大師級課程，讓有志投身中菜行業及銳意進修的人士報讀；建立有系統的中菜烹飪學習階梯；提升中菜廚師的專業地位和中菜質素及衛生標準，以鞏固香港「東方美食都會」的美譽；以及制定業內技能測試基準，令香港成為區內首屈一指的培訓及資歷評審中心。

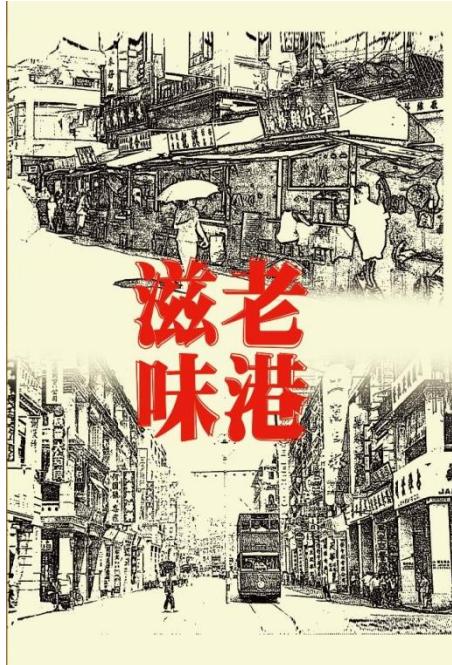
網址：[www.ccti.vtc.edu.hk](http://www.ccti.vtc.edu.hk)

- 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，記錄了近百多年的飲食歷史及和飲食有關的有趣資料，詳細介紹了香港特有的多元化菜式。



《老港滋味》在 2014 年世界美食家圖書獎 (The Gourmand World Cookbook Awards 2014) 中奪得香港最佳廚藝歷史圖書大獎 (Best Culinary History Book in Hong Kong)。