

美烹饪学院拟与我国本地合作研究营养学



200多名嘉宾昨天参与美国烹饪学院新加坡分院的开幕仪式，边参观新设施边享用美食。（萧紫薇摄）

美国烹饪学院院长瑞安博士表示，除了在新加坡设立首个国际分院，也有意把世界风味大会引入狮城。

陈能端 报道

除了选在新加坡设立首个国际分院，知名的美国烹饪学院也有意和本地公共机构合作研究营养学以及把举办多年的世界风味大会引入狮城。

美国烹饪学院（Culinary Institute of America，简称CIA）院长瑞安（Ryan）博士昨日出席分院开幕仪式时向记者透露上述消息。他指出，烹饪学院一行代表前晚和卫生部长许文远共进晚餐，探讨了这方面的合作可能。

瑞安博士解释，美国烹饪学院1946年成立，拥有超过半个世纪的教学和研究经验。该院的伙伴包括美国哈佛大学医学院和公共卫生学院。双方共同钻研的领域是饮食与健康的关系，而在新加坡展开这样的合作模式“机会很多”。

世界风味大会已举办14年

另外，美国烹饪学院也打算把他们的招牌项目——世界风味大会（World of Flavors）引入本地举办。世界风味大

会已举办14年，一向都在美国举行。院方已经开始和本地相关机构、部门展开协商会议，预料这个在国际餐饮业具有权威地位的饮食大会两三年后可在新加坡举行。

瑞安博士说：“因为受到校舍场地的约束，大会每年的参与者人数大约千人左右。若在新加坡举办，我们可免去这样的顾虑，扩大规模。在新加坡举办活动的另一个好处就是能够吸引更多亚洲的业界人士参加。”

美国烹饪学院是新加坡科技学院的伙伴学府之一。前者数月前开始为烹饪艺术管理学士课程招收第一批学生。配合课程明年1月17日开课，淡马锡理工学院厨艺学院展开了为期一年的扩建工程。美国烹饪学院新加坡分院就坐落在这栋刚翻修完毕的三层楼建筑内。

经扩建后，厨艺学院的使用面积多了一倍，达5000平方米。学院设有各种用途的设施，包括烘焙、糕点制作、技艺培训和实验厨房，以及“脑力震荡”会议室、学生中心、讲堂等。日后，淡马锡工院的烹饪与款待课程

保健局将协调相关活动

卫生部积极看待美国烹饪学院接下来在本地的的发展计划，保健促进局将参与协调相关活动。

卫生部长许文远昨天在博客上谈到他与美国烹饪学院代表一起吃晚餐的事。许文远在文中提到，美国烹饪学院这些年来和哈佛大学公共卫生学院联合举办世界健康风味大会（World of Healthy Flavors），而其目的是为国际餐饮服务、酒店、超市管理级人员提供讨论的平台，探讨营养学与烹饪的种种课题。

世界健康风味大会是美国烹饪学院另一项常年活动。和世界风味大会相比，世界健康风味大会较“年轻”，只有七年的历史，主题也较鲜明。

许文远透露，美国烹饪学院和哈佛大学公共卫生学院有意在新加坡举办这个大会。由于政府也致力向国人提倡健康饮食的重要性，保健促进局已参与协调这方面的活动。

学生将同美国烹饪学院的本科生一起共用新设施。

瑞安博士指出，新加坡分院有最先进的厨艺设施，并不逊于美国主校。

为确保本地课程的水平和美国一样，美国烹饪学院的副院长费尔德厨师常驻新加坡。她受访时说，学院共收到超过70份申请，最终有40人获录取。这些学生的年龄介于20岁至35岁，部分是刚毕业的理工学院生，还有一些则已经有工作经验，曾在本地或海外餐饮业服务。

新加坡科技学院发言人表示，尽管申请踊跃，

明年2月的招生人数将保持在40人。他解释，除了设施有限，课程也要保持良好的师生教学比例，因此学生人数不会在短时间内显著增加。

与此同时，科技学院也注意到烹饪学士课程对A水准毕业生也有相当的吸引力，因此从明年开始，他们也欢迎A水准毕业生申请。

不过，发言人强调，政府设立科技学院的目的的是为理工学院生增添升学管道，因此烹饪课程大部分的学额还是会保留给符合要求的理工学院毕业生。