# 【DSE 多元出路】香港廚藝新星經歷 DSE 認清方向 憑巧手廚藝閃耀國際舞台

（2025 年 7 月 10 日，香港）VTC 機構成員國際廚藝學院（ICI）及中華廚藝學院（CCI）的多位學生，近期在三大國際及地區廚藝賽事中表現亮眼，一連奪得 4 金、4 銀、3 銅，合共 11 面獎牌佳績，青年廚師的技藝與創意獲專業評審肯定，再次證明香港職業專才教育的卓越成就！

**下載相關相片：**https://shorturl.at/XaVUd

**「第四屆馬來西亞環球廚藝挑戰賽」　中西出戰創 1 金 1 銀 1 銅佳績**

上周（7 月 1 至 3 日）在吉隆坡舉行的「第四屆馬來西亞環球廚藝挑戰賽」匯聚 680 多位來自 30 多國廚界精英選手參賽，該賽事獲世界廚師協會（WorldChefs）權威認證，香港代表的師生在中、西廚藝領域均有突破，贏得 1 金 1 銀 1 銅佳績。西餐組方面，國際廚藝學院（ICI）畢業實習生梁凱琳（Vilia）在比賽限時 45 分鐘內展現高水準的煎、炸、燴烹調技巧，製作出由風乾牛肉裹牛柳羊肚菌、炭香炸牛肉捲、燴紅乾蔥伴牛骨髓拼湊而成的作品「牛之三重奏」驚艷評審，勇奪「現場熱烹主菜—牛肉/羊肉」項目金獎。ICI 學生姚卓盈的比賽作品「法式經典三黃雞蝦捲伴奶油南瓜蓉」，特意選用香港本地食材三黃雞並以法式烹飪精髓演繹，摘下銅獎。至於中餐組，兩位 CCI 教導員范遠強師傅與溫福星師傅憑著「三式拼盤」的創意擺盤與層次風味，奪得銀獎。

一心向著專業廚師目標進發的 Vilia，今年亦在學院鼓勵下積極參與不同廚藝比賽以提升實力，例如於 5 月中旬參加「2025 香港國際美食大賽」西式烹調項目並喜獲銅獎，而今次在馬來西亞奪得人生首個廚藝金獎，她亦難掩興奮心情，她感謝老師的悉心栽培以及評審的專業肯定。中學文憑試（DSE）放榜在即，曾為過來人的 Vilia 於 2022 年中六畢業後決心攻讀廚藝一展所長，選修 ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）並於今年年初畢業，她寄語今屆 DSE 考生：「無論將來選擇甚麼出路，最緊要是認清自己的興趣和才能，努力為夢想打拼。」

**「港澳區烘焙大賽 Anchor Pastry Challenge 2025」　ICI 學生摘 1 金 1 銀 1 銅**

國際廚藝學院（ICI）2 位烘焙新星早前於 6 月中旬舉行的「港澳區烘焙大賽 Anchor Pastry Challenge 2025」脫穎而出，贏得金獎。據悉大會今年首設學生組比賽，10 隊來自香港及澳門的學生精英，施展技藝與創意，製作以「觸動滋味」為題的蛋糕及維也納甜酥麵包，藉作品傳遞情感與故事。ICI 西式包餅及糖藝高級文憑二年級學生陳清堯與吳岱瑩分別以作品「媽媽的味道」及「山楂南瓜籽酥」勇奪金獎榮耀，巧妙結合傳統與創新，獲來自港澳及國際的星級名廚評審團高度讚譽。她們表示用了一個月的時間備戰，「好感謝老師的指導，更每天陪伴我們訓練到很晚」。另外 4 位 ICI 烘焙學生在今屆賽事亦充份發揮訓練累積的技術與實力，陳曉儀及翁宙然以作品「暖心相伴」和「一生之契」贏得銀獎，而銅獎則由謝崇洛及李小煥奪得，力壓其他來自港澳的健兒，成績斐然。

**「2025 世界中餐亞洲大賽」 CCI 師生囊括 2 金 2 銀佳績**

6 月 26 日於中華廚藝學院盛大舉行的「2025 世界中餐亞洲大賽」，雲集 70 支來自 9 個國家及地區的亞洲廚師隊伍，當中 CCI 師生團隊表現亮眼，成功勇奪 2 金 2 銀的優異成績。評審團由國際級名廚組成，經過一連串激烈角逐，CCI 中華廚藝文憑（QF 級別 3）二年級學生黃偉濤與高級教導員黃偉文師傅聯手出戰，在傳統粵菜基礎上加添新派元素，炮製出作品「鮮之籃」和「金卷寶盒」，將傳統粵菜精髓與西式擺盤美學巧妙融合，勇奪特金獎。黃偉濤同學分享：「今次在黃師傅的帶領下組隊比賽，讓我近距離觀察師傅怎樣在研究菜式上精益求精、培養團隊默契、管理時間，這些經驗很寶貴。當自己的作品被評審肯定，那種成就感真的無法形容，也讓我更確定未來要走專業廚師這條路！」此外，CCI 廚藝高級文憑畢業生蔡志炫與教導員鄒啟富師傅組隊出賽，以精準刀工與火候掌控，憑「雞鳴三陽」及「三弄鸞」兩道匠心菜式摘下銀獎。學院更一舉榮膺團體特金獎及團體銀獎，展現香港中廚職業專才教育卓越水準與團隊協作精神。

國際廚藝學院（ICI）與中華廚藝學院（CCI）在近期三大國際及地區廚藝賽事中屢創佳績，充分展現兩院在專業廚藝人才培育方面的豐碩成果。ICI 及 CCI 致力為業界培養兼具專業熱忱與國際視野的廚藝新星，積極為學生創造多元學習機會，特別鼓勵他們參與各類廚藝競賽，以賽促學，更有助推動香港中餐發展，進一步鞏固香港作為「亞洲美食之都」的國際地位。

– 完 –

**中華廚藝學院 （CCI）**

中華廚藝學院（CCI）為 VTC 屬下 14 個機構成員之一，於 2000 年成立， 乃香港特別行政區政府千禧項目之一。學院旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年青人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；並提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。學院透過「一試兩證」技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚培訓及資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為本地及海外旅客提供廚藝興趣班。網站：cci.edu.hk

**國際廚藝學院（ICI）**

國際廚藝學院（ICI）為 VTC 屬下 14 個機構成員之一，旨在為香港培育優秀廚藝及款待人才，鞏固香港作為亞洲美食之都的地位。學院除開辦多元專業廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、亞洲、中東及美洲等菜系外，亦提供西式包餅及糖藝和葡萄酒相關課程，培育有志入行的青年，幫助他們拓展事業。提供主題樂園及項目管理課程，培育有志加入相關行業的青年，助他們拓展事業。網站：ici.edu.hk

傳媒查詢請聯絡：

許茵琪 / 市場服務主管
電話：（852） 2538 2792
電郵：shannonhui@vtc.edu.hk

吳天韻 / 助理公共關係經理
電話：（852） 2538 2226
電郵：melodyng@vtc.edu.hk

**圖片說明：**

（圖 1）國際廚藝學院（ICI）及中華廚藝學院（CCI）學生於吉隆坡舉行的「第四屆馬來西亞環球廚藝挑戰賽」共贏得 1 金 1 銀 1 銅佳績，新生代青年廚師大放異彩。右 2 為「現場熱烹主菜—牛肉/羊肉」項目金獎得主梁凱琳（Vilia），現為國際廚藝學院（ICI）畢業實習生。

（圖 2）今年年初完成修讀 ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）的梁凱琳（Vilia），希望透過參加不同廚藝比賽以提升實戰經驗。她於 5 月中旬參加「2025 香港國際美食大賽」西式烹調項目並喜獲銅獎。

國際廚藝學院（ICI）西式包餅及糖藝高級文憑學生陳清堯（圖 3，左）及吳岱瑩（圖 3，中）在「港澳區烘焙大賽 Anchor Pastry Challenge 2025」學生組中，以作品「媽媽的味道」及「山楂南瓜籽酥」（圖 4）勇奪金獎。

（圖 5）中華廚藝學院（CCI）師生團隊於「2025 世界中餐亞洲大賽」囊括 2 金 2 銀佳績。

| | |
|---|---|
| <br> <br><br> <br> | （圖 6）CCI 中華廚藝文憑（QF 級別 3）二年級學生黃偉濤（右）與高級教導員黃偉文師傅（左）組隊參加「2025 世界中餐亞洲大賽」，贏得特金獎及團體特金獎。<br><br>（圖 7 及 8）二人的特金獎作品「鮮之籃」和「金卷寶盒」，將傳統粵菜精髓與西式擺盤美學巧妙融合。 |