

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 提供短期專業廚藝課程

(2015 年 2 月 2 日, 香港) 國際廚藝學院 (ICI) 新開設的三個短期部分時間制廚藝課程, 將有助提升及拓寬你的廚藝技巧。課程每星期上課一天, 由教學經驗十分豐富的廚藝導師指導, 適合對廚藝專業知識有所追求之人士入讀。課程詳情如下:

I) 烘焙及包餅證書課程

日期: 3月6日至7月3日 (逢星期五, 共16節)
時間: 上午9時至下午4時 (12-1為午膳時間)
費用: 每位HK\$2,850
授課語言: 以廣東話教授, 輔以英語詞彙
上課地點: 職業訓練局薄扶林訓練中心

於96個小時的烹飪課程, 導師將指導參加者烹調32款不同的包餅甜點, 課程除涵蓋多款麵包的基本製法外, 更包括了多款大受大眾歡迎的甜點; 包括芒果千層酥、草莓歌劇院蛋糕、檸檬雪芳批、朱古力香梨撻等。

**另設三星期速成課程, 上課日期為7月20日-8月10日, 周一至周五。*

II) 日式廚藝證書課程

日期: 3月7日至6月27日 (逢星期六, 共16節)
時間: 上午9時至下午5時 (12-1為午膳時間)
費用: 每位HK\$2,850
授課語言: 以英語教授
上課地點: 旅遊服務業培訓發展中心 - 天水圍中心

曾於五星級酒店工作的日籍導師 Tonoyama Mitsuo 於96個小時的課程指導參加者烹調20多款日式餐廳必備的美食, 由蟹子沙律, 魚生, 壽司手卷, 天婦羅, 到多款熱食及日式甜品等; 完成課程後, 參加者將能處理一般日式料理。

III) 意大利菜烹飪證書課程

日期：3月7日至6月27日（逢星期六，共16節）

時間：上午9時至下午5時（12-1為午膳時間）

費用：每位HK\$2,850

授課語言：以英話及粵語教授

上課地點：旅遊服務業培訓發展中心 - 九龍灣/薄扶林中心

導師將帶領參加者探索意大利烹飪歷史、特點和發展，讓他們對意大利菜餚的食材選取和烹調方法的影響有更深入的認識；96小時的課程涵蓋由頭盤至甜品多種經典意大利菜式，讓參加者盡情體驗意大利美食魅力。

三個專業課程*由淺入深地教授實用的廚藝知識，讓參加者充分掌握所需技巧；加上完善的培訓設施，參加者都能透過課程提升廚藝，並獲得專業的資格！名額有限，查詢或報名請電2538 2200。

*參加者須穿著指定之制服及鞋上課並遵守學院及其廚房之規條

~ 完 ~

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「美食之都」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、拉丁美洲、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.vtc.edu.hk/html/tc/institutions/ici.html



圖1：知名日籍專業導師Tonoyama Mitsuo。



圖2：烘焙及包餅證書課程教授多款特色麵包的製法。



圖3：日式廚藝證書課程參加者將能學到蟹子沙律，魚生，壽司手卷，天婦羅，到多款熱食及日式甜品等的製作手法。



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