

國際廚藝學院 香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 1 樓  
電話: (852) 2538 2200 電郵: [ici@vtc.edu.hk](mailto:ici@vtc.edu.hk)

### 國際廚藝學院開辦「小廚師學堂」暑假烹飪課程

(2018 年 5 月 24 日) 職業訓練局 (VTC) 機構成員國際廚藝學院 (ICI) 將於今個暑假再次舉辦「小廚師學堂」暑假烹飪課程，誠邀對烹飪有興趣的「小廚師」參加，發揮廚藝和創意，烹調各國佳餚。

ICI 為在 8 月舉行的「小廚師學堂」(Junior Chef Academy) 請來專業導師，親自教授和示範各國特色佳餚。課程共分 3 個單元：第一單元為意大利菜式，「小廚師」可學習製作意大利經典菜式瓦爾達諾雞配烟香薯及黑松露以及鹽漬鱈魚小雲吞；第二單元為日本美食，學生可親手炮製多款日本著名美食，包括多款壽司、日式豬扒滑蛋飯、以及大阪燒；第三單元為西式糕餅，教授的甜品包括蛋白檸檬青檸撻、法式小蛋糕和草莓慕司蛋糕。

課程適合 **12 至 18 歲**、對烹飪有興趣的人士參加，參加者可按興趣自由選擇一個或多個單元課程。成功完成全期 3 個單元的參加者更可獲頒出席證書。

詳情如下：

單元 1：意大利菜	8 月 8 日(星期三)	上午 10 時至下午 1 時 及 下午 2 時至下午 4 時	香港薄扶林道 145 號 VTC 薄扶林大樓 1 樓
單元 2：日本美食	8 月 9 日(星期四)		
單元 3：西式糕餅	8 月 10 日(星期五)		

費用： 每個單元 港幣\$700  
3 個單元 (全期) 港幣\$2,100

授課語言： 英語

有關課程現已接受報名，如欲報名或查詢，請於辦公時間致電 2538 2200，或電郵至 [ici@vtc.edu.hk](mailto:ici@vtc.edu.hk)，亦可瀏覽 <http://ici.edu.hk/html/tc/programmes.html> 查閱更多詳情。

### 國際廚藝學院 (ICI)

國際廚藝學院 (ICI) 為 VTC 屬下 13 個機構成員之一，旨在為香港培育優秀廚藝、葡萄酒及項目管理人才，鞏固香港作為亞洲美酒佳餚之都的地位。學院除開辦多元專業廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、美洲、亞洲及中東等菜系外，亦提供關於葡萄酒和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。網址：[www.ici.edu.hk](http://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

圖片說明：



(圖一) 在 ICI 舉辦的「小廚師學堂」暑假烹飪課程中，「小廚師」可跟隨專業導師的指導，親手炮製各國佳餚。



(圖二) 在「日本美食」單元中，「小廚師」可學習製作壽司及其他日本美食。



(圖三) 「小廚師」可於專業廚房中學習烹調多款國際美食和甜品。