

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)

### 國際廚藝學院 半日廚藝班 走進專業廚房 跟意大利名廚學藝

(2016 年 11 月 14 日) 想煮出正宗的意大利菜，當然要向來自意大利的名廚學藝！職業訓練局機構成員之一的國際廚藝學院，一直致力培育專業的廚藝人才。有別於平時的兼讀或全日制課程，今次邀請了世界知名的意大利廚藝學院 La Scuola Internazionale de Cucina Italiana (ALMA) 的導師 Chef Paolo Amadori 親蒞香港，開設半天廚藝班授課予公眾，跟國際名師一起親嘗烹調的樂趣。

擁有 20 多年經驗的 Chef Paolo Amadori 曾於意大利的米芝蓮餐廳及歐美多國工作，將會於學院的專業廚房教授三道正宗意大利美食，機會難得。

活動詳情如下：

日期：	2016 年 11 月 26 日(星期六)
時間：	9:30am – 12:00pm
地點：	香港薄扶林道 145 號 職業訓練局薄扶林大樓 1 樓
菜式：	<ul style="list-style-type: none"><li>• 意大利香草雲吞 Tortelli d' erbetta</li><li>• 米蘭小牛排 Cotoletta di Vitello</li><li>• 拿坡里傳統甜批 Pastiera Napoletana</li></ul>
語言：	英語
費用：	每位\$650
查詢或報名：	2538 2373
報名截止日期：	11 月 21 日

名額先到先得，歡迎公眾報名參加，一嘗正宗的意大利入廚樂，並將食譜帶回家，讓您隨時在家為摯愛炮製一頓豐富的地道意大利三道菜晚宴。

#### 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，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。  
網站：[www.ici.edu.hk](http://www.ici.edu.hk)

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) 來自意大利廚藝學院 La Scuola Internazionale de Cucina Italiana (ALMA)的導師 Chef Paolo Amadori 將會親臨國際廚藝學院教授傳統意大利美食。



(圖 2 - 4)參加者將有機會於專業廚房學習三道意大利菜式，包括：意大利香草雲吞 Tortelli d'erbetta、米蘭小牛排 Cotoletta di Votello 及拿坡里傳統甜批 Pastiera Napoletana (上至下)。