

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

## 中廚之路 走向國際舞台

(2017 年 1 月 6 日, 香港) 中菜, 一直是中華飲食文化的瑰寶, 無論是傳統盛宴或新派菜式, 不只是香港飲食業的中流砥柱, 更是在世界各地都深受歡迎的菜系。香港的中廚界一向人才輩出, 他們將中式烹調的精髓帶到國際舞台, 闖出另一片天! 在這班憑著精湛廚藝的中菜大師當中, 不少更是中華廚藝學院畢業生。

### Luis Chiu : 墨西哥開設中菜館 傳承飲食文化

在墨西哥土生土長的 Luis Chiu (趙逸漢), 「廚房」可說是他兒時的「遊樂場」, 全因父母在墨西哥城開設多家餐廳, 包括於 1946 年開設當地首家中餐館。耳濡目染下, 他自小已對廚藝深感興趣, 15 歲開始便正式投入廚房工作, 其後更報讀與中華廚藝學院簽訂合作協議的墨西哥廚藝學院 CESSA UNIVERSIDAD, 修讀廚藝課程包括食品科學、餐廳營運、食物營養等等, 為未來鋪路。

藉著兩間學院的互訪交流活動, Luis 於 2012 年有機會隨 CESSA UNIVERSIDAD 到訪中華廚藝學院, 接觸有系統的中式廚藝培訓。「我很慶幸有機會接受學院特別安排的中廚培訓課程中, 雖然只有短短一個月, 但讓我初步掌握到粵式燒味、點心、拉麵及各種中式烹調的基本技巧, 以及對專業廚房中的運作認識, 對我發展中式食肆的事業裨益不少。」

憑著進修成果及廚藝經驗, Luis 現時在墨西哥開設兩間中式食肆, 並擔任行政總廚, 「我希望可以保持餐廳的出品水準, 為食客提供高質素的中菜, 於海外弘揚中華廚藝文化。」

### 李森 : 投入中廚事業 成為巴黎唯一的米芝蓮中菜廚師

成為星級大廚可能是很多人的夢想, 而中華廚藝學院的畢業生—李森(Samuel)便將自己的夢想一步一步地實現, 甚至在歐洲闖出事業。自少對烹飪深感興趣的他, 一直希望從事餐飲行業, 於是報讀了中華廚藝學院的「初級中廚師課程」(現為「中華廚藝文憑」)。2005 年畢業後, 憑著廚藝、對中廚行業的熱誠和認真的工作態度, 機會不斷。除了晉升機會外, 李森更為集團旗下於內地的酒店籌備開幕。現時他更衝出香港, 於法國唯一的米芝蓮星級中餐廳巴黎香格里拉大酒店的香宮擔任行政總廚

「中華廚藝學院的課程全面, 涵蓋不同菜系的技術和範疇, 對我日後在中廚的事業發展有極大幫助。」李森分享成功秘訣: 「要保持熱忱, 用正面的心態去面對挑戰。」

## 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](http://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](mailto: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](mailto:grace.cheung@vtc.edu.hk)

圖片說明：



圖 1：在墨西哥土生土長的 Luis Chiu，在當地開設 2 間中菜館，在南美洲開拓自己的中菜版圖。



圖 2：2005 年畢業於中華廚藝學院「初級中廚師課程」的李森，現時為巴黎香格里拉大酒店香宮的行政總廚。



圖 3：中華廚藝學院一直致力培育中廚人才，讓有意投身中菜行業及銳意進修的人士報讀。