

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

## 「2016全港青年廚師中餐烹飪比賽」圓滿結束 青年廚神、刀神 順利誕生

(2016年6月3日) 由中華廚藝學院主辦之「2016全港青年廚師中餐烹飪比賽」決賽已於6月2日圓滿舉行，經過激烈比拼，「青少年組」(16至23歲)、「公開組」(24至40歲)及「青年刀神組」(16至40歲)各個獎項已名花有主(請參閱附件一)。

這個兩年一度的中廚界盛事，旨在為有志加入中廚行列的學生或在職青年廚師提供切磋廚藝的平台，鼓勵他們發揮創意，進一步提升他們對中菜烹調的認識及水平，並推動中華飲食文化。「青少年組」及「公開組」分別經過5月18及19日、以「素菜」及「冬瓜」為主食材的初賽，最後共11名「青少年組」及10名「公開組」參賽者晉身決賽，挑戰更高難度！決賽當日，兩組分別以「急凍蝦」及「急凍星斑魚柳」為指定食材，並須於45分鐘內完成烹調菜式(共2份，每份6人分量)，以及親自向評審團講解菜式的獨特之處。「青年刀神組」則以切鮑魚比試刀工，參賽者須於3分鐘內以「橫刀法」將罐頭鮑魚切片，除了切片數量，厚薄勻稱及擺盤美觀亦為評分標準。

各組賽事設有多個獎項，「青少年組」及「公開組」各設金、銀、銅獎各一名，另設優異獎、李錦記最佳醬料配搭獎、雀巢專業餐飲最佳創意獎及煤氣公司最佳專業表現獎；「刀神組」則設金、銀、銅獎各一名，並由專業評審團(請參閱附件二)評選出優勝者。「青少年組」金獎由現就讀中華廚藝學院「高級中廚師證書課程」的簡俊偉憑作品「夏至」奪得，他同時奪得「李錦記最佳醬料配搭獎」，表示非常高興：「今次比賽我想提高難度，挑戰自己，所以特別將蝦分成三部份，並用不同烹調方式處理，帶出辛辣、酸甜、椰香三個層次。作品最後贏得評判的讚賞，真的很滿足和高興。」「公開組」則由許樹威憑作品「太極雙生魚」力壓一眾對手，同時奪得金獎及「李錦記最佳醬料配搭獎」。

擔任決賽首席評判的李樹添先生表示：「今屆賽事的作品在設計及烹調手法不但充滿創意，亦符合健康飲食和味道的要求，同時更保留中華料理的傳統及特色。我亦觀察到參賽者向評審團講解菜式時，充分展現良好的溝通技巧及信心，表現專業。」中華廚藝學院訓練委員會主席梅李玉霞女士亦表示：「『全港青年廚師中餐烹飪比賽』會繼續以促進廚師交流為目標，宣揚中華廚藝文化，並將這種傳統文化精髓推展至更高峰，邁向國際。」

「全港青年廚師中餐烹飪比賽」一直獲得業界大力支持，今年賽事榮獲多個贊助商支持，包括鑽級贊助李錦記(香港)有限公司、雀巢專業餐飲(金級贊助)、香港中華煤氣有限公司(金級贊助)、及「君宴鮑魚」南海養殖有限公司(青年刀神組食材贊助)。此外，賽事亦邀得現代管理(飲食)

專業協會、香港中廚師協會、香港餐飲聯業協會、香港酒店業協會、優質旅遊服務協會、香港餐務管理協會、香港酒店業主聯會及稻苗學會成為支持機構（排名不分先後），合力推動中華廚藝。

### 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](http://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](mailto:cindykuan@vtc.edu.hk)

張穎瑜 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

傳真：(852) 2550 0476

電郵：[grace.cheung@vtc.edu.hk](mailto:grace.cheung@vtc.edu.hk)

圖片說明：



圖 1：「2016 全港青年廚師中餐烹飪比賽」決賽評審團及學院代表一同敲響銅鑼，寓意決賽正式開始！

（左起：「君宴鮑魚」南海養殖有限公司總經理麥寬致女士、中華廚藝學院訓練委員會委員李文星先生、新傳媒集團有限公司多媒體創意總監蔡少雄先生、優質旅遊服務協會行政經理邱雲英女士、中華廚藝學院訓練委員會副主席楊位醒先生 MH、職業訓練局副執行幹事祁志純女士、中華廚藝學院訓練委員會

主席梅李玉霞女士、中華廚藝學院訓練委員會顧問兼中華廚藝比賽工作小組召集人李樹添先生、中華廚藝學院院長顏淑賢女士、飲食界名人紀曉華先生、李錦記(香港)有限公司總裁—香港及台灣張勳先生、香港中華煤氣有限公司業務發展經理陳達成先生、中華廚藝學院訓練委員會委員莫明德先生及中華廚藝學院副院長梁文傑博士。)



圖 2 及 3：參賽者必須在限時之內，以指定之主食材烹調菜式，展示廚藝和創意。



圖 4 及 5：「青年刀神組」以罐頭鮑魚考驗參賽者的刀工，評分標準包括切片數量、厚薄勻稱及擺盤美觀等。



圖 6：得獎者與眾嘉賓及評判合照。



圖 7：青少年組金獎得主為簡俊偉，得獎菜式「夏至」。



圖 8：公開組金獎得主為許樹威，得獎菜式「太極雙生魚」(豆酥松茸星斑卷、甜酸桂圓星斑柳)。

如需高解像度圖片，可按以下連結下載：

<https://goo.gl/zhWwqx>

## 附件一：得獎名單

### 青少年組

獎項	得獎者	得獎菜式
金獎	簡俊偉 (現就讀中華廚藝學院「高級中廚師證書課程」)	夏至
銀獎	黃柏城 (中華廚藝學院「初級中廚文憑」課程畢業生)	龍皇出巡
銅獎	蔡佩雯 (現就讀中華廚藝學院及國際廚藝學院「廚藝高級文憑」課程)	童夢
李錦記最佳醬料配搭獎	簡俊偉 (現就讀中華廚藝學院「高級中廚師證書課程」)	夏至
雀巢專業餐飲最佳創意獎	蔡佩雯 (現就讀中華廚藝學院及國際廚藝學院「廚藝高級文憑」課程)	童夢
煤氣公司最佳專業表現獎	羅子逸 (現就讀中華廚藝學院「初級中廚文憑」課程)	海之果園

### 公開組

獎項	得獎者	得獎菜式
金獎	許樹威	太極雙生魚 (豆酥松茸星斑卷、甜酸桂圓星斑柳)
銀獎	胡家輝	翠葉畔紅花
銅獎	阮浩陞	五味如花
李錦記最佳醬料配搭獎	許樹威	太極雙生魚 (豆酥松茸星斑卷、甜酸桂圓星斑柳)
雀巢專業餐飲最佳創意獎	胡家輝	翠葉畔紅花
煤氣公司最佳專業表現獎	張嘉豪	辛鮮

### 青年刀神組

獎項	得獎者
金獎	葉家豪
銀獎	黃聞
銅獎	鄧倩婷 (現就讀中華廚藝學院及國際廚藝學院「廚藝高級文憑」課程)

附件二：專業評審團 (青少年組、公開組、青年刀神組) (排名不分先後)

1.	李樹添先生 首席評判 中華廚藝學院訓練委員會顧問兼中華廚藝比賽工作小組召集人
2.	梅李玉霞 中華廚藝學院訓練委員會主席
3.	楊位醒先生, MH 中華廚藝學院訓練委員會副主席
4.	邱雲英小姐 優質旅遊服務協會 行政經理
5.	張勳先生 李錦記(香港)有限公司 (鑽級贊助) 總裁- 香港及台灣
6.	陳達成先生 香港中華煤氣有限公司 (金級贊助) 業務發展經理
7.	紀曉華先生 飲食界名人
8.	蔡少雄先生 新傳媒集團有限公司多媒體創意策略總監