中華廚藝學院 / 國際廚藝學院
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓

中華廚藝學院及國際廚藝學院學員及畢業生於香港國際美食大獎（HKICC）取得佳績

（2021 年 9 月 10 日，香港）香港酒店及餐飲業界盛事 HOFEX 2021 昨日閉幕，VTC 機構成員國際廚藝學院（ICI）及中華廚藝學院（CCI）多位學員及畢業生，於一連三日的 HOFEX 重點節目「香港國際美食大獎」（HKICC）中共贏得 55 個獎項（獎項列表見附件），當中有一位畢業生贏得金紫荊盃，亦有得獎者為世界技能大賽香港代表選拔賽優勝選手，青年廚師及糕餅師人才輩出，學員及畢業生在比賽中大放異彩。

兩年一度的 HKICC 是獲得世界廚師協會認可的國際性比賽，為年輕廚師提供交流平台。比賽設有中式烹調、西式烹調及糕點等個人比賽項目，比賽類別再分為擺設及現場熱盤烹調項目，考驗參賽者的廚藝技巧及臨場應變能力。此外，大會設有「金紫荊盃—中式熱盤」比賽，最高分數的 4 位中式熱盤廚師會獲邀競逐「金紫荊盃」。比賽以「黑盒方式」進行，大會僅於比賽前一晚通知入圍者及公布比賽主題，參賽者只有半日時間準備。

今年「金紫荊盃—中式熱盤」以海鱸魚為主題，年僅 25 歲、中華廚藝學院及國際廚藝學院之廚藝高級文憑畢業生李鎂欣，分別以三種各有風味的配料及醬汁、並以蒸、炸、焗三種不同烹調技巧，做出海鱸魚「三食」，其中潮州豆醬蒸魚更做出家鄉風味而獲評判青睞，成功突圍而出勇奪金紫荊盃。

李鎂欣對於奪得「金紫荊盃—中式熱盤」獎項喜出望外，感激學院導師的悉心教導，她說：「好開心獎項可以肯定自己這兩年在學院努力學習成果，亦很感激學院師傅們對我的悉心栽培。每次比賽我都會確立目標並專注改良菜式，把菜式愈做愈好！」

另外，世界技能大賽香港代表選拔賽西點製作項目優勝選手、ICI 西式包餅及糖藝高級文憑畢業生蒙福凱，分別在糕點組別摘下一金一銀佳績，對於稍後競逐香港代表席位增添信心。她認為每個比賽都有不同難度和挑戰，今次成功做出能夠透出漂亮圖案的鏡面朱古力蛋糕，讓自己的手藝更上一層樓。

CCI 及 ICI 一直鼓勵學員及畢業生積極參加比賽，與同業及廚藝學員互相切磋及學習，同時發揮創意，提升對烹調各地佳餚的認識及水平。學院學員及其畢業生近年亦在不同的國際賽事大放異彩，屢獲殊榮；奠定香港廚師在國際的水平及地位。

中華廚藝學院 （CCI）

中華廚藝學院（CCI）為 VTC 屬下 13 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；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，為海外旅客提供廚藝興趣班。網址：www.cci.edu.hk

國際廚藝學院（ICI）

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「亞洲美酒佳餚之都」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、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.ici.edu.hk

－ 完 －

傳媒查詢請聯絡：

蔡靜敏 / 市場服務主管
電話：（852） 2538 2226
傳真：（852） 2550 0476
電郵：cchoy@vtc.edu.hk

郭慧嫻 / 助理公共關係經理
電話：（852） 2538 2792
傳真：（852） 2550 0476
電郵：aggiekwok@vtc.edu.hk

圖片說明：

（圖 1）國際廚藝學院（ICI）及中華廚藝學院（CCI）學員及畢業生於今屆「香港國際美食大獎」共贏得 55 個獎項，青年廚師及糕餅師人才輩出。

  	（圖 2）中華廚藝學院（CCI）及國際廚藝學院（ICI）之廚藝高級文憑畢業生李鎂欣做出海鱸魚「三食」，於中式熱盤項目中奪得金紫荊盃。
 	（圖 3）國際廚藝學院（ICI）西式包餅及糖藝高級文憑畢業生蒙福凱於糕點組別比賽摘下一金一銀佳績，對於稍後競逐世界技能大賽西點製作項目香港代表席位增添信心。 蒙福凱憑著成功做出能夠透出漂亮圖案的鏡面朱古力蛋糕，在「青年餅師：朱古力蛋糕（在職人士）」組別奪得金獎。

 	（圖 4）國際廚藝學院（ICI）西式包餅及糖藝高級文憑學員張俊深於「青年餅師：朱古力蛋糕（學生）組別中勇奪金獎。
 	（圖 5）國際廚藝學院（ICI）西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）課程學員梅詩敏獲得「糕點—擺設：25 歲以下：學徒組：甜品」組別金獎。

 	（圖 6）中華廚藝學院（CCI）及國際廚藝學院（ICI）之廚藝高級文憑畢業生蕭曉晴獲得「中式烹調—現場熱盤烹調：肉類 （豬腩肉）」組別金獎。
 	（圖 7）國際廚藝學院（ICI）之國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員梁展康獲得「西式烹調—現場熱盤烹調：25 歲以下：可持續魚類 （三文魚）」組別銅獎。

附件：獎項列表

組別	獎項	金獎得獎學員及畢業生
金紫荊盃—中式熱盤	金紫荊盃	李鎂欣 （CCI & ICI 廚藝高級文憑畢業生）
糕點—擺設：專業：結婚蛋糕	1 金獎	陳彥樺 （ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）畢業生）
糕點—擺設：25 歲以下：學徒組：甜品	1 金獎 1 銀獎 3 銅獎	梅詩敏 （ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）課程學員）
糕點—現場製作：25 歲以下：青年餅師：朱古力蛋糕 （學生）	3 金獎 9 銀獎 10 銅獎	1. 張俊深 （ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 2. 梁綺婷 （ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 3. 吳子雷 （ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）畢業生）
糕點—現場製作：25 歲以下：青年餅師：朱古力蛋糕（在職人士）	2 金獎 2 銀獎 4 銅獎	1. 蒙福凱 （世界技能大賽香港代表選拔賽西點製作項目優勝選手、ICI 西式包餅及糖藝高級文憑畢業生） 2. 趙嘉雯 （世界技能大賽香港代表選拔賽西點製作項目優勝選手、ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）畢業生）
中式烹調—現場熱盤烹調：創意前菜	1 金獎 2 銀獎 1 銅獎	謝浩龍 （CCI 中華廚藝文憑（QF 級別 3）畢業生）
中式烹調—現場熱盤烹調：肉類 （豬腩肉）	4 金獎 2 銀獎 4 銅獎	1. 蕭曉晴 （CCI & ICI 廚藝高級文憑畢業生） 2. 李鎂欣 （CCI & ICI 廚藝高級文憑畢業生） 3. 譚詠儀 （CCI 中級中廚師證書畢業生） 4. 陳偉庭 （CCI 大師級中廚師課程畢業生）
西式烹調—現場熱盤烹調：25 歲以下：可持續魚類 （三文魚）	1 金獎 2 銅獎	李嫚淇 （ICI 歐陸廚藝文憑（QF 級別 3）畢業生）
西式烹調—擺設：五道菜餐單	1 銀獎	（不適用）