

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

兩岸三地學生廣西比拼 中華廚藝學院勇奪「最佳團隊」及「最佳創意」獎項

(2015 年 9 月 24 日，香港) 由六名學員組成的中華廚藝學院參賽代表隊，遠赴廣西南寧參加 9 月 19 日舉行的第一屆「桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」，與來自廣西及台北等多間職業技術學院的參賽隊伍比拼廚藝，在團體組勇奪「最佳團隊獎」。此外，黎振樂學員亦憑一道造型精緻的「維港金光」脫穎而出，榮獲個人組的「最佳創意獎」。

六名團體組參賽學員，包括陳偉杰、郭澤楚、徐煒、黎振樂、許先輝和梁雁彬，現正就讀「初級中廚文憑」(現稱：「中華廚藝文憑」)課程，對他們來說，這次比賽正好是一個學以致用的好機會。團體組的比賽爭分奪秒，學員須在限時四小時內完成一席 12 道菜式，包括點心、熱湯、冷盤、小菜及甜點，展示他們對各類菜式的廚藝功底及合作無間的團隊精神。而且，參賽過程中他們亦要克服多重困難：「比賽時所用的設備都跟香港和學院略有不同，要發揮所學，需要在現場調節適應，從中靈活運用所學的技巧和知識。」

除了巧手廚藝，參賽作品亦盡展精湛的刀工，在擺盤上盡顯心思。其中冷盤「旭日雄鷹」將豬𦇵、牛腱、蘿蔔、冬菇等材料切成薄片，並併砌出飛鷹姿勢。此外，亦以南瓜精雕細琢成栩栩如生的飛鷹造型代表香港高飛，呼應「東方之珠」的主題，亦為整個宴席更添特色。最後，憑著出色的菜式配搭及獨特創意，參賽學員擊敗台北及內地其他學院，合力贏得全場「最佳團隊獎」。

參賽學員表示獲益良多，尤其感謝各位導師的指導。是次有份率領學員參賽的中華廚藝學院總指導員陳啟漢師傅表示：「這是我們第一次參加這個比賽，希望將來有更多機會與各地廚藝精英和年輕新秀溝通交流，裨益導師及學員。」

中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 機構成員。CCI 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；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.cci.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

張穎瑜 / 公共關係主任
電話：(852) 2538 2792
手提電話：(852) 9877 1305
傳真：(852) 2550 0476
電郵：grace.cheung@vtc.edu.hk

圖片說明：



圖 1 及圖 2：中華廚藝學院參賽代表隊遠赴廣西，於第一屆「桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」擊敗對手，贏得「最佳團隊獎」。黎振樂學員(圖 1 左三)憑「維港金光」在個人組脫穎而出，榮獲「最佳創意獎」。



圖 3：學員發揮合作無間的團隊精神，合力創作出色菜式。



圖 4：冷盤「旭日雄鷹」的擺盤甚有心思，亦極考刀工，所有材料都切成薄片，併砌出飛鷹姿勢。

