



European Union Office
to Hong Kong and Macao



Member of VTC Group
VTC 機構成員

新聞稿

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

歐盟發佈新書推廣「美味歐洲」 國際廚藝學院學員同場比試廚藝

(2016 年 5 月 12 日) 國際廚藝學院 (ICI) 及歐盟駐港澳辦事處於 5 月 3 日 (星期二) 圓滿舉行「美味歐洲」推廣活動，展示歐陸菜系魅力。

包括領事館及業界代表在內的多位嘉賓，蒞臨職業訓練局薄扶林大樓出席活動，體驗一趟歐陸美食之旅。活動首先由《美味歐洲 Tasty Europe》最新版本的發佈揭開序幕，《美味歐洲 Tasty Europe》美食指南由歐盟駐港澳辦事處出版，當中羅列 28 款傳統歐陸菜式食譜，專為美食愛好者而編寫。其後來自西班牙廚師協會、擁有 15 年烹調經驗的 Chef Vito Chiavacci 進行廚藝示範，以精湛手藝烹調三款別出心裁的西班牙菜式，現場嘉賓更即席品嚐，細味歐陸菜系的味道。

8 位國際廚藝學院學員亦同場比試廚藝，並由歐盟駐港澳辦事處主任 Vincent Piket、西班牙駐港副總領事 Avelino Busto Cornejo、負責菜式示範的西班牙大廚 Chef Vito Chiavacci 及國際廚藝學院西式廚務部課程總監 (國際廚藝) 梅納安擔任評判。經過激烈的廚藝比試，最終由歐陸廚藝文憑學員林鎮煬奪得冠軍殊榮。他與亞、季軍得獎學員獲邀出席 5 月 9 日的「歐盟日」。

國際廚藝學院課程總監 (運作及發展) Adrian Peter Ort 致辭時表示：「隨著國際廚藝學院將於 2018 年開幕，我們期望能繼續與歐盟駐港澳辦事處加強合作，將歐盟國家多元及深厚的飲食文化，展示及推廣予本地業界和學員。」

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。

網站：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 1) 進行廚藝示範的 Chef Vito Chiavacci 來自西班牙廚師協會，曾於多間米芝蓮星級餐廳及酒店工作，於 2012 年移居香港，現於西班牙餐館 La Paloma 擔任行政總廚。



(圖 2) 8 名國際廚藝學院學員比試廚藝，角逐獎項。



(圖 3) 歐陸廚藝文憑學員林鎮煬勇奪廚藝比賽冠軍。



(圖 4) 參賽學員與眾嘉賓及評判合照。(後排左起) 西班牙駐港副總領事 Avelino Busto Cornejo、歐盟駐港澳辦事處主任 Vincent Piket、Chef Vito Chiavacci、國際廚藝學院課程總監(運作及發展) Adrian Peter Ort、廚藝比賽冠軍林鎮煬及國際廚藝學院西式廚務部課程總監(國際廚藝) 梅納安。