

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

意大利廚藝導師與你一起炮製 意大利傳統聖誕美食

(2014 年 10 月 24 日, 香港) 慶祝聖誕, 希望為你的摯愛帶來驚喜? 今年他們大可安坐家中, 享受你特別為他們炮製的傳統意大利節日美食。意大利烹飪節目主持人兼廚藝導師 Adelaide Michelinini 的多個聖誕烹飪班, 定能為你和家人帶來難忘節日!

國際廚藝學院(ICI)連同意大利廚藝培訓及傳媒平台 Gambero Rosso 提供一系列精彩的傳統聖誕美食烹飪班, 包括 2 節各 3 小時的成人烹飪班及 1 節充滿趣味的親子烹飪班。所有烹飪班均由特別來港的意大利廚師 Adelaide Michelinini 親自任教。除了擔任烹飪節目的主持外, Adelaide 更是一位廚藝導師; 她的教學經驗十分豐富, 一直為 Gambero Rosso 多個國際烹飪班擔任導師, 更於曼谷之 Dusit Thani College 教導多個專業烹飪課程。

三個烹飪班, 各具特色, 但都定能讓你把意大利的烹調技巧帶回家:

I) 誘人意大利聖誕甜品

日期: 11月29日 (星期六)

時間: 上午10時至下午1時

費用: 每位HK\$600

於3個小時的烹飪課程, Adelaide會教你炮製3個傳統的意式聖誕甜品, 包括經典的意大利芝士蛋糕 (Tiramisu), 聖誕必備的米蘭水果蛋糕梳乎里 (Panettone Soufflé) 及流心朱古力蛋糕, 甜品迷不容錯過!

II) 傳統意式聖誕盛宴

日期: 12月6日 (星期六)

時間: 上午10時至下午1時

費用: 每位HK\$600

經過3小時的烹飪實習後, 你可以為摯愛在家預備一頓3道菜的意大利聖誕餐, 包括自家製的肉醬千層麵, 時令傳統的節日釀珠雞以及甜品米蘭水果蛋糕梳乎里。

III) 親子聖誕烹飪班及節日早午自助餐

日期：12月7日（星期日）

時間：上午10時至下午1時（烹飪班） 下午1時-2時半（自助餐）

費用：HK\$1500 兩位包括一位成人及一位6-17歲之參加者

於上午的烹飪班，你和孩子可以一起炮製一家大小都喜愛的意大利節日食品，包括自家製薯仔球拌鮮茄汁，火腿芝士肉丸及流心朱古力蛋糕；完成烹飪班後，小廚師更可獲證書一張。下午更能於遠眺海景的訓練酒廊享用豐富的自助餐，品嚐由 Adelaide 帶領我們學生預備的多款意大利節日美食。

烹飪班於職業訓練局薄扶林訓練中心舉行，以英語教授，並會輔以廣東話專業名詞解釋。名額有限，查詢或報名請電2538 2756。

~ 完 ~

國際廚藝學院 (ICI) 為 VTC 機構成員，旨在為香港培育優秀人才，投身廚藝、葡萄酒及旅遊服務業，鞏固香港國際美食都會的美譽。學院提供廣泛的廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、拉丁美洲、亞洲及中東等菜系。學院設施齊備先進，課程內容理論與實務兼備，助有志投身廚藝行業的人士掌握專業技巧。有關詳情，歡迎瀏覽：www.ici.vtc.edu.hk。



圖1: 專程由意大利來港的廚藝導師及意大利烹飪節目主持人 Adelaide Michelini 將於11至12月在國際廚藝學院舉辦多個聖誕烹飪班，包括滿趣味的親子烹飪班、廚藝示範及成人烹飪班。



圖2: 家長和孩子可以一起炮製意大利節日食品，包括自家製薯仔球拌鮮茄汁，火腿芝士肉丸及流心朱古力蛋糕；完成烹飪班後，小廚師更可獲證書一張。



Member of VTC Group
VTC 機構成員

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

手提電話：(852) 6601 3413

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

江靜婷 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

手提電話：(852) 9853 0892

傳真：(852) 2550 0476

電郵：gloriactkong@vtc.edu.hk