

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

中華廚藝學院師生遠赴比利時 主理香港特區政府晚宴 藉中華廚藝 宣揚香港風味

(2015 年 10 月 23 日，香港) 香港素有「東方美食都會」之美譽，中華廚藝學院應香港特別行政區政府駐布魯塞爾經濟及貿易辦事處邀請，派出包括多位中廚導師、大師級畢業生及學員的代表團，遠赴比利時布魯塞爾主理晚宴，藉中華美食宣揚香港。

為推廣香港亞洲國際都會及美食之都的形象，香港特別行政區政府駐布魯塞爾經濟及貿易辦事處於 10 月 13 日，特別於市內埃格蒙特宮(Egmont Palace)設宴，以香港美食為主題，並由中華廚藝學院主理，款待各國政要及商界。當晚，約 120 位歐盟、比利時和香港特別行政區政府高層官員、外交人員及商界等賓客出席，品嚐多款由中華廚藝學院代表團精心烹飪的巧手佳餚。菜式貫以香港風味，並搭配比利時啤酒，推廣香港中西融合的獨特飲食文化。

是次晚宴共呈獻 10 道各具特色的菜式，當中包括：以陳年鹵水汁及陳皮熬製的「鹵水牛腩」、滲透普洱茶香的「古法茶煙燻鱈魚」、伴蘸比利時芥末的「港式脆皮豬腩仔」、講求火力控制及手藝的「扇影金蔬」、加入金華火腿及 XO 醬等地道食材的「瑤柱蛋白炒飯」。最後，更以融合港式經典甜品及比利時朱古力的「楊枝甘露配朱古力煎堆」甜蜜作結。

出發前一眾學院導師與學員加緊練習，不論在烹調技巧、擺盤或刀功上也花盡心思，務求在晚宴上能有完美表現，炮製出別具創意、充滿香港特色的菜式。現就讀初級中廚文憑的張偉彬同學是代表學員之一，表現興奮：「我很高興能夠成為其中一份子，在出發前不斷練習。有機會在比利時的皇宮參與製作菜式，令我畢生難忘。」大師級畢業生黃亞保及彭業盛均表示在布魯塞爾搜羅合適的東方食材殊不容易，而比利時皇宮內又不設專業中式廚房，故此非常具挑戰性。最後代表團活用在當地採購的地道食材烹調菜式，向外國貴賓展現中華廚藝之精髓。

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 2：一眾中廚導師和學員在出發前加緊準備和練習，務求盡善盡美，在晚宴上炮製出充滿香港風味的菜式。



圖 3 及圖 4：晚宴菜式盛載香港風味。(上)伴蘸比利時芥末的「港式脆皮豬腩仔」、(下)以時蔬入饌、擺盤精緻的「扇影金蔬」。

圖 5：中華廚藝學院向 120 位政商界嘉賓展現巧手廚藝，推廣香港中西融合的飲食文化。



圖 6: 當晚由中華廚藝學院主理的晚宴獲得在場賓客一致讚賞。主禮嘉賓香港特別行政區政府商務及經濟發展局局長蘇錦樑先生(中排左2)與中華廚藝學院代表團合照。