

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

「2018全港青年廚師中餐烹飪比賽」圓滿結束 青年女廚神、刀神順利誕生

(2018年6月4日)由職業訓練局(VTC)機構成員中華廚藝學院(CCI)主辦之「2018全港青年廚師中餐烹飪比賽」決賽於5月30日(星期三)圓滿舉行,經過激烈比拼,「青少年組」及「公開組」的女廚師展現巾幗不讓鬚眉的廚藝實力,力壓對手奪得冠軍。

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。今年更首度以「點心」為「青少年組」的指定創作題材,考驗青年廚師的手藝及創意。比賽分為「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)各個獎項經已公布(請參閱附件一)。

「青少年組」及「公開組」早前在初賽中,以「嘉美雞」及「豆腐」為主食材比併,最後首10名「青少年組」及10名「公開組」的參賽者晉身決賽,挑戰更高難度的菜式。決賽當日,「青少年組」須以「鮑魚」為主要食材來製作點心;「公開組」則以「鮮豬排肉眼」為指定主要食材炮製菜式。兩組參賽者均須於45分鐘內完成作品(12人份量),以及親自向評審團講解菜式獨特之處。「青年刀神組」則以切白蘿蔔比試刀工,參賽者須於1分鐘內完成切片及於1分鐘內完成擺盤。除了切片數量,厚薄勻稱及擺盤美觀亦為該項目的評分標準。

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」、「煤氣公司最佳專業表現獎」及「雀巢專業餐飲最佳創意獎」;「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。結果,「青少年組」和「公開組」均由女廚師力壓對手奪冠。「青少年組」金獎由李鎋欣憑作品「溏心風暴(溏心鮑魚酥)」奪得。她表示十分驚喜:「今次是我第一次參賽,能夠取得金獎實在喜出望外。」「公開組」則由葉銘惠憑作品「青花椒香煎玉如意」同時奪得金獎及「煤氣公司最佳專業表現獎」。

擔任決賽首席評判的李樹添先生表示:「今屆賽事的『青少年組』首次以點心為主題,對年輕廚師來說是個挑戰,但他們都能呈獻出美味的作品,可見他們為備賽下了不少苦功。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,表現十分專業,值得嘉許。」中華廚藝學院訓練委員會副主席楊位醒分享道:「『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、「金級贊助」香港中華煤氣有限公司及雀巢專業餐飲和食材贊助包括「君宴」鮑魚—南海養殖有限公司、活健禽畜發展有限公司及維他奶國際集團有限公司。此外，賽事亦邀得業界支持，包括(排名不分先後)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、稻苗學會、香港餐務管理協會、香港酒店業協會、香港酒店業主聯會、優質旅遊服務協會、亞洲餐飲廚藝協會及粵港澳酒店總經理協會成為支持機構，合力推動中華廚藝。

中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 屬下 13 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資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為海外旅客提供廚藝興趣班。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：「2018 全港青年廚師中餐烹飪比賽」決賽評審團、贊助機構代表及學院代表等一同敲響銅鑼，寓意決賽正式開始！

(左起：雲來軒行政總廚黃亞保先生、香港餐務管理協會副主席蕭秀香女士(三姐)、「君宴」鮑魚—南

海養殖有限公司董事總經理 Urs Heggli 先生、著名廚藝節目主持李家鼎先生、飲食專欄作家唐嘉碧女士、香港中華煤氣有限公司助理總經理工商市務及營業鄭曉光先生、李錦記(香港)有限公司總裁—香港及台灣張勳先生、首席評審兼中華廚藝比賽工作小組召集人李樹添先生、中華廚藝學院訓練委員會副主席楊位醒先生、中華廚藝學院訓練委員會顧問陳榮燦先生、中華廚藝學院院長顏淑賢女士、中華廚藝學院訓練委員會委員陳天佑先生、中華廚藝學院訓練委員會委員郭宏興先生、香港中廚師協會會長馬榮德先生、香港中廚師協會副會長何沛鏞先生、香港中廚師協會理事委員劉振權先生、中華廚藝學院訓練委員會委員歐國強先生、中華廚藝學院課程經理(中式餐飲及營運) 劉惠平先生)



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」以白蘿蔔考驗參賽者的刀工，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李鎡欣，得獎菜式「溏心風暴（溏心鮑魚酥）」。



圖 8：公開組金獎得主為葉銘惠，得獎菜式「青花椒香煎玉如意」。

如需高解像度圖片，可按以下連結下載：

<https://bit.ly/2JigfqQ>

附件一：得獎名單

青少年組

獎項	得獎者	得獎菜式
金獎	李鎂欣 (現就讀中華廚藝學院及國際廚藝學院合辦之「廚藝高級文憑」課程)	溇心風暴 (溇心鮑魚酥)
銀獎	黃柏城 (現就讀中華廚藝學院「中式廚藝專業證書」課程)	淮珍寶中寶
銅獎	蔡佩雯 (中華廚藝學院及國際廚藝學院合辦之「廚藝高級文憑」課程畢業生)	夏日
「李錦記最佳醬料配搭獎」	方敬僑 (中華廚藝學院「中華廚藝文憑」課程畢業生)	真係鮑魚腸 (布拉鮑魚腸)
「雀巢專業餐飲最佳創意獎」	丘詠琪 (現就讀中華廚藝學院「中式廚藝專業證書」課程)	鮑酥鮑餃玲瓏盤
「煤氣公司最佳專業表現獎」	丘詠琪 (現就讀中華廚藝學院「中式廚藝專業證書」課程)	鮑酥鮑餃玲瓏盤

公開組

獎項	得獎者	得獎菜式
金獎	葉銘惠 (中華廚藝學院「中級中廚師證書」課程畢業生)	青花椒香煎玉如意
銀獎	林建峰 (中華廚藝學院「中華廚藝文憑」課程畢業生)	福州荔枝肉
銅獎	關浩文	金湖映明珠
「李錦記最佳醬料配搭獎」	陸駿淇	「淇」味三滙
「雀巢專業餐飲最佳創意獎」	鍾俊堯	掌上明珠
「煤氣公司最佳專業表現獎」	葉銘惠 (中華廚藝學院「中級中廚師證書」課程畢業生)	青花椒香煎玉如意

青年刀神組

獎項	得獎者
金獎	廖誠斌 (中華廚藝學院「中華廚藝文憑」課程畢業生)
銀獎	梁豐偉
銅獎	廖廷豐 (中華廚藝學院「中級中廚師證書」課程畢業生)

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 中華廚藝比賽工作小組召集人
2.	歐國強先生 中華廚藝學院訓練委員會委員
3.	郭宏興先生 中華廚藝學院訓練委員會委員
4.	黃亞保先生 雲來軒行政總廚
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.	鄭曉光先生 香港中華煤氣有限公司助理總經理工商市務及營業
7.	李家鼎先生 著名廚藝節目主持
8.	唐嘉碧女士 飲食專欄作家
9.	蕭秀香女士(三姐) 香港餐務管理協會副主席