

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 再次勇奪兩大國際賽獎項

(2016 年 11 月 2 日, 香港) 中華廚藝學院 (CCI) 師生繼 8 月於上海舉行的「中華盃職業技能競賽暨兩岸三地邀請賽」獲獎後, 9 月底再囊括兩項國際烹飪賽事的多個獎項, 包括於荷蘭鹿特丹舉行的「第 8 屆中國烹飪世界大賽」及廣西南寧舉行的「桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」, 為港爭光。

「第 8 屆中國烹飪世界大賽」於 9 月 19 至 21 日在荷蘭鹿特丹舉行, CCI 共派出兩支隊伍—學員隊及導師隊共 8 名隊員, 在大師級畢業生麥錦駒師傅的協助及指導下出賽。這個比賽每 4 年舉辦一次, 享有中餐界「奧林匹克」的美譽, 今年更是首次在亞洲以外的城市舉行。今次比賽有來自全球 23 個國家和地區, 並 48 支代表隊參與, 隊伍須於 150 分鐘內完成 8 道菜式, 結果 CCI 師生團隊共得 10 個獎項。

學員隊不但與超過 240 位職業廚師競賽, 還與導師隊同場比拼, 結果學員隊及導師隊各分別奪得 5 個獎項, 可謂平分秋色。學生隊除奪得「團隊銀獎」, 還奪得「個人冷菜金獎」、「個人麵點金獎」、「個人熱菜最佳呈現獎」及「個人熱菜最佳創意獎」。其中「個人冷菜金獎」得主、現正就讀「中華廚藝文憑」的梁嘉皓同學以超卓的拼砌技巧贏得評審團一致好評, 在與一眾業界廚師較量下仍可取得佳績, 實在難能可貴。他說:「我特別欣賞中國傳統, 因此設計菜式時, 特意在冷盤上凸顯中國畫的美感。」身為導師隊隊長的陳俊雄師傅, 見證學員在國際比賽中奪得佳績, 十分高興:「最令導師感到欣慰是與學員隊同場比拼時, 目睹他們青出於藍, 這比自己得獎更開心!」

另一隊由 7 位 CCI 學員組成的代表隊, 遠赴廣西南寧, 參加於 9 月 24 日舉行的「2016 桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」, 與來自廣西、台北等 7 間職業技術學校的參賽隊伍比拼廚藝。比賽爭分奪秒, 學員須在限時 4 小時內完成一席 12 道菜式的宴席筵, 包括咸甜點心、宴席炖湯、冷菜拼盤、熱葷麵食及果雕擺設等, 透過不同的菜式, 展示他們的廚藝以及團隊精神。學員隊最終奪得「最具特色宴席獎」。隊長何志榮同學說:「參加今次比賽, 除可發揮在學院所學到的廚藝, 亦有機會與各地廚藝學生交流, 是一個難得的經驗。」

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

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

圖片說明：



圖 1 及圖 2：中華廚藝學院參賽代表隊於荷蘭鹿特丹舉辦之「第 8 屆中國烹飪世界大賽」共取得 10 個獎項。



圖 3：學員梁嘉皓的冷拼作品「爭鳴鬥艷」獲得「個人冷菜金獎」。



圖 4 及圖 5：CCI 參賽代表隊於在廣西南寧舉辦的「2016 桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」贏得「最具特色宴席獎」。



圖 6：學生參加「桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」時製作的麵點—「叉燒豬仔包」。