



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

### 中華廚藝學院大師級中廚師課程畢業生楊源益 藉「仲夏之夜」晚宴傳承廚藝

(2015 年 7 月 24 日, 香港) 傳承廚藝的使命, 不單由中華廚藝學院肩負, 也由其畢業生薪火相傳。第五屆大師級中廚師證書課程畢業生楊源益師傅, 於 7 月為學院學員示範烹調菜式, 並分享其成功之道, 更與學員一起炮製「仲夏之夜」晚宴, 讓學員觀摩學習, 希望將其近 40 年的廚藝工作心得傳承給下一輩的中廚師。

楊源益師傅從事中式廚藝工作近四十年, 現任香港賽馬會中菜行政總廚。楊師傅過去曾於多間國際級酒店擔任要職, 擁有豐富中菜烹調經驗, 並曾於中國北京、湖南、上海、哈爾濱等地工作, 故此對各個菜系都有深厚認識。楊師傅精於傳統菜式, 尤其重視食材及細節, 每一個步驟都精益求精。是次楊師傅重新演繹的傳統菜餚, 大都是著名的「手工菜」, 但無論菜式的造形與味道均更勝從前。

楊師傅會為學員示範烹調其中兩款傳統手工菜, 令學員可以更好掌握箇中精髓。炮製「黑松露碧波海皇石榴果」的步驟中, 難度最高是蛋白石榴皮的處理, 由於皮要薄, 故包餡料的時候要小心翼翼; 此外, 每一樣餡料都有不同的方法處理。在煮好餡料、包好石榴果後, 先蒸後埋燉, 步驟繁複, 處理時必須心思細密。「柱候雪梨牛面頰」造型美觀, 把雪梨做成盅形, 放入煮至軟身的牛面頰; 而牛面頰處理需時, 講求火候, 亦為學員帶來考驗。其他晚宴菜式如紅酒白玉丸子、懷舊老黃瓜盅等, 都是講究傳統廚藝的夏日佳餚。

要成為大師級中廚師課程的學員, 報讀者除了必須擁有十二年或以上的相關工作經驗, 更須獲專業團體推薦。大師級中廚師課程的學員及畢業生, 更要堅守對「廚德」、「廚政」及「廚藝」的追求, 以及樂意將其廚藝一直傳承。是次, 楊師傅將帶同其團隊的兩位高級中廚師課程畢業生蔡立人及陳志威師傅, 一同示範菜式及準備晚宴, 發揚中華廚藝學院的傳承精神。

#### 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](http://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

楊麗萍 / 高級出版主任（公共關係）

電話：(852) 2538 2239

手提電話：(852) 9074 9737

傳真：(852) 2550 0476

電郵：georginayeung@vtc.edu.hk

圖片說明：



圖 1：楊源益師傅為學員示範烹調「黑松露碧波海皇石榴果」，每一個步驟都做得一絲不苟，值得學員借鏡。



圖 2：「柱候雪梨牛面頰」是一款傳統手工菜，當中無論雪梨盅的製作及牛面頰的烹調都很考驗廚師的手藝和功夫。



圖 3：學院定期安排大師班中廚師課程畢業生示範烹調菜式，讓學員從中觀摩學習，增進技巧，激發烹飪熱誠。圖為楊源益師傅與學員合照。