



2009 香港國際美食大獎

Hong Kong International Culinary Classic 2009

Hong Kong Convention & Exhibition Centre

6 - 9 May 2009

Entry Form 參賽表格

Submission Deadline: Friday, 20th March, 2009

截止報名日期: 二零零九年三月二十日(星期五)

Please complete the Entry Form in CAPITAL LETTERS and mail together with the Ingredient/Method Card and the Entry Fee to the Event Manager before Friday, 20th March, 2009.

請於二零零九年三月二十日(星期五)前，將材料單/烹製方法連同參賽表格寄交大會統籌經理。

FOR INDIVIDUAL COMPETITION 適用於個人賽事

Name of Competitor 參賽者姓名 _____ Age 年齡 _____

Organization 機構或組織名稱 _____

Position 職位 _____ Mobile/Pager 手電/傳呼 _____

Tel 電話 () _____ Fax 傳真 () _____

Address 地址 _____

Country 國家 _____ Postal Code 郵編 _____

Email 電郵地址 _____

FOR TEAM COMPETITION 適用於隊際賽事

Name of Leader 隊長姓名 _____ Age 年齡 _____

Organization 機構或組織名稱 _____

Position 職位 _____ Mobile/Pager 手電/傳呼 _____

Tel 電話 () _____ Fax 傳真 () _____

Address 地址 _____

Country 國家 _____ Postal Code 郵編 _____

Email 電郵地址 _____

Member's Name 隊員姓名 _____ Age 年齡 _____

Organization 機構或組織名稱 _____

Position 職位 _____

Email 電郵地址 _____

Member's Name 隊員姓名 _____ Age 年齡 _____

Organization 機構或組織名稱 _____

Position 職位 _____

Email 電郵地址 _____

Authorized Signature & Company Stamp
負責人簽署及公司印鑑 _____Date
日期 _____

Name of competitor 參賽者姓名: _____

I would like to participate in the following category(ies). [Please ✓ appropriate boxes]

本人欲參加以下之比賽組別 [請於適當位置加上✓ 號]

A. Western Cuisine 西式烹調比賽

1. Professional - Amuse Bouché 專業組別 - 餐前小食
2. Professional - Appetizers/ Main Courses/ 3 Course Lunch
專業組別 - 頭盤組, 主菜組, 三道菜午餐組
3. Professional - Norwegian Herring
專業組別 - 挪威鯊魚
4. Professional - 'US' Pork Shoulder Butt
專業組別 - 美國豬肩膀肉(梅肉)
5. Professional - Vegetarian 專業組別 - 素食
6. U25 - Apprentists: Norwegian Salmon
25歲以下 - 學徒: 挪威三文魚
7. U25 - Apprentists: 'US' Beef Tri-Tip
25歲以下 - 學徒: 美國牛肉(下西冷部份)
8. U25 - Apprentists: Fusion Themed Amuse Bouchés
25歲以下 - 學徒: 創意餐前小食

Entry fee 參賽費用:

Individual HK\$100/US\$13 per entry

個人每項港幣100元/美金13元

B. Chinese Cuisine 中式烹調比賽

1. Modern Chinese Cuisine Challenge Hot Cooking - Chicken
現代中式烹調熱盤 - 雞
2. Modern Chinese Cuisine Challenge Hot Cooking - Beef
現代中式烹調熱盤 - 牛
3. Modern Chinese Cuisine Challenge Hot Cooking - Vegetarian
現代中式烹調熱盤 - 素食
4. Fruit / Vegetable Carving 生果及蔬菜雕刻

Entry fee 參賽費用:

Individual HK\$100/US\$13 per entry

個人每項港幣100元/美金13元

C. Ice Carving 冰雕設計

- Individual Competition 個人賽事

Entry fee 參賽費用:

Individual HK\$100/US\$13 per entry

個人每項港幣100元/美金13元

D. Pastry 糕點

1. Professional - Fantasy Table 專業組別 - 創意甜品
2. Professional - Showpiece 專業組別 - 糕點裝飾擺設
3. Professional - Wedding Cakes 專業組別 - 結婚蛋糕
4. U25 - Apprentists: Plates Desserts
25歲以下 - 學徒組: 甜品擺設
5. U25 - Apprentists: Young Pastry Chefs Chocolate
Fragrant Tea Cake
25歲以下 - 青年餅師組: 朱古力香茶蛋糕
- 5a. Under-employment 在職人士 5b. Student 學生

Entry fee 參賽費用:

Individual HK\$100/US\$13 per entry

個人每項港幣100元/美金13元

E. Live Pastry Competition 現場糕點比賽

- Live Pastry Competition 現場糕點比賽

Entry fee 參賽費用:

Team HK\$500/US\$64 per entry

隊際每項港幣500元/美金64元

F. Live Bakery Competition 現場麵包烘焙比賽

- Live Bakery Competition 現場麵包烘焙比賽

Entry fee 參賽費用:

Team HK\$500/US\$64 per entry

隊際每項港幣500元/美金64元

G. The Gourmet Team Challenge 美食家團體挑戰賽

- The Gourmet Team Challenge 美食家團體挑戰賽

Entry fee 參賽費用:

Team HK\$500/US\$64 per entry

隊際每項港幣500元/美金64元

I enclose herewith a crossed cheque/bankdraft* of HK\$_____ or US\$_____

本人附上劃線支票/本票*港幣_____或美金_____

Cheque/Bankdraft* No. 支票/本票*號碼: _____

*(Please delete where appropriate 請劃去不適用者)

Notes備註:

- Exchange Rate HK\$7.8:US\$1 美元兌港元之匯率為1:7.8
- Please make a cheque payable to "ULTRA FUTURE LIMITED"
支票抬頭"ULTRA FUTURE LIMITED"
- Please mark "Confidential" on the envelope 信封上請註明"機密"
- Please photocopy if extra forms are required 如有需要, 可自行複印表格
- Competitors will be advised of application outcome in due course 大會將於稍後時間公佈參賽者名單

Please send the completed Entry Form, sufficient Ingredients/Method Card together with entry fees to:

請將填妥的表格, 連同材料單/烹調方法及參賽費用寄交:

Ultra Future Limited
Rm. 1204, Fortress Tower,
250 King's Road, Fortress Hill,
Hong Kong

Tel電話: (852) 3106 8010 Fax傳真: (852) 3106 5166

E-mail電郵: hkicc2009@ultrafuture.com.hk

香港炮台山英皇道250號
北角城中心 1204 室

For Office Use Only 大會專用

Application Received On:

Payment Received On:

Cheque No:

Amount:

Reg. No:

Name of competitor 參賽者姓名: _____

APPENDIX 2

附 表 二

INGREDIENTS/METHOD CARD材料單/烹製方法

Please fill in the ingredients (CAPITAL LETTERS) and method in English on the back page for each entry.

請將每一項菜式名稱，材料單及烹製方法(請以正楷填寫)清楚地填於背後的表格上。

*Please submit the Ingredients/Method Card with the Entry Form to the Event Manager before Friday, 20th March, 2009.

請於二零零九年三月二十日(星期五)前，將材料單/烹製方法連同參賽表格寄交大會統籌經理。

Competition Category 參賽組別 _____

Competitor No. 參賽者編號* _____

*(to be assigned by the Organizers 由大會分配)

Name of Competitor 參賽者姓名 _____

Organization 機構或組織名稱 _____

Dish Title (English) 菜色名稱(英文) _____

(Chinese) 中文 _____

For Competitors who enter the Chocolate Fragrant Tea Cake category, please select one of the following tea for your cake:

如參加朱古力香茶蛋糕的參賽者，請選擇您欲使用之一項香茶：

1. Single Origin Tea (Earl Grey Tea) in Tin 2. Green Tea with Jasmine Flower in Tin 3. Ginger Spice Tea in Tea Bag
1. 伯爵茶 (罐裝) 2. 茉莉綠茶 (罐裝) 3. 薑茶 (茶包)

Please photocopy if extra forms are required.

如有需要，可自行複印表格。

