



Member of VTC Group  
VTC 機構成員

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)

## 名廚 Chef BOMBANA Umberto 親臨國際廚藝學院 向年輕學員傳授廚藝

(香港, 2017 年 4 月 13 日) 國際廚藝學院(ICI) 榮譽顧問、享譽全球的 Chef BOMBANA Umberto 早前與其廚師團隊, 包括兩名 ICI 畢業生 Steven 及 Eddie, 親臨學院與一眾年輕學員分享廚藝心得, 令他們獲益良多。

Chef BOMBANA 和團隊炮製了慢煮鮑魚薄片配俄羅斯 Royal Oscietra 魚子醬伴慢煮甜椒及番茄 (Confit Abalone Carpaccio)、牛膝意大利雲吞配牛肝菌 (Veal Shank Agnolotti)、澳洲 Mayura 和牛里脊肉配黑松露及松露汁 (Mayura Signature Tenderloin) 和糖漬野草莓及開心果配雲尼拿忌廉伴乳清芝士意大利雪糕 (Marinated Wild Strawberry) 四道經典及現代風味揉合的招牌菜式, 展示如何在廚藝當中融入創意。示範過程中, Steven 和 Eddie 表現合拍, 足見 Chef BOMBANA 廚師團隊主要成員的實力。Chef BOMBANA 說:「我在客人面前呈獻佳餚, 而我的廚師團隊則是幕後功臣。Steven 和 Eddie 最初來到我的廚房時, 都是由切菜等基本工作做起, 經過長時間的鍛鍊, 現在已掌握廚師必備的技巧, 揮灑自如。」跟隨這位名廚近十年的 Steven 特別感謝他的提攜:「從 Chef BOMBANA 及其管理團隊中, 我得著很多。」Steven 寄語 ICI 的學員保持對烹飪的熱誠, 享受廚房工作, 日後同樣能做出成績。

Chef BOMBANA 在世界廚藝舞台早已名聞遐邇, 他於香港的廚藝事業則始於 1993 年。當年他在前香港麗嘉酒店開設的 Toscana 餐廳掌廚 15 年, 直至 2008 年酒店結業。2010 年, 他以個人名義開設 8½ Otto e Mezzo BOMBANA, 同年已獲得米芝蓮二星, 2012 年至今已連續 6 年榮獲三星, 成為全球唯一一間在意大利境外獲此榮譽的意大利餐廳。他亦曾獲頒意大利國際廚藝學院 (ICIF)「亞洲最佳意大利主廚」等多個重要獎項, 早前更在 The Diners Club®「亞洲 50 最佳餐廳」頒獎禮中獲頒終身成就獎。

Chef BOMBANA 為 ICI 的榮譽顧問, 協助學院培育廚藝人才。ICI 另亦邀得多位名廚, 包括西班牙 El Cellar de Can Roca 餐廳主廚 Joan Roca、秘魯 Central Restaurante 餐廳主廚 Virgilio Martínez 及台灣樂沐法式餐廳主廚陳嵐舒擔任榮譽顧問。

### 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](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) Chef BOMBANA 與 ICI 學員分享他的廚藝哲學。



(圖二) Steven 及 Eddie 十年前畢業於 VTC 廚藝課程。他們的經歷鼓勵更多 ICI 學員追逐他們的廚藝夢想。



(圖三) Chef BOMBANA 團隊瞬間完成烹調複雜精細的牛膝意大利雲吞配牛肝菌 (Veal Shank Agnolotti)，令在座嘉賓及學員留下深刻印象。



(圖四) Chef BOMBANA 主理的澳洲 Mayura 和牛里脊肉配黑松露及松露汁 (Mayura Signature Tenderloin) 擺盤精緻，流露現代風格。



(圖五) Chef BOMBANA 於示範結束後與 ICI 學員合照留念。