

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

國際廚藝學院首辦「小廚師學堂」暑假烹飪課程

(2017 年 4 月 26 日) VTC 機構成員國際廚藝學院 (ICI) 於今個暑假首次舉辦「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，發揮創意，烹調各國佳餚！

ICI 於 7 月特別策劃「小廚師學堂」(Junior Chef Academy)，課程將以英語教授，由專業導師親自教授和示範各國特色佳餚，包括意大利菜、日本美食及西式糕餅。課程共分三個單元：第一單元為教授烹調意大利菜式，「小廚師」可學習前菜、熱盤、意大利粉及醬汁製作；第二單元為日本美食，學生可親手炮製三文魚及帆立貝壽司、天婦羅便當、漬物和醬汁；第三單元為西式糕餅，教授的甜品包括近年大熱的朱古力法式泡芙 Éclair 和彩虹蛋糕。

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：意大利菜式	7 月 8 日(星期六)	上午 10 時至下午 1 時 及	香港薄扶林道 145 號 職業訓練局薄扶林大樓 1 樓
單元 2：日本美食	7 月 15 日(星期六)		
單元 3：西式糕餅	7 月 18 日(星期二)	下午 2 時至下午 4 時	

費用： 每個單元 港幣\$700
3 個單元（全期） 港幣\$1,950

授課語言： 英語

有關課程現已接受報名，如有任何查詢或報名，請於辦公時間致電 2538 2200 或電郵至 ici@vtc.edu.hk。另可瀏覽 <http://ici.edu.hk/html/tc/programmes.html> 查閱更多詳情。

國際廚藝學院簡介

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

- 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) ICI 首辦「小廚師學堂」暑假烹飪課程，讓對烹飪有興趣的「小廚師」可跟隨專業導師親手炮製各國佳餚。



(圖二) 在「日本美食」的單元中，「小廚師」將可學習製作三文魚壽司及其他日本美食。



(圖三) 「小廚師」將於專業廚房中學習烹調多款國際美食和甜品。