



●IVE及HITDC多名學生到英國Hackney Community College交流廚藝心得，認識了不少不同文化背景的朋友。

## 英倫取經 交流廚藝 學煮好菜式

暑假期間，不少院校都有舉辦不同類型的海外交流活動。香港專業教育學院 (IVE) 及旅遊服務業培訓發展中心 (HITDC) 有數名學生，在學校安排下去了英國交流，他們趁倫敦殘奧舉行期間，到當地一所著名的酒店、餐飲訓練學院Hackney Community College (HCC) 交流廚藝及餐飲經驗。這所學院的導師及學生在倫敦奧運及殘疾人奧運會期間，專門為運動員提供膳食和接待等服務。在13天的交流活動中，同學不但了解到籌辦奧運這類國際性活動的餐飲安排、各地菜式的烹調技巧，更有機會觀賞殘奧賽事。

### 嚴選食材 照顧不同需要

HCC的導師向他們示範了多款英國菜、中東菜及西班牙菜的烹調技巧，其中一位參與交流的IVE酒店及餐飲業管理高級文憑學生鄭嘉俊表示，當地導師跟他們講解了奧運餐飲安排的專業知識，由食物安全、營養分量、菜式展示、以至食材預備等，籌備過程十分嚴謹。由於運動員來自不同國家地區，有不同習俗及信仰，所以烹調食物都要經過周詳考慮，例如令嘉俊印象最深刻的，是部分信奉回教運動員所吃的肉類，必須按

照特定的宗教方式處理。因此，大會挑選食材時都要花點心思，不但要四圍張羅，更要小心安排。

### 培養自信心 望學有所成

另外，嘉俊和同學們亦到過當地一間由國際著名廚師Jamie Oliver開辦的餐廳「Fifteen」參觀。這間餐廳專門幫助無家可歸、失業、失學，甚至是吸毒、酗酒的年輕人重投社會，展示出只要有決心，年輕人總有一展所長的地方。筆者相信，年輕人除了學習一技之長外，更重要是認識自己，認清方向，即使在熱廚房裏工作，也可逐漸培養出自信心，學會責任感，深信同學學成畢業後，一定能貢獻社會，烹調出好菜式。



●嘉俊(後排左三)和同學們親身觀看殘奧比賽，又參觀了主場館，十分興奮。



## 學生觀殘奧學餐飲

**取經** 為增加餐飲業服務經驗，職訓局選出6名分別修讀IVE酒店及餐飲業管理高級文憑、HITDC西式包餅及糖藝文憑的學生，早前到英國一間負責培訓廚師及學員的院校交流，該學院更在倫敦殘奧舉行期間專責提供膳食等服務。

修讀酒店及餐飲業管理高級文憑的鄭嘉俊，已是第3次參加。他說，能與不同國家的廚師交流經驗，學習他方的地道菜式，提升了不少入廚知識，寄望將來能融合不同國家菜餚創作新派菜式。

嘉俊又指學習了運動員膳食有不同，膳食要「好有營養」，另烹調時亦要留意不同習俗，如回教人士不能吃豬肉等。同學余煒堯則說，西方用餐文化與香港快餐文化不同，「侍應放下菜後，不像香港般即時離去，會與客人談天，員工也較開心與放鬆。」🌐