



2007 香港國際美食大獎

Hong Kong International Culinary Classic 2007
Hong Kong Convention & Exhibition Centre
10 - 13 May 2007
Entry Form 參賽表格

Submission Deadline: Friday, 30th March, 2007
截止報名日期: 二零零七年三月三十日(星期五)

APPENDIX 1
附表一

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, 30th March, 2007.

請於二零零七年三月三十日(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 _____

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 _____
Member's Name 隊員姓名 _____ Age 年齡 _____
Organization 機構或組織名稱 _____
Position 職位 _____
Member's Name 隊員姓名 _____ Age 年齡 _____
Organization 機構或組織名稱 _____
Position 職位 _____

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: _____

APPENDIX 1

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

附 表 一

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 - Red Mullet & Prawns 21/25
專業組別 - 紅鯉魚及蝦 21/25
- 4. Professional - Chicken 專業組別 - 雞
- 5. Professional - Vegetarian 專業組別 - 素食
- 6. U21 - Apprentists: Salmon 21 歲以下 - 學徒: 三文魚
- 7. U21 - Apprentists: Lamb Rack 21 歲以下 - 學徒: 羊鞍
- 8. U21 - Apprentists: Fusion Themed Amuse Bouches
21 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 -
Fresh Garoupa 現代中式烹調熱盤 - 石斑魚
- 3. Modern Chinese Cuisine Challenge Hot Cooking -
King Prawn 現代中式烹調熱盤 - 大蝦
- 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

- 1. Individual Competition 個人賽事
- 2. Team Competition 隊際賽事

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
Team HK\$500/US\$64 per entry
隊際每項港幣 500 元 / 美金 64 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. U21 - Apprentists: Plates Desserts
21 歲以下 - 學生及青年廚師組: 甜品擺設
- 5. U21 - Apprentists: Young Pastry Chefs Chocolate Cake
21 歲以下 - 青年餅師組: 朱古力蛋糕

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 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

F. 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:

1. Exchange Rate HK\$7.8:US\$1 美元兌港元之匯率為 1:7.8
2. Please make a cheque payable to "MEETING PLANNERS INTERNATIONAL (HK) LTD"
支票抬頭 "MEETING PLANNERS INTERNATIONAL (HK) LTD"
3. Please mark "Confidential" on the envelope 信封上請註明 "機密"
4. Please photocopy if extra forms are required 如有需要, 可自行複印表格
5. 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:

Meeting Planners International (HK) Ltd
23/F Pico Tower, 66 Gloucester Road,
Wanchai, Hong Kong

國際會議策劃者(香港)有限公司
香港告士打道 66 號
筆克大廈 23 樓

Tel 電話: (852) 2509 3430 Fax 傳真: (852) 2667 6927

E-mail 電郵: hkicc2007@mphk.com

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, 30th March, 2007.

請於二零零七年三月三十日(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 _____

Please photocopy if extra forms are required.

如有需要，可自行複印表格。

