



中華廚藝學院 25 週年 逾 20 位名廚校友星光熠熠 支持青年中廚師專才發展 廚藝傳承 啟迪創新

(2025 年 7 月 31 日，香港) VTC 機構成員中華廚藝學院 (CCI) 今年踏入 25 週年。今日 (7 月 31 日)，逾 20 位「大師級中廚師課程」星級名廚校友特地重返母校參與誌慶活動，見證職業專才教育對本港中廚行業以及社會經濟發展的重要貢獻。其中 5 位享譽業界的大師級名廚校友領軍，十手聯乘獻技，帶領在校學生呈獻以「廚藝傳承・啟迪創新」為主題的誌慶午宴，以匠心菜式向母校致敬。中華廚藝學院訓練委員會主席黃家和教授 BBS, JP 擔任主禮嘉賓，現場鼓勵青年廚師勇於創新，更寄語餐飲業持續招攬具潛質的新力軍，以增強香港整體競爭力。

活動相片下載：<https://shorturl.at/W1AEW>

廚藝教育邁進新里程 VTC 職學計劃拓展至中廚、酒店界別

自 2000 年成立以來，中華廚藝學院肩負弘揚中華飲食文化及培育本地中廚人才使命。VTC 執行幹事唐智強於誌慶活動中指出，學院成功將傳統師徒制轉化為系統化職業培訓模式，並提供涵蓋證書至大師級的完整課程架構。他表示，素有「大師搖籃」之美譽的「大師級中廚師課程」，已培育超過 60 位業界翹楚，包括五星級酒店行政總廚及米芝蓮星級名廚。而「VTC Earn and Learn 職學計劃」將於 2025/26 學年起擴展至中廚、酒店行業，為青年提供更靈活的進修途徑，精準對接行業發展需求。

見證專業化發展 餐飲業需創新突破

香港特區政府於 2000 年 5 月成立中華廚藝學院訓練委員會，全力督導學院的發展方向。主禮嘉賓、現任中華廚藝學院訓練委員會主席黃家和教授 BBS, JP 分享：「過去 25 年，訓練委員會與 VTC 緊密合作。作為訓練委員會主席，我深感榮幸見證學院在教學品質、課程設計及師資培訓等方面不斷追求卓越，不僅為業界培育出一代又一代的中廚精英，更推動了整個中菜行業的專業化發展，讓這份珍貴的文化遺產得以薪火相傳。」他呼籲餐飲業在面對市場激烈競爭下，必須保持創新求變的精神，積極吸納新世代人才，以保持並提升整體競爭力。

名廚回歸母校 攜手演繹中菜佳餚

今日，20 多位中華廚藝學院「大師級中廚師課程」星級名廚校友返回母校參與誌慶活動，印證職專教育多年來對推動行業及社會經濟發展的貢獻。此外，今日午宴的主廚是 5 位星級名廚校友，陣容包括：VTC 酒店、旅遊及廚藝學院校友會主席暨米芝蓮三星富臨飯店行政總廚黃隆滔大師、「Kwok 宴」餐飲營運顧問陳國強大師、九龍香格里拉酒店行政總廚邱杰飈大師、順德公漁村河鮮酒家行政總廚陳基英大師，以及中華廚藝學院總教導員梁耀基大師。他們十手聯乘，

展現精湛廚藝，並帶領一眾在校學生精心呈獻別具意義的饗宴，以味道傳情，向母校致敬。甜品則由國際廚藝學院師生傾力製作，巧妙將中式腐竹糖水元素變奏成西式甜品的「豆韻協奏中西匯」，亦標誌著香港中西薈萃的獨特優勢。

持續傳承與創新 開啟新篇章

2025 年，中華廚藝學院以「廚藝傳承·啟迪創新」為院慶主題，舉辦一系列廚藝交流、主題晚宴與社區活動。中華廚藝學院及國際廚藝學院院長葉漢鵬表示，院慶活動旨在向公眾展現新世代中廚不但承載中華飲食文化，也積極履行社會責任。他同時預告，今年 12 月 12 日創校日將於中華廚藝學院舉行盛大的院慶晚宴，屆時校友將聚首一堂，攜手獻藝。葉院長分享：「25 週年誌慶象徵學院邁向新里程。未來，CCI 將持續優化課程內容、拓展本地與內地及海外合作網絡，培育具備『廚德、廚政、廚藝』的專業中廚人才，鞏固香港『亞洲美食之都』的美譽。」

- 完 -

中華廚藝學院 (CCI)

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 屬下 14 個機構成員之一，於 2000 年成立，乃香港特別行政區政府千禧項目之一。學院旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年青人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；並提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。學院透過「一試兩證」技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚培訓及資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為本地及海外旅客提供廚藝興趣班。網站：cci.edu.hk

國際廚藝學院 (ICI)

國際廚藝學院 (ICI) 為 VTC 屬下 14 個機構成員之一，旨在為香港培育優秀廚藝及款待人才，鞏固香港作為亞洲美食之都的地位。學院除開辦多元專業廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、亞洲、中東及美洲等菜系外，亦提供西式包餅及糖藝和葡萄酒相關課程，培育有志入行的青年，幫助他們拓展事業。提供主題樂園及項目管理課程，培育有志加入相關行業的青年，助他們拓展事業。網站：ici.edu.hk

傳媒查詢請聯絡：

許茵琪 / 市場服務主管

電話：(852) 2538 2792

電郵：shannonhui@vtc.edu.hk

吳天韻 / 助理公共關係經理

電話：(852) 2538 2226

電郵：melodyng@vtc.edu.hk

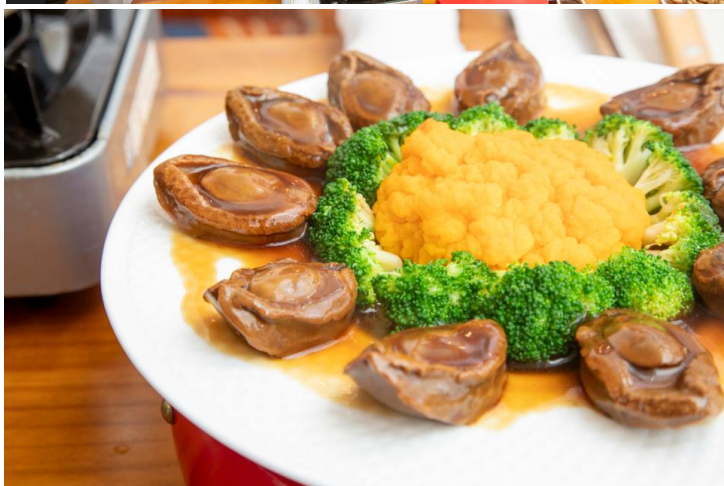
圖片說明：



（圖 1）中華廚藝學院訓練委員會主席黃家和教授, BBS, JP（右 4）聯同 VTC 酒店、旅遊及廚藝學院校友會主席暨米芝蓮三星富臨飯店行政總廚黃隆滔大師（右 3）送贈「廚藝傳承·啟迪創新」院慶主題題字予中華廚藝學院，VTC 執行幹事唐智強（左 4）及中華廚藝學院及國際廚藝學院院長葉漢鵬（左 3）代表接受。



（圖 2）一眾嘉賓及名廚校友在中華廚藝學院見證 25 週年誌慶時刻。



(圖 3-4) VTC 酒店、旅遊及廚藝學院校友會主席暨米芝蓮三星富臨飯店行政總廚黃隆滔大師(圖 3, 右 3)示範菜式「鮑藝傳承念師恩」, 選用鮮黃耳及日本三十頭吉品鮑魚煮製, 把多年的烹調鮑魚手藝和獨有心得, 傳承給學院師弟。

星級名廚校友包括香港 JW 萬豪酒店「萬豪金殿」中餐行政總廚鄧家濠大師(圖 3, 右 2)及中華廚藝學院總教導員梁耀基大師(圖 3, 左 1)亦參與其中。曾於 2023 年「全港青年廚師中餐烹飪比賽」中擔任專業評審團的影視紅星暨三料視帝黎耀祥先生(圖 3, 左 3), 到場支持學院盛事, 為活動錦上添花。



(圖 5-6) 九龍香格里拉酒店行政總廚邱杰飈大師示範菜式「學海三珍獻母校」, 率領一眾師弟製作三合一的頭盤, 包括蝦子香煎紅蝦、芙蓉帶子、花蟹蛋白, 透過美食傳情。



（圖 7）星級名廚校友「Kwok 宴」餐飲營運顧問陳國強大師帶領師弟中華廚藝文憑（QF 級別 3）一年級生鄭浚銘示範 XO 醬露筍炒鴿脯，並名為「羽展宏圖賀校慶」，喻意師弟師妹學有所成、展翅高飛，在中廚行業中開創屬於自己的未來。

（圖 8）鄭同學即場試炒，獲師兄陳國強大師讚煮得有板有眼。



（圖 9）國際廚藝學院署理課程經理（包餅及甜點）霍耀文（左 5）帶領畢業實習生姚浩民（左 6）展示創意甜品「豆韻協奏中西匯」。以豇豆為靈感，將中式腐竹糖水元素變奏成西式甜品，製成腐皮脆盒配豆漿雪糕及黑芝麻醬，創作出中西融合的雪糕甜品，展現香港中西美食薈萃的特色和創意，獲嘉賓一致讚好。