



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

屬於香港人的《老港滋味》 榮膺「最佳廚藝歷史圖書大獎 – 全球冠軍」

(2015 年 6 月 10 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》，於本年 4 月在 2014 年世界美食家圖書獎中 (The Gourmand World Cookbook Awards 2014) 獲頒「香港最佳廚藝歷史圖書大獎」，並代表香港與超過 200 個國家城市競逐大獎；主辦單位昨晚宣布《老港滋味》勇奪「最佳廚藝歷史圖書大獎 – 全球冠軍」之殊榮。

一直被譽為「美食圖書界奧斯卡」的「世界美食家圖書獎」，除在國際出版業界擁有極高的知名度，也受到世界各地餐飲業人士的重視。《老港滋味》獲得國際肯定，摘下世界大獎，令香港飲食文化在世界的舞台備受注目。中華廚藝學院院長顏淑賢女士表示：「學院除了肩負弘揚中華飲食文化的使命，更承擔推廣本地飲食文化的責任，並致力培育本地廚藝人才。學院籌劃及出版之《老港滋味》，獲得業界大力支持，實為傳承本地餐飲業的珍貴歷史資料。此獎項屬於本地餐飲業界，並肯定了業界各位前輩的成就以及他們對飲食業界無私的付出及奉獻。」學院又特別向參與書本編訂的總編輯及其製作團隊以及提供資料及接受訪問的近百位業界專家及前輩致以衷心謝意。

《老港滋味》憑著翔實深入的內容與精彩圖片得到評審團高度評價。本書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，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美食到廣東燒味、鮑參翅肚與滿漢全席。此外，大量的歷史圖片更是香港人集體回憶的珍貴紀錄。

除了由學院全資出版的《老港滋味》外，學院亦正出版一系列香港地道小食叢書，繼續透過文字記錄香港獨有的本土飲食文化。《老港滋味》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 年成立，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.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

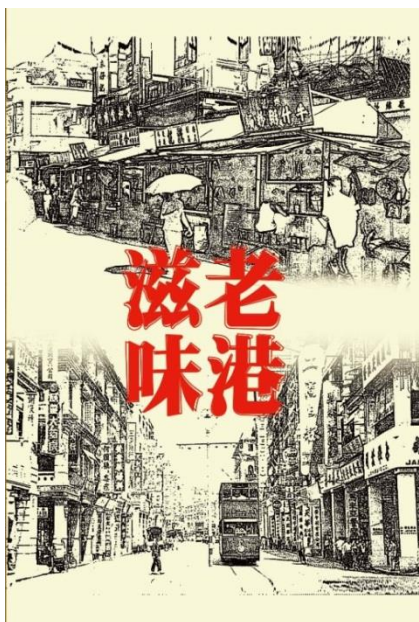
電話：(852) 2538 2792

手提電話：(852) 9853 0892

傳真：(852) 2550 0476

電郵：gloriactkong@vtc.edu.hk

圖片說明：



《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與飲食有關的有趣資料，詳細介紹了香港特有的多元化菜式

(右) 中華廚藝學院代表劉惠平經理（餐飲營運及培訓）於 2014 年世界美食家圖書獎 (The Gourmand World Cookbook Awards 2014) 頒獎典禮領取全球最佳廚藝歷史圖書大獎 — 冠軍獎項 (Best Culinary History Book — World Champion)