

國際廚藝學院 香港薄扶林道 143 號
電話: (852) 2538 2200 電郵: ici@vtc.edu.hk

日本星級名廚田村隆來港獻技 向 ICI 學員宣揚健康烹調

(2019 年 8 月 16 日, 香港) 日本星級名廚田村隆於 8 月 14 日在國際廚藝學院 (ICI) 主持廚藝大師班廚藝示範, 展示日本菜專業烹調技術, 推廣健康飲食, 豐富 ICI 學員的學習體驗。

是次廚藝大師班廚藝示範由日本農林水產省 (MAFF), 香港食物及衛生局及降低食物中鹽和糖委員會及食物安全中心共同主辦, 由 ICI 合辦。名廚田村隆是著名築地田村餐廳的第三代總廚, 他承傳了父輩們精湛的傳統廚藝技巧, 糅合創意, 把日本烹調藝術發揮得淋漓盡致。他曾獲多個飲食界大獎, 包括東京市政府頒發的「出色廚師獎項」、「食物及文化振興財團銀獎」, 並於 2005 被封為「東京都優秀技能者」。2010 年, 他更獲得日本厚生勞動省頒發「現代名工」大獎。

名廚田村隆在廚藝大師班上, 向 ICI 學員分享對傳統及現代日本菜的看法, 並即席示範製作日本傳統菜式—「西目—慢煮雞肉蔬菜」。田村大師著重健康的烹調方法, 他表示:「廚師要盡量發揮食材原有的味道。由於食材本身已帶鮮味, 額外鹽、糖等調味並非必要」。ICI 在培訓學員時, 同樣強調為客人提供健康美食, 訓練餐廳已加入食衛局的少鹽少糖食店計劃, 以行動支持推廣少鹽少糖飲食文化。

當日下午, ICI 與日本農林水產省合辦一場「日料世界挑戰賽」(Washoku World Challenge) 的地區預賽(亞洲區一)。ICI 學員透過觀摩亞洲各地選手的參賽表現, 學習日本菜的烹飪技巧。

ICI 旨在培訓優秀人材, 支持香港及區內的款接及旅遊業發展。學員蘇卓康昨日有機會參與活動, 他表示:「我學習到日本烹調技巧, 更重要的是, 我有機會從日本廚藝大師及各參賽者身上, 欣賞到專業廚師追求完美的精神。」

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及款待人才, 鞏固香港作為亞洲美食之都的地位。學院除開辦多元專業廚藝課程, 涵蓋歐洲、地中海、亞洲、中東及美洲等菜系外, 亦提供葡萄酒、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。網站: www.ici.edu.hk

傳媒查詢請聯絡：

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

蔡靜敏 / 主管 (市場服務)

電話：(852) 2538 2226

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cchoy@vtc.edu.hk

圖片說明



(圖一) 日本名廚田村隆示範烹調美味健康的日本菜式。



(圖二) 食物及衛生局副秘書長 (食物) 吳麗敏向 ICI 學員講解少鹽少糖對健康飲食的重要。



(圖三) 日本國農林水產省食料產業局長塩川白良感謝 ICI 致力培訓本地日本菜廚師。



(圖四) 日本國農林水產省食料產業局長塩川白良(左二)、田村隆(左四)、食物及衛生局副秘書長(食物)吳麗敏(左五)以及 ICI 院長余國柱(右四)，與 ICI 學員合照留念。



(圖五) ICI 學員透過觀摩「日料世界挑戰賽」亞洲地區預賽，從中學習亞洲各區日本菜的烹調技術。



(圖六) 賽事緊湊，日本菜廚師展示精湛廚藝。