

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

《香港地道小食系列》全新書籍 探索屬於香港人的本土飲食文化

(2016 年 1 月 19 日) 為了保存和弘揚本土飲食文化，中華廚藝學院 (CCI) 先後製作了四冊「香港地道小食」系列叢書，其中最新的《香港地道小食系列：煎、炸、焗》及《香港地道小食系列：蒸、煮、炒》兩冊書籍將於本年 1 月下旬面世。

兩冊書籍分別以香氣撲鼻的煎、炸、焗小食，以及變化多端的蒸、煮、炒小食為主題，介紹多款令人回味的地道小食，當中包括香噴噴的焗魷魚、充滿肉汁的香煎鍋貼、幾近失傳的炸蘿蔔絲餅、具家鄉風味的客家茶粿、氣味馥郁的五香炆牛雜及冬日必吃的生炒糯米飯等。除邀請學院導師及本地多家著名商號代表示範製作步驟外，他們亦在書中分享從事中式飲食業或營運食店多年的見聞和經歷。兩書亦記述各種小食的由來和變化，內容豐富，值得對香港飲食文化有興趣的人士或烹飪愛好者收藏。

CCI 將舉行兩項相關活動推介這兩本新書：於 1 月 24 日 (星期日) 下午 5 至 7 時於商務印書館尖沙咀圖書中心舉行的「專題講座：香港地道小食趣聞與今昔」中，飲食大師尹達剛師傅將聯同 CCI 課程經理 (中式餐飲及營運) 劉惠平，與市民分享種種關於香港地道小食的故事；1 月 30 日 (星期六) 下午 3 時 30 分至 4 時 30 分於三聯書店元朗文化生活薈二樓 JP Workshop 舉行的「賀年美食廚藝示範」，則適合計劃在農曆新年為親友親自炮製美食的市民參加，屆時 CCI 中式廚務部教導員劉礎君師傅將為參加者示範炮製蘿蔔糕和糖不甩兩款應節美點。詳情可參閱以下網址：

1 月 24 日專題講座 — goo.gl/MpTcpo

1 月 30 日廚藝示範 — goo.gl/LBh3t9

「香港地道小食系列」系列叢書另外兩冊——《香港地道小食系列：麵食、糕點及特色小食》及《香港地道小食系列：甜品、糖水》已於去年出版，並於早前獲得 2015 年世界美食家圖書獎「香港最佳廚藝學校書籍大獎」。四冊書籍均於香港各大書局有售，每冊定價港幣\$88。

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

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

傳真：(852) 2550 0476

電郵：georginayeung@vtc.edu.hk

圖片說明：



圖 1 及圖 2：「香港地道小食」系列叢書之《香港地道小食系列：煎、炸、焗》及《香港地道小食系列：蒸、煮、炒》將於 1 月下旬出版。本系列叢書共四冊，每冊定價港幣\$88，於香港各大書局有售。



圖 3、圖 4 及圖 5：最新推出的兩冊叢書分別以煎、炸、焗小食及蒸、煮、炒小食為主題，介紹的小食包括香煎鍋貼、客家茶粿及生炒糯米飯等。