



中華廚藝學院 / 國際廚藝學院
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓

國際廚藝學院及中華廚藝學院學員及畢業生 於「香港國際美食大賽」(HKICC)取得佳績

(香港 - 2017 年 5 月 18 日) VTC 機構成員國際廚藝學院(ICI)及中華廚藝學院(CCI)多位學員及畢業生，於香港會議展覽中心舉行的 HOFEX 2017「香港國際美食大賽」(HKICC)中大放異彩。這次比賽共有 925 位來自 19 個國家的參賽者。ICI 及 CCI 代表憑着優秀表現，最終贏得兩金、三銀及五銅的佳績，其中包括於西式烹調——現場熱盤烹調(25 歲以下/學徒)二人探戈組別的金獎。

獎項列表

組別	獎項	得獎學員或畢業生
西式烹調——現場熱盤烹調 (25 歲以下/學徒)二人探戈	金獎	李緒彥 陳紀儒 (ICI 歐陸廚藝文憑畢業生)
中式烹調——現代中式熱盤烹調 有機全雞	金獎及銀獎	黃富強 (CCI 大師級中廚師課程畢業生)
中式烹調——現代中式熱盤烹調 有機全雞	銀獎	黃贊奇 (CCI 大師級中廚師課程畢業生)
中式烹調——現代中式熱盤烹調 有機全雞	銀獎	簡俊偉 (CCI 高級中廚師證書課程學員)
中式烹調——現代中式熱盤烹調 有機全雞	銅獎	黃柏城 (CCI 初級中廚文憑課程畢業生)
中式烹調——現代中式熱盤烹調 創意前菜	銅獎	何志榮 (CCI 廚藝高級文憑學員)
西式烹調——現場熱盤烹調(25 歲 以下/學徒)全春雞	銅獎	陳澤翔 (ICI 西式食品製作文憑學員)
糕點比賽——現場製作(25 歲以 下/學徒)朱古力果仁蛋糕	銅獎	吳穎珊 (ICI 西式包餅及糖藝文憑畢業生)
糕點比賽——現場製作(25 歲以 下/學徒)朱古力果仁蛋糕	銅獎	姚淑穎 (ICI 西式包餅及糖藝文憑畢業生)

得獎學員/畢業生簡介

李緒彥 陳紀儒 (ICI 歐陸廚藝文憑畢業生)

西式烹調——現場熱盤烹調 (25 歲以下/學徒)二人探戈組別 金獎

畢業於 ICI 歐陸廚藝文憑課程的李緒彥(Dicky)和陳紀儒(Grace)對兩人首次代表學院出賽，便贏得金獎感到喜出望外。是次比賽，Dicky 專注處理精緻的三文魚頭盤，Grace 則處理以牛肉為主題的主菜。他們賽前反覆練習，合作無間。這兩位畢業生現於香港迪士尼樂園度假區工作，故得到上司兼香港廚師隊的資深領隊麥錦駒及謝楠榕師傅指點，為兩位年輕廚師提供寶貴意見，助他們在比賽中創佳績。今年 6 月，Dicky 將參加「香港青年技能大賽」，一顯身手。

黃富強 (CCI 大師級中廚師課程畢業生)

中式烹調——現代中式熱盤烹調有機全雞組別 金獎及銀獎

黃富強乃 CCI 第七屆大師級中廚師課程畢業生，曾在本地米芝蓮餐廳任總廚，現任連鎖餐廳煮道之董事總廚。黃富強以「十三道『蜂』味」及「『川』『粵』」時空兩個菜式分別獲得一金一銀。黃師傅創意無限，擅長採用各類不同食材，設計令人驚喜的菜式。

黃贊奇 (CCI 大師級中廚師課程畢業生)

中式烹調——現代中式熱盤烹調有機全雞組別 銀獎

黃贊奇亦為 CCI 第七屆大師級中廚師課程畢業生，現於高級中菜館好酒好蔡任職主廚。他曾擔任香港廚師隊「2016 中餐烹飪世界錦標賽」教練，並在去年於荷蘭鹿特丹舉行的「第 8 屆中國烹飪世界大賽」奪得團體金獎。是次他以特別設計的「富貴玉鴛鴦」獲獎。

簡俊偉(CCI 高級中廚師課程學員)

中式烹調——現代中式熱盤烹調有機全雞組別 銀獎

簡俊偉於 CCI 完成初級、中級及高級中廚師證書課程，是完成這三個級別課程中最年輕的學員，現時於著名中菜館大公館任職二級廚師。他曾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。此外，更連續兩屆獲得「全港青年廚師中餐烹飪比賽」的金獎。在學期間，他亦曾獲得 HKICC 獎項，今年他以造型別緻的熱盤菜式奪得銀獎。

其他獎項得主，包括去年曾代表學院出戰「桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」的 CCI 廚藝高級文憑學員何志榮，他於中式烹調—現代中式熱盤烹調創意前菜組別獲得銅獎。此外，現於新派中餐館龍麵館任職，年紀輕輕的 CCI 畢業生黃柏城也是比賽常客。他曾獲「2016 全港青年廚師中餐烹飪比賽」(青少年組) 銀獎、「2015 第五屆健康飲食設計烹飪比賽 (學生組)」優異獎以及「第七屆食得健康好煮意烹飪比賽(公開組)」商業潛力獎等；今年憑著在 HKICC 的出色表現，再添一個獎項。

ICI 及 CCI 一直鼓勵學員及畢業生積極參加比賽，與其他廚師及廚藝學員互相切磋及學習，發揮創意以提升對烹調各地佳餚的認識及水平。學院學員及畢業生近年亦在不同的國際賽事大放異彩，屢獲殊榮，奠定香港廚師在國際的水平及地位。

香港國際美食大賽 (HKICC)

兩年一度的 HKICC 是獲得世界廚師協會認可的國際性比賽，世界各地年輕至極富經驗的廚師亦參與其中，為餐飲業界其中一項矚目盛事。今屆 HKICC 由香港廚師協會及 ICI 合辦，共同推動廚師和廚藝學員的烹飪水平。

國際廚藝學院(ICI)

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。網址：www.ici.edu.hk

中華廚藝學院 (CCI)

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) ICI 歐陸廚藝文憑畢業生李緒彥(左)及陳紀儒(右)，合力於西式烹調——現場熱盤烹調(25 歲以下/學徒)二人探戈組別奪得金獎。



(圖 2) CCI 第七屆大師級中廚師課程畢業生黃贊奇憑著「富貴玉鴛鴦」獲得中式烹調——現代中式熱盤烹調有機全雞組別銀獎。

(圖 3) CCI 高級中廚師證書學員簡俊偉，是兩屆「全港青年廚師中餐烹飪比賽」的冠軍得主，並曾隨香港廚師隊比賽獲獎。今年他在 HKICC 中式烹調—現代中式熱盤烹調 有機全雞的組別獲得銀獎。

(圖 4) 去年曾代表學院出戰「桂港台職業院校學生烹飪技能大賽」的廚藝高級文憑學員何志榮，於中式烹調—現代中式熱盤烹調創意前菜組別獲得銅獎。



(圖 5) ICI 西式食品製作文憑學員陳澤翔獲得西式烹調—現場熱盤烹調(25 歲以下/學徒)全春雞組別的銅獎。



(圖 6) ICI 包餅及糖藝文憑畢業生吳穎珊(左)獲得糕點比賽—現場製作(25 歲以下/學徒)朱古力果仁蛋糕組別銅獎。