

二〇一七年三月三日（星期五）

VTC 廚藝畢業生蜚聲國際 向星級廚師夢想進發

職業訓練局（VTC）機構成員中華廚藝學院（CCI）及國際廚藝學院（ICI）的廚藝學員及畢業生，近月在多個國際廚藝賽事，包括於北京舉行的「2016 中餐烹飪世界錦標賽」及在荷蘭鹿特丹舉行的「第 8 屆中國烹飪世界大賽」中屢獲殊榮，橫掃多個獎項，為港爭光。

CCI 中華廚藝文憑課程畢業生**梁嘉皓**去年 9 月代表 CCI 前赴荷蘭鹿特丹，參與有中餐界「奧林匹克」美譽的「第 8 屆中國烹飪世界大賽」，勇奪學員隊的「團隊銀獎」，更憑冷拼作品「爭鳴鬥艷」獲得「冷菜金獎」。其後，他跟隨香港廚師隊參與在北京舉行的「2016 中餐烹飪世界錦標賽」，並憑著「一鴨三吃」勇奪「青年組熱菜銅獎」。立志成為米芝蓮星級大廚的嘉皓，現於香港麗思卡爾頓酒店任職初級廚師。他感激導師的教導，讓他在比賽中能靈活應變，最終奪獎而歸。他說：「有機會跟導師及一些大師兄參賽，令我眼界大開。另外，觀摩其他參賽者的表現，亦讓我鞭策自己不斷進步。」除廚藝了得，嘉皓更是一名運動健將，曾為香港單車代表隊成員。刻苦訓練亦鍛鍊出他無比的毅力，勇於接受挑戰。

簡俊偉是完成 CCI 初級、中級及高級中廚師 3 個級別課程的最年輕學員之一，於去年 10 月隨香港廚師隊參與在北京舉行的「2016 中餐烹飪世界錦標賽」，以鮑魚和龍蝦的菜式奪得「青年組創意前菜冠軍」，並以海鮮和家禽的菜式勇奪「熱菜銅獎」共兩項個人獎項。其得獎菜式「柚子鮑魚配香辣鮑粒」，刺蝟造型甚考刀工。俊偉自小在圍村長大，中學時已立志當廚師。在修讀廚藝課程之前，俊偉已經常將零用錢花在購買食材及烹飪書上，更曾蟬聯兩屆「全港青年廚師中餐烹飪比賽」（青少年組）冠軍。他期望能繼續參加更多大型國際賽事，藉此汲取經驗和提升技術，開拓更廣闊的廚師之路，他說：「和平日的工作一樣，比賽很講究團隊精神。每當我加入一個團隊，都會思考如何和團隊一起發揮。」

至於畢業於 ICI 西式包餅及糖藝文憑課程的**李焯然**，去年 11 月代表香港廚師隊參加在阿布扎比舉行的「Alen Thong Young Chef Golden Coffee Pot Challenge」，在 9 個國家中脫穎而出榮獲第 2 名。他說：「為



了全力作賽，比賽期間曾 48 小時內不停工作和準備，只睡了 1 小時。雖然辛苦，但能夠與隊友有合力應戰，並取得佳績，非常感動，亦高興得到今次難能可貴的經驗。」他期望往後能參加更多個人比賽，挑戰自我。其隊伍得獎甜品「炸兩」，以傳統中式點心為創作靈感，但以西式手法炮製，造型甚具創意。

三名青年廚師在國際舞台大放異彩，充分展示香港廚藝界的傳承及香港廚師的非凡實力。CCI 和 ICI 亦將繼續為香港餐飲業培育廚藝人才，以鞏固香港作為「亞洲美食之都」的美譽。

圖片說明（如需高解像度圖片，可於以下連結下載）：

<https://drive.google.com/drive/folders/0B06e9GeI925AVVFxWlc1WGVSWT-A?usp=sharing>



圖一：

CCI 中華廚藝文憑課程畢業生梁嘉皓示範的菜式「慢煮煎鴿」，是他去年參加「2016 中餐烹飪世界錦標賽」中獲得「青年組熱菜銅獎」的其中一道得獎菜式。



圖二：

CCI 中華廚藝文憑課程畢業生梁嘉皓（左二）於 2016 年 9 月，曾代表 CCI 學員隊參加荷蘭鹿特丹舉行的「第 8 屆中國烹飪世界大賽」，奪得「團隊銀獎」及個人「冷菜金獎」。



圖三：

CCI 高級中廚師證書課程學生簡俊偉示範烹調「柚子鮑魚配香辣鮑粒」，顯示他純熟的刀工。



圖四：

CCI 高級中廚師證書課程學生簡俊偉（中）為 2014 年及 2016 年「全港青年廚師中餐烹飪比賽」（青少年組）兩屆冠軍得主。



圖五：

ICI 西式包餅及糖藝文憑課程畢業生李焯然對製作包餅和朱古力尤其有興趣。他今次烹調的菜式是融合傳統和創新製法的甜品—「炸兩」。



圖六：

ICI 西式包餅及糖藝文憑課程畢業生李焯然（右三）去年代表香港廚師隊參加在阿布扎比舉行的「Alen Thong Young Chef Golden Coffee Pot Challenge」，在 9 個國家中脫穎而出榮獲第 2 名。

圖七：

左起：CCI 課程經理（中式餐飲及營運）劉惠平、CCI 高級中廚師證書課程學生簡俊偉、ICI 西式包餅及糖藝文憑課程畢業生李焯然、CCI 中華廚藝文憑課程畢業生梁嘉皓，以及香港廚師協會香港廚師代表隊領隊鄭瑋青，分享他們參加多項國際賽事的經歷和得著。

圖八：

左起：ICI 西式包餅及糖藝文憑課程畢業生李焯然、CCI 高級中廚師證書課程學生簡俊偉和 CCI 中華廚藝文憑課程畢業生梁嘉皓，去年代表香港廚師隊贏得多項國際廚藝獎項，在廚藝界嶄露頭角。

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

國際廚藝學院

國際廚藝學院（ICI）為 VTC 機構成員，旨在為香港培育優秀廚藝人才，鞏固香港「亞洲美酒佳餚之都」的美譽，提升競爭力。學院提供優質及專業課程，課程涵蓋歐洲、地中海、美洲、亞洲及中東等菜系；並配備最先進的設施，培訓國際廚藝技巧，幫助學員投身香港餐飲業和進修發展。

網站：www.ici.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