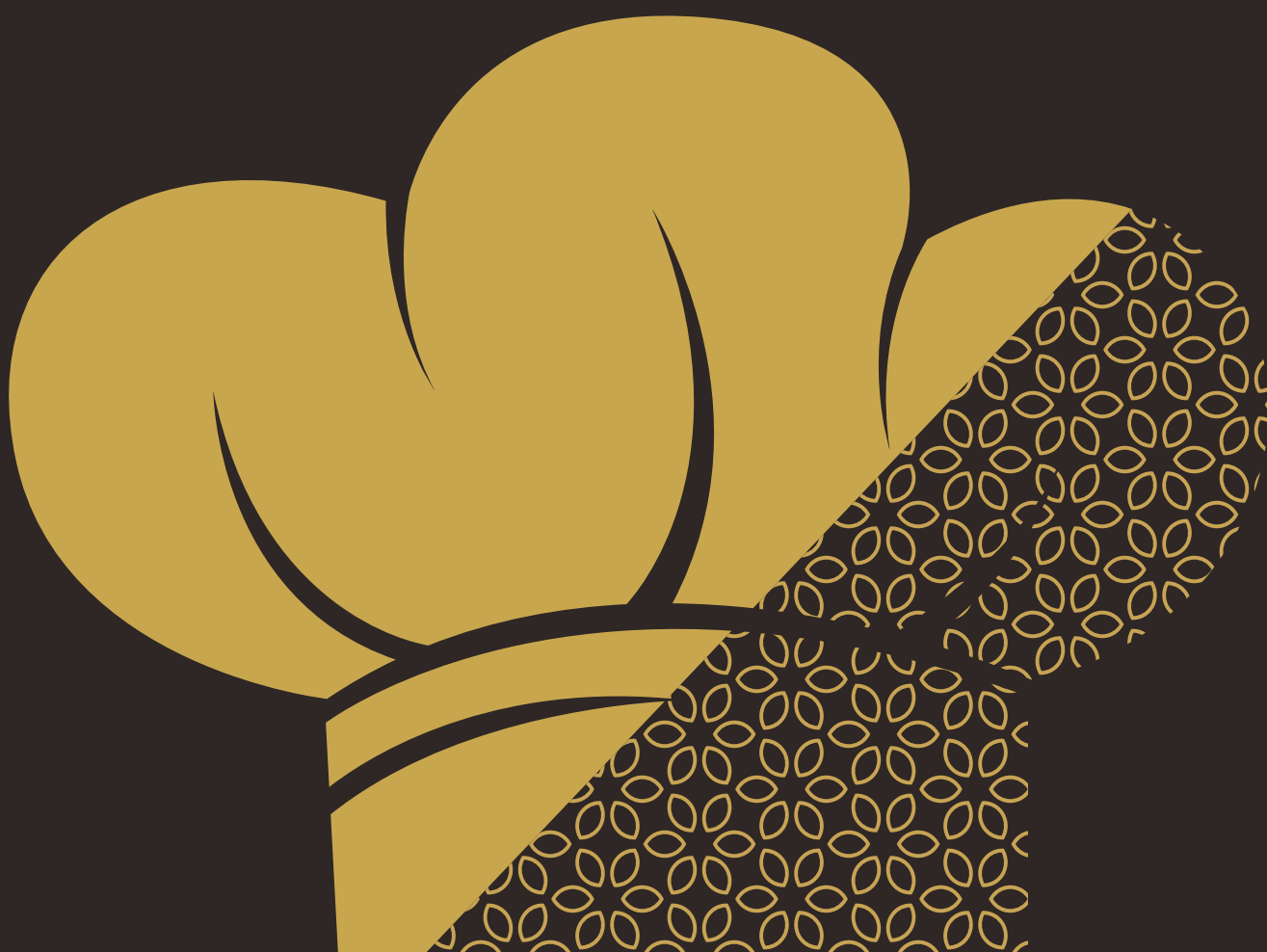


香港國際美食大獎

2019 5月7-10日
香港會議展覽中心

比賽規則



HOFEX 亞太區最大型的
食品飲料及酒店餐飲設備商貿展

主辦機構

協辦機構

背書

白金贊助

支持機構



序言	P1
主辦組織	P2
鳴謝	P2
參賽資格	P3
參賽辦法	P4
獎項及證書	P4

比賽組別

西式烹調

擺設組

1. 五道菜套餐	P5 - 6
2. 主菜	P5 - 6
3. 餐前小食	P5 - 6

現場熱盤烹調 (專業組別)

4. 可持續魚類 — 海鱸	P7 - 8
5. 牛風門柳	P7 - 8
6. 豬柳	P7 - 8
7. 素食	P7 - 8

現場熱盤烹調 (25歲以下 / 學徒)

8. 可持續魚類 — 鱈魚	P9 - 10
9. 奶蛋素食	P9 - 10
10. 走地全雞	P9 - 10
11. 二人探戈	P9 - 10

中式烹調

擺設組

1. 個人生果或蔬菜雕刻	P11
--------------------	-----

現場製作

2. 個人生果或蔬菜雕刻	P12 - 13
--------------------	----------

現代中式熱盤烹調

3. 創意前菜	P14 - 15
4. 虎蝦	P14 - 15

糕點比賽

擺設組 (專業組別)

1. 糕點裝飾擺設 (朱古力 / 糖飾 / 麵團 / 塑糖飾品)	P16 - 18
2. 結婚蛋糕	P19

擺設組 (25歲以下 / 學徒)

3. 甜品	P20
-------------	-----

現場製作 (專業組別)

4. 創意甜品	P21
---------------	-----

現場製作 (25歲以下 / 學徒)

5. 朱古力蛋糕 (在職 / 學生)	P22
--------------------------	-----

屠宰技術挑戰賽	P23 - 25
---------------	----------

現場下午茶比賽	P26 - 27
---------------	----------

意式雪糕比賽	P28 - 29
--------------	----------

美食家團體挑戰賽	P30 - 32
----------------	----------

評判指引	P33
------------	-----

比賽規則	P34
------------	-----

序言

《香港國際美食大獎》統籌委員會很榮幸能再次於HOFEX - 亞太區最大型的食品飲料及酒店餐飲設備 商貿展舉辦《2019香港國際美食大獎》Hong Kong International Culinary Classic，並於2019年辦得更大型。

統籌委員會誠邀亞太區及世界各地相關組織參與這次盛會，分享及交流有關心得。大賽的宗旨在於提供一個渠道以提高各地區廚師、餅師以及青年廚師的烹飪水準和技能。同時《香港國際美食大獎》也提供一個機會給行內專業人士向公眾展示其烹飪才華及服務水準，亦可吸收更多寶貴的烹調經驗並加強各地區間的行業交流。

我們會著重於食材的可持續性及浪費兩方面，故此所有大會提供的肉及海鮮均從可持續食材的來源、animal friendly farms and plants 嚴格挑選，海鮮類也是可持續性的；而為了配合世界廚師協會的比賽規則，減少浪費的食材也是我們的首要原則。

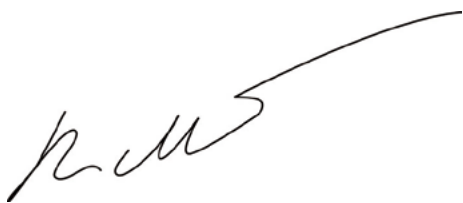
今年我們首次舉辦意式雪糕(Gelato)比賽，藉以加強卓越的意式雪糕傳統手藝；而個人熱盤烹調方面，則新增了專業組別的素食項目(Vegan)及25歲以下學徒組別的奶蛋素食項目(Lacto-ovo)。我們希望提高比賽的挑戰性，為未來的賽事制定基準，希望大家踴躍參與。

另外，今年兩個受歡迎的項目 - 《現場製作 - 個人生果或蔬菜雕刻》及修改賽例後的《屠宰技術挑戰賽》亦會繼續舉行，以展示每位廚師應具備的特定行業技能和資格。而隊際賽事方面，我們依然會有《美食家團隊挑戰賽》及《現場下午茶比賽》。

《香港國際美食大獎》是一個獲得世界廚師協會(World Chefs — World Association of Chef's Societies) 認可的國際性比賽，其項目、比賽規則及評審準則均以World Chefs的評審準則為依據，我們並且邀請認可的國際級評判擔任是次《2019香港國際美食大獎》的評審團，而我們本地的也是World Chefs認可的合資格評判 (中式烹調/糕點比賽除外)。

最後大會統籌委員會特別向HOFEX的主辦單位 — UBM Asia，以及各贊助商和支持機構表示謝意，感謝他們的合作及支持，使《2019香港國際美食大獎》更加進步。

我預祝各 參賽者成功及有一個美好的經歷，為大家自信成功的未來打下基石。



Rudolf Muller

統籌委員會主席

2019香港國際美食大獎

主辦組織

統籌委員會

主席
會員

Rudolf Muller 先生

古嘉俊先生

陳永雄先生

梁偉富先生

Andreas Muller 先生

何肖琮女士

馬榮德先生

鄭瑋青女士

何沛鏞先生

張偉雄先生

楊國基先生

鳴謝

主辦組織

- 香港廚師協會
- 國際廚藝學院
- UBM Asia

協助組織

- 上海市烹飪協會
- 中華廚藝學院
- 中國烹飪協會
- 中國飯店協會
- 台灣廚藝美食協會
- 香港烘焙專業協會
- 香港中廚師協會
- 香港冰雕協會
- 香港會所管理協會
- 香港酒店業協會
- 香港調酒師專業協會
- 旅遊服務業培訓發展中心
- 泰國廚師協會
- 深圳市飲食服務行業協會
- 新加坡廚師協會
- 廣州西餐協會
- 澳門廚藝協會
- 職業訓練局
- Chefs Association of Malaysia, Penang Chapter
- Korea Cooks Association

參賽資格

《2019香港國際美食大獎》將於2019年5月7日至10日（星期二至星期五），假香港灣仔博覽道一號香港會議展覽中心一號展覽館舉行。這項國際賽事歡迎來自本港及世界各地各大餐廳、菜館、會所、酒店、廚藝學校及餐飲業內之廚師參加。

參賽者必須以所屬機構或組織的名義參與是項美食大賽。以個人名義參賽者將不被接納。（參賽者必須為所屬機構或組織的全職僱員或成員，25歲以下學徒賽事除外）

參賽者的參賽組別數目不限（現場烹調組別除外，每名參賽者最多只可參加兩項現場烹調的項目）。各機構（總店及分店在內）或組織可於每個組別呈交多於一項菜式參加比賽。如參賽者人數太多，大會有權限制每個國家／機構的參賽名額，並保留所有最後決定的權利。

各組別的參賽費用如下：

西式烹調.....每項港幣500元

擺設

1. 五道菜套餐
2. 主菜
3. 餐前小食

現場熱盤烹調

專業組別

4. 可持續魚類 — 海鱸
5. 牛風門柳
6. 豬柳
7. 素食

25歲以下/學徒

8. 可持續魚類 — 鱈魚
9. 奶蛋素食
10. 走地全雞
11. 二人探戈

中式烹調.....每項港幣500元

擺設

1. 個人生果或蔬菜雕刻

現場製作

2. 個人生果或蔬菜雕刻

現場熱盤烹調

3. 創意前菜
4. 虎蝦

糕點比賽.....每項港幣500元

擺設

專業組別

1. 糕點裝飾擺設(朱古力/糖飾/麵團/塑糖飾品)
2. 結婚蛋糕

25歲以下/學徒

3. 甜品

現場製作

專業組別

4. 創意甜品

25歲以下/學徒

5. 朱古力蛋糕(在職人士組及學徒組)

屠宰技術挑戰賽.....每項港幣1,200元

現場下午茶比賽.....每項港幣1,200元

意式雪糕比賽.....每項港幣1,200元

美食家團體挑戰賽.....每項港幣2,100元

參賽辦法

參賽者須依照以下程序報名參賽：

1. 請填妥參賽表格。（附表一）
2. 每道參賽菜式必須附有一份材料單和烹製方法。（附表二）
3. 將填妥之參賽表格、材料單和烹製方法，連同劃線及抬頭〈MASTERMIND EVENTS LIMITED〉的港元支票（適用於香港參賽者）或港元本票（適用於海外參賽者）寄交大會統籌：

MASTERMIND EVENTS LIMITED

香港九龍觀塘鴻圖道31號鴻貿中心2501室

信封上請註明（機密）

截止報名日期為 2019年2月15日（星期五）

如有任何查詢，請聯絡大會統籌：

電話: (852) 2114 2855

傳真: (852) 2114 1969

電郵: hkicc@hofex.com

獎項及証書

參賽証書

所有完成比賽的參賽者均可獲頒參賽証書乙份。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

大會將會頒發最優秀獎給以下團體組別的最高分得主：

- 現場下午茶比賽
- 意式雪糕比賽
- 美食家團體挑戰賽

於下列項目的最高分參賽者，將被獲邀請參加於5月10日的金紫荊杯賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。

西式熱盤烹調

專業組別：可持續魚類 — 海鱸

專業組別：牛風門柳

專業組別：豬柳

專業組別：素食

中式熱盤烹調

創意前菜

走地全雞

所有得獎者必須穿著整齊的廚師制服出席頒獎禮。

西式烹調 - 擺設組

1. 五道菜套餐

展示一系列的5五道菜套餐，套餐組合可包括 (兩款前菜、一款清燉肉湯、一款沙律及一款小菜) 或 (一款前菜、一款清燉肉湯、一款沙律、一款小菜及一款甜品)。

- 除了油炸食品和烤麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 菜式可以結合在一起或獨立展示
- 適用於一般散餐單牌用
- 該展示食品的菜譜應交給評判，以供參考
- 可使用的桌面面積 110厘米(闊) × 100厘米(深)

2. 主菜

展示一系列4種不同的主菜菜式，所有菜式必須冷凍展示。

- 每一款菜式需為一道配有裝飾的主菜
- 除了油炸食品和烤麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 該展示食品的菜譜應交給評判，以供參考
- 可使用的桌面面積：100厘米(闊) × 80厘米(深)

3. 餐前小食

展示一系列6種不同的手指小食，三款熱及三款冷的小食，所有小食必須冷凍展示。

- 每款需至少展示4份 (共24件)
- 小食每件應以一口為大小約10-20克重為依據
- 菜式可以結合在一起或獨立展示
- 除了油炸食品和烤麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 該展示食品的菜譜應交給評判，以供參考
- 可使用的桌面面積：100厘米(闊) × 80厘米(深)

評審標準

外觀及創新.....	0-20分
作品必須體現出其結構性、組織性、優美及不過份著色，並具備原創性、創意及惹人食慾，可引用創新的技巧及用具。	
菜式構造.....	0-20分
細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。	
正確及專業的準備工夫、技術及技巧	0-40分
高超的技術，精確及穩定的手藝。	
份量	0-20分
必須正確展示所要求的份量，並且是實用的、可穩當地出菜。	
最高得分：100分 (不設半分)	

比賽說明

- 參賽者必須使用自己的盤子、碟子等(公司標誌需要遮蓋)
- 鼓勵參賽者把參賽作品佈置成吸引的造型，但此項不予評分
- 所有展示食品均應恰當地塗上魚膠，但不包括油炸和糕點類食品
- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 佈置時間將於報名後另行通知
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正
- 於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品（作品展示及清除時間如有改動，將另行通知）

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (專業組)

參賽者需於60分鐘內，製作一道供三人份量用的西式主菜，一碟為一人份量分三碟，並配以合適的配菜，可選擇比賽題目有組別4，5，6及7如下：

4. 可持續魚類 – 海鱸

- 大會將提供重約800克的急凍海鱸（連皮魚柳）作為主食材
- 參賽者可選擇配菜並配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)

5. 牛風門柳

- 大會將提供重約1千克的牛風門柳 (Hanging Tender)作為主食材
- 參賽者可選擇配菜並配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)

6. 豬柳

- 大會將提供重約1千克的無骨豬柳作為主食材
- 參賽者可選擇配菜並配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)

7. 素食

- 素食菜式不可使用任何動物製品，包括肉類、蛋、奶類製品及其他由動物衍生的食品如蜜糖等；典型的素食是包括所有由植物衍生的食品如穀類食物、蔬菜、生果、沙律菜、豆類、堅果類、種籽類、乾果、酵母精(yeast extract)、豉油、豆腐及黃豆餅(tempeh)；對於素食者來說，每日可吸取鐵、鋅、蛋白質及奧米茄-3是非常重要的
- 參賽者需自行準備所有食材及配料
- 參賽者可選擇配以合適的素食調味汁 (可多於一種汁醬)
- 素食指引將於參賽確認後發給參賽者

評審標準

準備工作.....0-10分
材料明確整齊及依照規定，清潔的作業場所及正確的工作動線，清潔的廚師服，正確使用時間及控制。

正確及專業的準備工夫.....0-25分
正確的基本食材處理及衛生，適當的烹飪方法及技巧，正確的工作技巧及廚房安排，(素食組別) 提供適當的鐵、鋅、蛋白質及奧米茄-3 的營養。

上菜.....0-5分
必須於指定時間內完成作品。

外觀.....0-10分
主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成，優秀的組合、簡潔的擺盤和獨創性的搭配，乾淨的擺設，沒有任何人工伴碟或食品添加物(如色素)，避免過份堆砌，需使菜餚既美觀又可口。

味道.....0-50分
需保留食材的原味，合適的味道，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。

最高得分：100分 (不設半分)

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (專業組)

比賽說明

- 自備的沙律菜可預先洗滌，但不能分切好
- 蔬菜 / 生果可預先洗滌及去皮，不能分切好，但需未經烹煮 (蕃茄可去皮，蠶豆可去殼)，不可帶備蔬菜茸
- 可以使用未經煮熟的麵糰
- 海鮮 / 貝殼類之食材需未經分切及烹煮，但可預先清潔及改柳
- 肉類 / 禽畜可先去骨，但不能攪碎、分切或改好，香腸必須現場製作，肉骨頭則可預先切成小塊
- 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材
- 可自備已醃好的肉(未熟的)，在比賽場中使用
- 容許帶備濃縮的汁醬，但必須在比賽場中調味及完成
- 可自備高湯，但須未經調味及未經濃縮
- 沙律醬汁必須在比賽場中製作
- 可自備未加工的果茸，但須未經調味及在比賽場中完成
- 容許帶備預先製作的原個海綿蛋糕，但不可預先切好或造型
- 除以下之設備外，大會不會提供其他輔助設備、用具，所有參賽者須自備比賽用烹飪器具(包括電能鍋、平底鍋等)及材料
- 大會提供白色的盤子直徑為30厘米，所有參賽者均須使用
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

時間管理

- 大會提供白色的盤子直徑為30厘米，所有參賽者均須使用
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，並須於其比賽時間的最後10分鐘才能完成菜式上菜

烹飪台設施

- 4組發熱元件的電熱板爐
- 電烤箱
- 工作枱
- 水盤連自來水裝置
- 小型電冰箱
- 炸鍋 (參賽者需要與他人共用)
- 面火烤爐 (參賽者需要與他人共用)

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

最高分的參賽者，將被獲邀請參加於5月10日的「金紫荊杯」賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (25歲以下 / 學徒組)

參賽者在比賽時不得超過25歲 (1994年5月7日或以後出生)。參賽者需於60分鐘內，製作一道供三人份量的主菜，一碟為一人份量分三碟，可選擇比賽題目有組別8，9及10如下

8. 可持續魚類 - 鱈魚

- 大會將提供重約800克的冰鮮鱈魚 (連皮魚柳) 作為主食材
- 參賽者可選擇配菜並配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)

9. 奶蛋素食

- 奶蛋素食菜式不可使用肉類, 但可使用部分動物製品如蛋及奶類製品; 典型的奶蛋素食可使用生果、蔬菜、穀物類、堅果類、種籽類、香草、根莖類、菇菌類、牛奶、芝士、乳酪、發酵奶(kefir) 及蛋
- 參賽者需自行準備所有食材及配料
- 參賽者可選擇配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 奶蛋素食指引將於參賽確認後發給參賽者

10. 走地全雞

- 大會將提供一件重約1千克之走地全雞作為主食材
- 參賽者可選擇配菜並配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)

而比賽題目組別11，參賽者則需在60分鐘內製作一道供二人份量的頭盤及主菜：

11. 二人探戈

- 每隊由2名屬同一機構的廚師組成，製作一道冷頭盤及一道熱主菜各兩碟 (共四碟)
- 參賽者需自行準備所有食材、配菜及調味汁
- 所有食材成本不可超過港幣200元 / 美金26元
- 上菜時間: 頭盤必須於比賽開始後45-50分鐘內上菜，而主菜則須於50-60分鐘內上菜
- 菜式須獨立上碟，風格不限，但須搭配以適當的澱粉質食材及配菜
- 全部食材成本須標示在材料單上

評審標準

準備工作.....0-10分
材料明確整齊及依照規定，清潔的作業場所及正確的工作動線，清潔的廚師服，正確使用時間及控制。

正確及專業的準備工夫.....0-25分
正確的基本食材處理及衛生，適當的烹飪方法及技巧，正確的工作技巧及廚房安排，(素食組別) 提供適當的鐵、鋅、蛋白質及奧米茄-3 的營養。

上菜.....0-5分
必須於指定時間內完成作品。

外觀.....0-10分
主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成，優秀的組合、簡潔的擺盤和獨創性的搭配，乾淨的擺設，沒有任何人工伴碟或食品添加物(如色素)，避免過份堆砌，需使菜餚既美觀又可口。

味道.....0-50分
需保留食材的原味，合適的味道，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。

最高得分：100分 (不設半分)

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (25歲以下 / 學徒組)

比賽說明

- 自備的沙律菜可預先洗滌，但不能分切好
- 蔬菜 / 生果可預先洗滌及去皮，不能分切好，但需未經烹煮 (蕃茄可去皮，蠶豆可去殼)，不可帶備蔬菜茸
- 可以使用未經煮熟的麵糰
- 海鮮 / 貝殼類之食材需未經分切及烹煮，但可預先清潔及改柳
- 肉類 / 禽畜可先去骨，但不能攪碎、分切或改好，香腸必須現場製作，肉骨頭則可預先切成小塊
- 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材
- 可自備已醃好的肉(未熟的)，在比賽場中使用
- 容許帶備濃縮的汁醬，但必須在比賽場中調味及完成
- 可自備高湯，但須未經調味及未經濃縮
- 沙律醬汁必須在比賽場中製作
- 可自備未加工的果茸，但須未經調味及在比賽場中完成
- 容許帶備預先製作的原個海綿蛋糕，但不可預先切好或造型
- 除以下之設備外，大會不會提供其他輔助設備、用具，所有參賽者須自備比賽用烹飪器具(包括電能鍋、平底鍋等)及材料
- 大會提供白色的盤子直徑為30厘米，所有參賽者均須使用
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

比賽時間

- 遲到的參賽者或隊伍會被取消參賽資格
- (比賽組別8、9及10) 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，並須於其比賽時間的最後10分鐘才能完成菜式上菜

烹飪台設施

- 4組發熱元件的電熱板爐
- 電烤箱
- 工作枱
- 水盤連自來水裝置
- 小型電冰箱
- 炸鍋 (參賽者需要與他人共用)
- 面火烤爐 (參賽者需要與他人共用)

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

中式烹調 - 擺設組

1. 個人生果或蔬菜雕刻

- 參賽者可選用一種或多種的蔬菜或生果雕刻製作一組擺設
- 參賽者需在特定的條件下，盡量取得各因素的平衡，包括主題及內容、色彩、及所有含藝術色彩的原素
- 作品必須是由未經煮熟的食材雕刻出來，其高度不能超過120厘米及闊度不能超過80厘米
- 參賽者需於2小時內完成擺設其作品
- 可使用的桌面面積：80(闊) × 100厘米(深)

時間管理

- 遲到的參賽者或隊伍會被取消參賽資格

比賽說明

- 於比賽時間內，參賽者需獨自完成作品的擺設及組合，其他助手均不能協助及進入比賽範圍
- 如參賽作品含任何令人不快或有侮辱成份，評審或大會將有權移除該展示作品
- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽者的作品將一直展覽直至比賽當日的下午四時正 (不能提前清理展品)。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品。(作品展示及清理時間如有改動，將另行通知)

准許事項

- 參賽者可使用食用牙籤、木製串肉扦、色素及膠水
- 可使用天然的綠色植物，如帶泥土的盆栽但不可多於整個作品的1/3，泥土必須盛載於器皿內並不應接觸到雕刻作品(防止生果或蔬菜污染)
- 作品內部的支架可用物料如玻璃、金屬、塑膠及木材等，但不可外露
- 可使用以製作宴會擺設品常用的支架、紡織品及其他裝飾物料

禁止事項

- 禁止使用人工花、泥土、沙、動物毛皮及苔蘚等裝飾物品
- 參賽作品不能有任何廣告成分融入於設計中
- 禁止使用花及花蕾

評審標準

設計及配搭.....0-30分

細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必須是立體及多角度的；主題須溫和及非暴力的；設計必須是優美、精細、平和及歡欣的。食材的選擇、色彩的和諧(包括果皮及果肉) 及其展現能力均非常重要。

創意及原創性.....0-20分

作品需給人的好的印象、原創及有創意的，並能展現出創新的雕刻技術，及可用於宴會上。

技巧與難度.....0-50分

高超的結構技術、運用及手藝，精確的手工，正確的組合及精細的接駁。

最高得分：100分（不設半分）

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

2. 個人生果或蔬菜雕刻

- 參賽者可選用一種或多種蔬菜或水果於三小時內雕刻並製作一組擺設
- 參賽者必須於比賽時間內完成雕刻及組合擺設、清潔工作枱、清除所有剩餘的食材及工具，交還一個整齊的工作間
- 參賽者工作枱為**100厘米(闊) × 70厘米(深)**，椅子**1張**，沒有電源提供
- 擺設高度最多為**120厘米**

比賽說明

- 參賽者可於比賽前**30分鐘**佈置工作枱
- 參賽者只可用一種或多種生果或蔬菜，但大小及數量不限
- 食材可預先清洗但不可去皮，可切割一小片以檢查食材品質，但不可使用已切割或已去皮的食材
- 如參賽者只需要某一種蔬果的一小片，那他 / 她可只帶所需的一小片蔬果而不用帶整個蔬果，但這一小片必須是連皮及須展示給評判允許
- 可於比賽中更換所有損壞的製品，但需得到最少**2位**評判的同意
- 如參賽作品含任何令人不快或有侮辱成份，評審或大會將有權移除該展示作品
- 參賽作品不能有任何廣告成分融入於設計中
- 參賽作品不能有任何象徵種族或宗教融入於設計中
- 參賽者需穿整齊的廚師服參加比賽
- 參賽者不用必須配戴手套及廚師帽，但需束好頭髮
- 參賽者需時刻保持整潔及遵從廚房衛生程序
- 參賽者可自備工具如水桶、砧板、垃圾袋、抹布、刀具等，所有工具需放於工作枱上 (水桶除外)，所有電子工具均不被允許使用。
- 枱底空間不可擺放任何袋或箱子，但評審可另行決定
- 可使用以製作宴會擺設品常用的牙籤、木製串肉扦、支架、紡織品及其他裝飾物料
- 不可使用色素及膠水
- 不可使用裝飾物料如石頭、人工花、絲帶及珠子
- 不可使用不合衛生的裝飾品 (泥土、沙、動物毛皮及苔蘚) 及含宗教信仰的物件(十字架、偶像或任何標誌)
- 可使用天然的綠色植物，如帶泥土的盆栽但不可多於整個作品的**1/3**，泥土必須盛載於器皿內並不應接觸到雕刻作品(防止生果或蔬菜污染)
- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽者的作品將一直展覽直至比賽當日的下午四時正 (不能提前清理展品)。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品。(作品展示及清理時間如有改動，將另行通知)

評審標準

設計及配搭.....0-30分
細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。

技巧與難度.....0-40分
高超的結構技術、運用及手藝。

創意及原創性.....0-20分
作品需給人的好及藝術感的印象。

準備工作及衛生.....0-10分
比賽前除了清洗食材，不能進行任何關於食材的準備工夫，所有去皮、切割、剪裁等工序必須於比賽中完成。

最高得分：100分 (不設半分)

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

中式烹調 - 現代中式熱盤烹調

現代中式烹調須突顯傳統的烹調方法、材料和文化，但可配合新穎的表現方式，須注意準備工夫和服務必需符合可行性，廚師可嘗試新的調味和配搭以反映當代客人對食物清淡的要求。

參賽者需於60分鐘內烹製現代中菜，可選擇比賽題目有組別3及4如下：

3. 創意前菜

- 需製作一系列為三款的前菜，包括：
 - 兩款海鮮 (包括一個冷盤及一個熱盤)
 - 一款素菜 (冷熱均可)
- 每系列為4人份量
- 需製作一式兩套的作品。一套為展示，一套給評判試食
- 烹調菜餚可以一碟展示3款或每一款一碟上菜
- 參賽者需自行準備食材、配料及調味汁
- 所有食材成本不可超過港幣200元 / 美金26元
- 全部食材成本須標示在材料單上

4. 虎蝦

- 製作一款5人份量的現代中式主菜
- 大會將提供六隻虎蝦 (每隻重約200-250克) 作為主食材
- 主食材需佔菜式的七成或以上
- 參賽者可自携其他材料包括蔬菜、食材配料及調味等
- 參賽者可自由選擇菜式的展示方法，務求展現出菜式的特點和反映現代中式烹調的技巧及風格為標準

評審標準

準備工作和整齊清潔的工作間.....0-10分
所有材料準備和工具使用的妥善安排，比賽時及比賽後之清潔及合適的工作方法，工作時間的分配及準時完成賽事。

正確及專業的準備工夫及份量.....0-30分
正確的基本食材處理及衛生，迎合現代的烹調藝術，準備工夫需實際並能用於日常製作及避免過多的食材廢料，必須於指定時間內完成作品，適當的烹飪方法及技巧用於不同的食材如澱粉質或蔬菜，正確的工作技巧及廚房安排。

擺設和外觀/創新.....0-10分
乾淨的擺設，不可使用人工伴碟及配料及避免過份堆砌，需使菜餚既美觀又可口。

味道.....0-50分
需保留食材的原味，合適的味道，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。

最高得分：100分 (不設半分)

比賽說明

- 菜式將根據其味道、創意、外觀及衛生評分
- 配菜及裝飾品須適合食用的
- 自備的沙律菜可預先洗滌，但不能分切好
- 蔬菜 / 生果需未經烹煮，但可預先去皮及切好
- 可以使用未經煮熟的麵糰
- 海鮮 / 貝殼類之食材需未經分切及烹煮，但可預先清潔及改柳
- 禽畜肉類之食材需未經烹煮，但可預先分切好
- 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材
- 可自備已醃好的肉 (未熟的)，在比賽場中使用
- 醬汁必須在比賽中製作；若攜帶現成醬料，必須現場加工完成
- 可自備水發好的食材配料，在比賽中使用
- 可自備高湯，但須未經調味及未經濃縮
- 沙律醬汁必須在比賽場中製作
- 可自備未加工的水果茸，但須在比賽場中完成
- 容許帶備預先製作的原個海綿蛋糕，但不可預切好或造型
- 所有烹調製作須於高度衛生的環境中進行；在調味料中，可以使用雞粉，但不能使用人工色素或化學劑 (如味精、乳化劑、人工香精等)
- 大會將不會提供任何盤子，建議主菜展示須反映個人特式 (公司標誌需要遮蓋)
- 參賽者需自備所有電能鍋、平底鍋等 (電能鑊除外)
- 所有器具或上菜盤子如有任何遺失或損毀，大會概不負責

烹飪台設施

- 電能鑊
- 電烤箱
- 工作枱
- 水盤連自來水裝置
- 電冰箱
- 炸鍋 (參賽者需要與他人共用)
- 面火烤爐 (參賽者需要與他人共用)

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數 (基於世界廚師會的標準) 頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

* 最高分的參賽者，將會被邀請參加於5月10日的「金紫荊杯」賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。

糕點比賽 - 擺設組 (專業組)

1. 糕點裝飾擺設

- 參賽者可選擇以下其中一款作為參賽擺設為唯一的材料：
 - A/ 朱古力 - 必須展示最少三種不同技術，包括：噴 (Sprayed)、倒模 (Molded)、朱古力鑄模 (Cast Chocolate) 及 圖繪朱古力 (Painted Chocolate) 等
 - B/ 糖飾 - 必須展示4 種不同的技術原素：煮糖、吹糖、鑄糖及拉糖
 - C/ 麵糰 - 必須使用酵母及提供食譜及製作方法
 - D/ 塑糖飾品 (魚膠糖皮)

作品規則

- 作品高度不可低於60厘米或超過150厘米 (不包括底座高度)
- 底座尺寸不可超過80厘米 x 80厘米x 12厘米(高)，可使用的桌面面積120厘米(闊) X 100厘米(深)。
- 作品完全不可使用支架、鐵線或模具，否則將會被取消資格
- 作品(包括裝飾及噴槍使用的材料)必須是可以食用的
- 應謹慎使用金或銀箔
- 應有限量及謹慎使用閃光和/或金屬粉
- 只允許使用食用光亮膠
- 參賽作品不可使用木材、金屬和以朱古力噴上的材料結構，此類參賽作品將自動被取消資格
- 接縫必須清潔且無滴漏
- 著色必須清潔，沒有污跡、出界或滴漏
- 倒模的比例不得超過作品的25 %
- 展品必須乾淨且沒有任何手指痕跡

作品規則 - 朱古力

- 參賽作品必須只由朱古力和可可製品組成，包括普通或彩色的可可脂和可可碎粒
- 參賽作品必須使用三種或以上的技術，如：光亮、平面、啞面、噴、雕刻、朱古力絲帶或充氣狀等
- 朱古力作品不可使用糖或糖製品
- 不可使用人工非食用結構支架
- 倒模的比例不得超過作品的25 %
- 不可使用朱古力膠
- 可使用食物處理器製成的造型朱古力
- 只可使用自製的朱古力轉印紙
- 反白的朱古力（過熱）組件只可用於符合設計的作品中
- 噴或轉印的朱古力圖案不應呈現剝落狀況
- 食物處理器製成的朱古力必須光滑並沒有裂縫
- 造型朱古力可以是光滑的、拋光的及有光澤的
- 主要組件必須是沒有氣泡、扭紋、裂縫和接痕
- 刀切口和褶邊應長而均勻
- 噴序應清潔且不過量，沒有明顯因過噴而滴落的痕跡
- 朱古力組件不得上光亮膠
- 朱古力、噴槍和/或絲網印刷不得缺損或剝落

作品規則 - 糖飾

- 倒糖作品必須堅固（不會塌陷），邊緣必須圓潤光滑
- 倒糖作品必須沒有氣泡
- 倒糖作品應該是精緻的
- 應顯示為豎立的作品不應下垂或彎曲
- 糖可以倒在有紋理的表面上
- 倒模的比例不得超過作品的25 %
- 拉糖必須薄、有光澤及沒有多餘的顆粒
- 拉糖絲帶中的拉糖線必須均勻且薄
- 拉糖的組件必須細緻及優雅的
- 拉糖的形狀必須通透而不會塌陷
- 糖飾作品可展示於密封的透明展示櫃中

作品規則 - 麵糰

- 參賽作品應展示多種裝飾方法：刻痕(scoring)、磨粉(flouring)、模板(stenciling)、壓造(stamping)、裝飾板(decorative plaques) 等
- 應使用多種配料：種子、穀物、堅果及草本植物
- 應使用多種上光配方：鹼水、蛋白質、糖、樹膠及澱粉
- 應使用最少三種製作方法及三種穀物
- 倒模的比例不得超過作品的25 %
- 作品應由多種形式、形狀和材質組成
- 只可使用純天然色素：如甜菜色、葉綠素、胭脂樹紅 (annatto)、薑黃、藏紅花和從種子提取的色素胡蘆巴(fenugreek)及罌粟籽、墨魚汁、焦糖、糖蜜等
- 編織和/或格子創作應均勻一致
- 上釉必須定型好，光亮、對比而不應滴漏
- 切割組件必須精確及邊緣光滑
- 參賽作品必須整潔及沒有手指痕跡、碎屑、灰塵、粘合材料不應滴漏等
- 可使用所有天然色調如奶油色、米色、棕色、巧克力色、焦糖色及黑色等
- 顏色可以通過各種發酵和烘焙方法呈現
- 只可使用可食用裝飾道具：穀物、麵粉、鞘、種子及堅果
- 重複的組件必須完全相同
- 如有人體形態的組件，必須合比例和逼真的
- 所有組件必須完全烘焙好的
- 印刷、裱花、模板印刷及塗漆必須精確和整潔的
- 展示的作品必須保持新鮮
- 麵包不應乾燥、破裂或無光澤
- 參賽作品必須最少三面可見，而第四面也應保持乾淨整齊
- 參賽作品須優雅、巧妙地展示及惹人食慾的
- 使用的主題、形狀、方法、方式及工具應創新及有創意的

作品規則 - 塑糖飾品

- 作品必須光滑、打磨好並且沒有裂縫
- 塑糖飾品可有紋理的
- 塑糖飾品可用已著色的塑糖塊並可塗色在表面上
- 建築結構的角度必須精確
- 組件應盡可能薄
- 塑糖飾品可用熟糖或融化的皇室糖霜粘在一起
- 不可使用非食用膠水

糕點比賽 - 擺設組 (專業組)

評審標準

設計及配搭.....0-30分
細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。

技巧與難度.....0-50分
高超的結構技術、運用及手藝。

創意及原創性.....0-20分
作品需給人的好及藝術感的印象。

最高得分：100分 (不設半分)

比賽說明

- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品（作品展示及清除時間如有改動，將另行通知）

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

2. 結婚蛋糕

- 須為三層的結婚蛋糕
- 各層必須體現婚禮設計，底層應能食用。蛋糕必須完全用手工裝飾。除了支柱及花束，所有的裝飾都必須是可以食用的。可以使用皇室糖霜、魚膠糖皮或其他合適的材料
- 蛋糕的一部分要切下來以備評判試食
- 備註：除了支柱及花束，不得使用鋼線或金屬框作為蛋糕托架。違規者將被扣分
- 可使用的桌面面積：120厘米(闊) × 100厘米(深)

評審標準

技術和難度.....0-25分
作品的美術感、製作技巧和難度。

外觀及整體表現.....0-25分
作品必須合乎比例，並在美學和整體上表達優美形象。

味道.....0-25分
作品須保留蛋糕應有的味道，並且和蛋糕的色澤互相配合。

正確的準備工夫.....0-25分
正確的基本烘製準備工夫，並達至現代糕餅製作的水準。

最高得分：100分 (不設半分)

比賽說明

- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 必須展示其材料單和製作方法於蛋糕旁
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品（作品展示及清除時間如有改動，將另行通知）

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

糕點比賽 - 擺設組 (25歲以下 / 學徒組)

3. 甜品

參賽者在比賽時不得超過**25歲** (1994年5月7日或以後出生)

- 參賽者需準備及擺設**2款**不同的甜品，配合一般散餐單牌用
- 所有展覽的甜品必須冷凍展示
- 其中一款參賽甜點須準備**2客**份量，其中一客甜品表面不可塗上魚膠，以供評判試味及評分
- 可使用的桌面面積為**100厘米(闊) × 100厘米(深)**

評審標準

材料配搭及正確的準備工作.....0-25分
正確的基本烹飪技術，並合符現今的烹調模式。

難度及創意性.....0-25分
製作技巧、難度及創作性，精緻的裝飾。

實用性及現代感的外觀.....0-25分
材料味道、質感及色澤的配搭，分量大小及作為日常使用的可行性。擺設須整潔美觀。

味道.....0-25分
作品必須保留主要材料的應有味道，避免含有過多不同的味道。若作品為慕思甜品，則避免使用過量的魚膠。

最高得分：100分 (不設半分)

比賽說明

- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品（作品展示及清除時間如有改動，將另行通知）

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

糕點比賽 — 現場製作 (專業組)

4. 創意甜品

參賽者在比賽時須已有**五年**的工作經驗

- 在**120分鐘**之內，運用大會提供的材料，從頭至尾完整地製作兩款不同的西式甜品 (每款製成兩份，一份供評判試味，一份供擺設)，分裝在碟子裏 (每碟一份)
- 大會將提供**4隻直徑30厘米**的白色碟子

評審標準

準備工作和整齊的工作間..... 0-10分
所有材料準備，廢料處理及經濟效益、衛生及安全性、物料的善用程度以及事前準備情況。

正確的準備工夫..... 0-10分
正確的操作、烹飪方法及技巧，並能實際用於日常製作。配菜與材料的選擇能在外觀及味道之間取得平衡。

實用性及現代感的外觀..... 0-40分
材料味道、質感及色澤的配搭，菜色的創意性及原造性，材料分量及作為日常用料的可行性。

味道..... 0-40分
主要味道要配合當天的主題，避免太多不同的味道混雜在一起，質感配搭恰當。

最高得分：100分 (不設半分)

比賽說明

- 參賽者有**15分鐘**整理烹飪枱
- 參賽者有**15分鐘**時間檢視及提取中央材料桌上之材料
- 每位參賽者將有**2小時**準備**2道**西式甜品(共**4碟**)以供評判評審
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一
- 參賽者可隨意決定所用材料數量，但若剩餘的材料過多，將被扣減分
- 中央材料桌將於烹製開始後**30分鐘**封鎖，此後，所有額外材料均不能取用
- 任何外來材料均不能帶入比賽場地
- 甜品可熱、冷或混合兩者，但須反映現代烹調之風格
- 除以下之設備外，大會不會提供其他輔助設備，所有參賽者須自備比賽用具如：模形刀、刀、奶油餅刀、唧袋及花咀、模具、電能鍋、平底鍋及攪拌碗等

烹飪台設施

- 電熱板爐
- 電焗爐
- 水盤連自來水裝置
- 電冰箱 (共用)
- 冷凍設備 (共用)
- 攪拌器及配件
- 工作枱
- 大理石板
- 磅
- 微波爐

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

糕點比賽 - 現場製作 (25歲以下 / 學徒組)

5. 青年餅師朱古力蛋糕

參賽者在比賽時不得超過25歲 (於1994年5月7日或之後出生)，並需選擇以下其中一個組別：

甲：在職人士 乙：學生 (現受訓於廚藝學院)

- 在75分鐘之內，利用參賽者自製的朱古力蛋糕底(直徑18厘米)及其他自備材料，準備及創造一個足夠12人份量的朱古力蛋糕，蛋糕必需於現場切割
- 內層夾餡必須含有一種或多種鮮果或急凍水果或乾果，不可使用榴槤
- 所有材料由參賽者自行帶備(不可使用植脂忌廉及假朱古力)

評審標準

材料配搭及正確的準備工夫.....0-25分

作品的材料配搭應具時代感，並於味道與質感之間取得良好的平衡，而且應符合現今的蛋糕製作。

難度及創作性.....0-25分

製作技巧及創作性，精緻的裝飾。

實用性及現代感的外觀.....0-25分

材料味道、質感及色澤的配搭，以及作為日常使用的可行性。

味道.....0-25分

作品必須保留主要材料的應有味道，避免含有過多不同的味道。若作品為慕思蛋糕，則避免使用過量的魚膠。

最高得分：100分 (不設半分)

比賽說明

- 參賽者須於賽前烘製一個18厘米的自選朱古力蛋糕，於比賽當日帶至比賽場地，每位參賽者須自行攜帶製造蛋糕的材料
- 所有蛋糕裝飾必須為真朱古力，不能使用糖或杏仁糕裝飾。參賽者只許攜帶基本、未經處理的朱古力材料作蛋糕裝飾，例如已焗製的或製成的朱古力裝飾。此例將會嚴格執行
- 參賽者可在蛋糕面上塗上任何裝飾材料，再作進一步的裝飾，但必須於75分鐘限時內完成
- 參賽者需自備一適合的擺碟以盛放蛋糕。(公司標誌需要遮蓋)
- 參賽者需於評判評審外觀後，自行切部份蛋糕予評判試食
- 除以下之設備外，大會不會提供其他輔助設備，所有參賽者須自備比賽用烹製器具如刀、砧板、小型機器、奶油擠袋及花咀、模具、電能鍋、平底鍋及攪拌碗
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一

烹飪台設施

- 電熱板爐
- 電焗爐
- 水盤連自來熱水裝置
- 電冰箱 (共用)
- 冷凍設備(共用)
- 小型攪拌器及配件
- 工作枱
- 大理石板
- 磅
- 微波爐

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

屠宰技術挑戰賽

甲. 有關比賽

本比賽的宗旨在於測試食品製作及服務行業中，一個成功的屠宰員必須具備的多項屠宰技術。

本屠宰技術挑戰賽由Sutherland主導、香港廚師協會及著名的業內代表合作組成的「屠宰指導委員會」監管。是次比賽將包括：現場初賽及現場決賽；成功報名的隊伍將被獲邀參加於HOFEX (2019年5月7-10日)進行的現場初賽及進入現場決賽的機會。

乙. 參賽規則及要求

1. 每隊須有2位屠宰員，共同代表一個國家、地點、機構或學院

2. 參賽隊伍必須能夠以一定程度完成及展現出以下的工作及技術：

- a) 具6個月或以上，良好刀功的實際經驗；
- b) 具6個月或以上，胴體屠宰 (Primary) 及部位屠宰 (Secondary), 包括筋膜屠宰 (Seam Butchery) 的實際經驗；
- c) 良好的綁繫技術 (Tying and Stringing Skills)；
- d) 必須能夠運用天然腸衣製作肉腸，包括混合、製作、灌腸 (fill-out)及肉腸串 (link sausage)；
- e) 必須能夠安全地使用電動灌腸機及絞肉機 (Sausage filler and mincer)；
- f) 能夠製作簡易半製成品 (Ready-to-Cook Product)及商業用半製成品 (Retail-Ready Product)，例如：批、油酥點心、肉卷(Terrines), 肉腸卷等(以上為謹為舉例)；
- g) 必須能夠製作創意製品；
- h) 具有能製造一致性/相同製品的能力

3. 參賽隊伍之要求：

- a) 必須自備所有刀具、小型切割用具及其他材料如以供展示用的裝飾食材 (除了比賽規則中列出所提供的工具或食材)；
- b) 必須自備製品標籤、食譜及烹調指引；
- c) 參賽隊伍需自携香草、香料及調味料作醃製用，但必須事前向大會提供帶備清單

4. 參賽責任：

- a) 參賽隊伍必須填妥參賽表格；
- b) 參賽隊伍能夠於2019年5月7日至10日共4天的比賽時間內參與比賽；
- c) 參賽隊伍必須同意參與各類相關宣傳，包括但並不限於如相片、影片及個案研究；參賽隊伍須明白大會將於比賽前、比賽期間及比賽後發報相關的新聞稿

5. 第一輪賽事及決賽安排：

- a) 整個比賽設有第一輪賽事及決賽，參賽隊伍必須參加兩輪比賽，兩輪總分合計將為最後的總分數；
- b) 如報名隊伍多於6隊，所有隊伍必須參加首輪初賽，得分最高之首6隊將進入第二輪之決賽；
- c) 初賽包括2個項目：筋膜屠宰(Seam Butchery)及燒烤用製品，詳情可參考下列丙項；
- d) 決賽包括5個項目：肉腸製作、簡易半製成品(Ready-to-Cook Product)製作、燒烤用製品展示、商業用半製成品(Retail-Ready Product)、去骨 (Boning)、筋膜屠宰(Seam Butchery)及展示。詳情可參考下列丁項

6. 評審及評判意見:

- a) 評分將根據參賽隊伍於每項目之整體技術、創新、創意、可售性、價值、外觀、簡易性、可烹調性(Cook-Ability)、工作操守、處理方法及工序實踐、善用胴體剩餘部份及主件應用(Carcass and Primal Utilization)、損耗量、安全及衛生工作；
- b) 比賽完成後，將安排評判給予每隊意見；
- c) 在任何情況下，評判之決定為最終決定

7. 獎牌及獎狀:

- a) 每位參賽者均可獲頒參賽證書乙份；
- b) 最高分數之3隊將分別獲頒冠軍、亞軍及季軍

8. 暫定比賽日程:

2019年5月7日至9日 — 第一輪賽事 (最多12隊)

2019年5月10日 — 決賽 (4隊)

2019年5月10日 — 頒獎

*詳細比賽日程將於報名截止後公佈

丙. 第一輪賽事 - 內容及指引

第一輪賽事將於第1至2天內進行，每日最多6隊參加。如最終少於6隊報名，則於5月8日進行並直接進入決賽。

大會將提供相同的材料予所有參賽隊伍，包括:所有肉類、工作檯面(Work Surface)、切割枱板(Cutting Tops)、展示盤及展示枱(2 x 0.5米)。

每項比賽項目之間均有30分鐘的休息及茶點時間。

第一輪賽事將包括以下2個項目:

項目一 — 筋膜屠宰(Seam Butchery)

參賽隊伍須進行筋膜屠宰(Seam Butchery)，順應動物接縫切割不同肉件

時間: 30分鐘

項目二 — 燒烤用製品

參賽隊伍需利用提供的肉，以最佳的技術及能力，創作既有視覺效果亦能滿足客戶要求的燒烤產品。

時間: 1小時30分

丁. 決賽 - 內容及指引

決賽將於2109年5月10日共一天舉行，所有參賽隊伍必須參予5月10日之展示。

所有給予參賽隊伍的材料/用品，每隊均相同及乎合專業要求。

大會將提供：所有肉類、工作檯面(Work Surface)、切割枱板(Cutting Tops)、展示冰箱(2米)、灌腸機、絞肉機、切肉片機、焗爐、廢物箱、展示盤、儲存位置、及獨立的材料清洗和洗手位置。

每項比賽項目之間均有30分鐘休息時間。

項目一 — 生肉腸製作

參賽隊伍將獲發食材以製作5千克的肉腸。

時間: 1小時

項目二 — 去骨、筋膜屠宰(Seam Butchery)及展示

參賽隊伍需進行去骨及根膜屠宰(Seam Butchery)項目；參賽者須運用已選擇的肉類，修整及分切出不同肉件以作展示。

時間: 3小時

每隊由一名隊長及一名隊員組成。

每隊須製作2份供2人食用的下午茶 (一份為展示，一份為評判試食)，須於九十分鐘內製作5款不同的項目如下：

- 鬆餅
- 鹹點 (可帶已焗的三文治麵包)
- 盛載於玻璃器皿中的甜品
- 2款不同的自由創作
- 另配上一壺合味之茶品
- 所有工序必須於現場製作 (包括裝飾)
- 整套下午茶套餐須展示於下午茶餐架上 (兩套)
- 英文食譜必須擺放枱面

比賽說明

- 所提交用的食譜須為原創及初次參加比賽
- 大會將不會提供任何盤子，參賽者須自備展示盤/背景以反映其主題 (公司標誌需要遮蓋)
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

甲/ 以實際分數計算*

準備工作和整齊的工作間..... 0-10分
所有材料準備，廢料處理及經濟效益、衛生及安全性、物料的善用程度以及事前準備情況。

作品的展現及整體外觀..... 0-20分
餐枱的佈置及適當的配合

乙/ 以五款之平均分計算*

正確的準備工夫..... 0-10分
正確的操作、烹飪方法及技巧，並能實際用於日常製作。配菜與材料的選擇能在外觀及味道之間取得平衡。

實用性及材料運用..... 0-20分
材料味道、質感及色澤的配搭，菜色的創意性及原造性，材料分量及作為日常用料的可行性。

味道..... 0-30分
主要味道要配合當天的主題，避免太多不同的味道混雜在一起，質感配搭恰當。

茶味道..... 0-10分
選用之茶品配搭。

最高得分：100分 (不設半分)

烹飪台設施

- 電熱板爐
- 電焗爐
- 電熱板爐
- 水盤連自來水裝置
- 電冰箱（共用）
- 冷凍設備（共用）
- 小型攪拌器及配件
- 工作枱
- 磅
- 微波爐

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

大會將頒發最優秀獎給最高分得主

宗旨

為加強意式雪糕卓越的傳統手藝，帶動發展味道工藝的專業技術及促進行業內的合作及交流。

比賽目的：

- 激發對糕點及烹飪藝術的創作力及興趣
- 發展味道工藝的專業技術
- 為各地區的意式雪糕師及糕點師提供學習及交流的平台

比賽規則

甲. 比賽內容

每隊由2名隊員組成 (意式雪糕師/糕點師)，須於3小時內製作項目如下：

1. 意式雪糕製作

- i. 製作兩款不同口味的意式雪糕 (gelato)，每款約重3-4千克，展示及裝飾於金屬盆內，並必須使用最少一種的贊助食材
- ii. 製作一款呈雜色的雪芭 (sorbet)，約重3-4千克，展示及裝飾於金屬盆內，並必須使用最少一種的贊助食材

評審內容：

- 於盆內展現出色彩斑斕的外觀
- 獨創的口味
- 向評判展現雪糕美觀的外型
- 雪糕的質感
- 正確的食用溫度

注意：供評判試食時，意式雪糕 (gelato)必須用勺舀在6個自備的雪糕筒並展示於自備的雪糕架上 (雪糕筒直徑必須是5-6厘米之間)，而雪芭 (sorbet) 必須展示於6個自備的標準雪糕紙杯中，可自由展示並加上適當的配料。

數量：每款6人份量，包括4人份量給評判試食及2人份量為展示。

2. 甜品

參賽隊伍需準備兩款甜品 — 一款熱甜品及一款冷甜品，每款甜品必須搭配最少一種使用贊助食材製作的意式雪糕 (gelato)或雪芭 (sorbet)。

數量：每款甜品製作5碟，包括4碟給評判試食及1碟為展示。

注意：參賽隊伍只可使用大會提供的雪糕機，每隊需自備上菜用碟以配合其甜品的設計。

乙. 大會提供的食材

1. 果茸 (由Alpha & Omega贊助)

- 佛手柑(無糖)、黑加侖子、椰子、荔枝、芒果(Alphonso)及紅桑子

2. 急凍生果 (由Alpha & Omega贊助)

- 蘋果粒、椰子粒、雜莓(5種包括酸櫻桃、紅桑子、紅提子、藍莓及黑莓)、芒果粒、柑橘粒及菠蘿粒

3. 雪糕穩定劑 (Gelato Stabiliser)

大會不會於比賽前提供贊助食材予參賽隊伍作練習之用。

如發現參賽隊伍使用雪糕預拌粉(Gelato Pre-Mix)，其味道評分會被取消。

丙. 準備工作及預製品

參賽隊伍只可帶備以下的預製品：

- 餅乾：可自備已焗好或備好的任何類型的餅乾(如genoise、海綿蛋糕、sacher、pain de Genes等)或麵糰(如sable、餅碎(crumble)、酥皮 (puff pastry)等)
- 醬汁：生果或忌廉製的醬汁
- 生果：可預先去皮但不能切好

烹飪台設施

- Carpigiani 意式雪糕機
- 不銹鋼工作枱
- 電熱板爐及煲和煎鍋各1個
- 層架車連5個盤
- 攪拌器及配件
- 水盤連熱水裝置
- 急凍電冰箱
- 電焗爐
- 電冰箱 (攝氏2-4度)
- 冷凍設備 (攝氏零下18-24度)

共用設施

- Carpigiani's 快速攪拌機(Turbo Mix)

比賽時間安排

比賽時間為3小時，每隊伍均有不同的比賽時間，以下以早上9時開始比賽為範例：

- 上午8時15分：參賽隊伍於其指定比賽時間的45分鐘前到比賽廚房報到
- 上午9時正：比賽開始
- 上午10時45分：評判試食甜品 (每隊相隔5分鐘)
- 上午11時30分：評判試食意式雪糕(gelato) (每隊相隔5分鐘)
- 中午12時正：評判試食雪芭 (sorbet) (每隊相隔5分鐘)

評審標準

- 準備工作的總分為最多20分，包括衛生、清潔、於指定時間內完成作品、組織、熟練。超時每5分鐘將從準備工作總得分中扣除5分
- 意式雪糕/甜品的總分為最多80分，包括味道、設計、原創性及質感
- 參賽隊伍必須負責清潔烹飪台及大會提供的工具及器材(如電焗爐、雪糕機、電冰箱及急凍電冰等)，評判會於比賽前後檢查烹飪台的清潔情況，如發現有不清潔的情況將被扣除10分
- 大會有權再製作及使用參賽作品
- 參賽隊伍必須提供製作方法及避免過份浪費食材，如比賽後發現參賽隊伍有不合理的食材浪費，將被扣除10分

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

大會將頒發最優秀獎給最高分得主

隊際賽事 / 供30人食用的自助冷盤

歡迎國家或地區代表隊及來自於酒店、餐館、烹調學院、航空公司或飲食機構的團隊參加。

- 美食家團隊由5位廚師（包括1位糕點師）及3位助手組成
- 只有8個隊員可於預備廚房內工作
- 3位助手只可以於預備廚房協助準備工作，他們均不能進入比賽場地的廚房及提供協助。

比賽內容

每隊要準備一組自助冷盤及一款熱的現場烹調頭盤（此頭盤須於展台旁即叫即製的，詳情見現場廚房規則）。參賽隊伍需以自助餐形式為30人提供以下食物

- 3款現代沙律，其中一款必須是素食（可碗上或碟上）
- 1盤魚或海鮮拼盤，包括兩款主材料，並配以適合的配菜及醬汁
- 1盤肉類或家禽拼盤，包括兩款主材料，並配以適合的配菜及醬汁
- 3種不同的餐前小食（每款20件）
- 3款頭盤（可一整盤上或分碟上）
- 1款熱或冷湯（2.5-3公升）（可做素湯）
- 3種不同款式的甜品（每款20件，可一整盤上或分碟上）
- 2種不同款式的蛋糕，每款重量須約1000-1200克，並須切下一部分作展示，蛋糕應盡量展現不同的質感及技巧，切忌全是慕司蛋糕
- 4種不同款式的麵包，配以一系列的牛油及塗醬oils and spreads選擇。所有食物不得塗上魚膠，但魚膠可用於慕司當中
- 菜單中必須包括合適的調味醬汁

現場廚房

- 為30人現場烹調1款頭盤（須位上及即叫即製）
- 大會將提供最多2爐頭電熱板爐的流動工作枱（設於餐台旁並由廚師主理），菜式可自由選擇。例如意粉、意大利飯、炒海鮮等可快速完成的菜式
- 大會將提供2個13amp電力插頭，請自備電磁爐的烹煮器具，大會將不予提供

菜單中需要有統一的主題，該主題應於2017年3月22日（星期五）前提交大會，以便於宣傳。

準備工作

- 參賽隊伍須於24小時內於指定的商業廚房，準備整組的自助餐食物
- 時間由預定的比賽日期前一天的上午9:00至比賽當日的上午9:00
- 評判將會多次突擊檢查各隊伍的工作廚房直至午夜，以確保各隊伍沒有違規，包括衛生狀況、食材浪費、合標準的工作服及可容許於廚房的工作人員人數，並且察其「食品安全管制系統」計劃
- 所有食品必須用冷凍車或空調車運至比賽場地，本地參賽者必須自行用冷凍車或空調車將食品運至比賽場地，旅館會設法幫忙運送但不是強制性的，評判會且察食物抵達時的狀況、包裝及溫度
- 所有食品必須在隊伍位於香港的單位內準備好，並應與評審時間越近越好
- 各單位應持有香港環境衛生署所頒發的允許經營飲食業許可證
- 本地參賽者必須自行用冷凍車或空調車將食品運至比賽場地。外地參賽者，若旅館無法幫忙運送，可向大會求助
- 各隊伍可以自由選擇供應食品的方式，他們可以把所有食品裝在一個大容器裏，也可以分裝在幾個小容器裏
- 大會將提供一張4米x 3米的桌子，高度為75厘米
- 餐枱中間的裝飾擺設將由大會提供，除了食物之外，不可擺設其他裝飾品
- 各隊伍不許更換或遮蓋原有的枱布及枱裙裝飾，如有觸犯，最多可從總分扣除10分
- 菜單架及碟盤等的底座(plinths/socles) 是唯一允許使用的額外物品
- 每款食品的名牌、食譜及菜單必須展示於餐枱上
- 不許更換桌子

比賽說明

- 預備廚房的負責人將有責任去確保其廚房的工作環境清潔、有不同分隔的冷凍空間及清潔的工具；如人手許可，可安排洗滌工人負責清潔
- 如可以，預備廚房的負責人可幫忙參賽隊伍安排冷凍車或空調車(reefer/Cambro)將食品運至比賽場地
- 每種食物需另外準備四份，三份供評判們試食及一份列有製作日期及食品名稱以供給當地的衛生機構檢視，以上四份均不須展示於餐枱上，但須冷凍存放以供評判們在比賽當日品嚐
- 隊伍組長必須於評判試食時候命以準備解釋各款食物
- 菜單必須放在桌子上（不被計分）
- 參賽隊伍須於1小時內（上午10:30至11:30）完成擺放自助餐，評判也會評審其擺放過程

廚房設施（比賽場地內）

- 1台電冰箱
- 1台冷凍設備
- 2張不鏽鋼工作枱 (120厘米長)
- 2個13amp220伏特電力插頭
- 2台電熱板爐
- 1台保溫燈

比賽時間安排

- 上午10:30至11:30, 各隊伍佈置餐台
- 上午11:30至下午12:30, 評判觀看餐台
- 下午12:15至12:30, 傳媒觀看餐台
- 下午12:30至14:30, 評判試食
- 下午13:00至14:30, 供應食品時間 (對外)

評審標準

準備工夫 / 衛生 (於廚房中) 0-10分
材料明確整齊及依照規定, 清潔的作業場所及正確的工作動線, 清潔的廚師服, 正確使用時間及控制。

正確及專業的準備工夫 (於廚房中) 0-30分
正確的基本食材處理及衛生, 適當的烹飪方法及技巧, 正確的工作技巧及廚房安排, (素食組別) 提供適當的鐵、鋅、蛋白質及 米茄-3 的營養。

外觀.....0-10分
主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成, 優秀的組合、簡潔的擺盤和獨創性的搭配, 乾淨的擺設, 沒有任何人工伴碟或食品添加物(如色素), 避免過份堆砌, 需使菜餚既美觀又可口。

味道.....0-50分
需保留食材的原味, 合適的味道, 恰當的調味料, 於質量、口味及色彩方面, 均能達到現今的營養價值及標準。

最高得分: 100 分 (不設半分)

賽後評語: 將於比賽當天於現場約下午 2:30 給予隊長、糕點師及團隊經理。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈:

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 – 99分
銀獎.....	80 – 89分
銅獎.....	70 – 79分

大會將頒發最優秀獎給最高分得主

評判指引

《2019香港國際美食大獎》的評判團將由國際及香港的World Chefs認可評判(中式烹調及糕點項目除外)及烹飪專家出任。

- a) 參賽作品的材料和烹製方法是評審標準之一。因此，參賽者須以專業形式附上各項參賽作品的材料簡介及烹製方法
- b) 參賽者須確保其展品在參賽表格和展覽桌子上的標籤資料，均是清晰和正確無誤
- c) 參賽作品須屬首次參賽，大會不接納曾參與其他同類比賽的作品參賽
- d) 在評審前，參賽者應避免透過廣告為其作品作宣傳
- e) 各菜式須在指定時間內完成
- f) 評判將切開每一件參賽作品作更深入評審
- g) 參賽者切勿使用非食用的材料（如用麵包作裝飾除外）
- h) 作品外觀應令人感覺自然及誘人垂涎
- i) 評判要求參賽者採用簡潔整齊的上菜方法，須配合現代廚藝技術，並適應於一般食肆
- j) 評判評分時，會考慮參賽者作品所屬國家的廚藝習俗
- k) 盤頭擺設或伴碟必須在份量及味道上與主體菜式配合
- l) 參賽者應使用簡潔和適用於實際環境的方法擺放食物
- m) 參賽者應避免將食物放置於碟邊，以及不雅觀和不衛生地擺放食物
- n) 雖然桌上的裝飾及擺設不另作評分，但美觀的擺設可令評判留下良好印象
- o) 未切妥當及未擺放整齊的蔬菜將被扣分

- a) 參賽者必須持有衛生經理證書或同等的資歷
- b) 參賽者遞交已填妥的參賽表格，即等同接受及同意遵守《2019香港國際美食大獎》的所有參賽規則
- c) 統籌委員會有權拒絕任何不遵守規則，或不符合比賽項目所訂明的條件或限制的作品參加比賽
- d) 統籌委員會有權拒絕任何未達大會要求水準的作品參賽
- e) 參賽者或其代表不得向《2019香港國際美食大獎》評判團或大會負責人進行游說活動
- f) 如有需要更改已遞交的參賽資料，參賽機構或組織必須以書面通知大會。有關之申請，必須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納
- g) 如進入比賽者因事退出而由他人取代(參賽菜色必須維持不變)，參賽機構或組織的負責人必須以書面通知大會，並經由退出比賽的廚師簽署認同。此等申請須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納
- h) 獲選入比賽的參賽隊伍，必須以參加表格的菜色角逐決賽，不得擅自更改菜譜，獲大會批准者除外
- i) 參賽隊伍若因事不能參賽，或比賽在非大會所控制之情況下取消，已繳付之參賽費用一律不獲退還
- j) 所有菜式必須於指定時間內完成
- k) 所有參賽者需於指時間內完成作品，未能完成作品之參賽者將不獲頒發獎項 / 證書
- l) 在比賽中，不得出現任何暗示參賽者工作地點的標誌
- m) 大會將提供適當的保安設施，然而若有任何展品、貨物、器皿或私人物品遺失或損壞，大會概不負責賠償
- n) 統籌委員會有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別與項目。首席評判對規則的詮釋為最終之依歸
- o) 參加者如有違反《2019香港國際美食大獎》大會規則，首席評判有權取消其參賽資格。賽果由首席評判團主席作最終決定，不容異議
- p) 未經大會同意，不得擅自利用得獎菜色為其他活動作推廣用途
- q) 一切比賽規則則以英文版為最後根據



APPENDIX 1

附 表 一

2019 香港國際美食大獎

Hong Kong International Culinary Classic 2019

Hong Kong Convention & Exhibition Centre

7 - 10 May 2019

Entry Form 參賽表格

Submission Deadline: Friday, 15th February, 2019

截止報名日期: 二零一九年二月十五日(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, 15th February, 2019.

請於二零一九年二月十五日(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 _____

Organisation 機構或組織名稱 _____

Position 職位 _____ Mobile 手電 _____

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 _____

Organisation 機構或組織名稱 _____

Position 職位 _____ Mobile 手電 _____

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 _____

Organisation 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 _____

Organisation 機構或組織名稱 _____

Position 職位 _____ Email 電郵地址 _____

Authorised 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]

APPENDIX 1

附 表 一

A. Western Cuisine 西式烹調比賽

Display 擺設

- ☐ 1. Plated Whole Set 5 Courses 五道菜套餐
- ☐ 2. Plated Main Dishes 主菜
- ☐ 3. Finger Food 餐前小食

Hot Cooking 現場熱盤烹調

- ☐ 4. Professional: Sustainable Seafood - Seabass
專業組別: 可持續魚類 - 海鱸
- ☐ 5. Professional: Beef Hanging Tender 專業組別: 牛風門柳
- ☐ 6. Professional: Pork Loin 專業組別: 豬柳
- ☐ 7. Professional: Vegan 專業組別: 素食
- ☐ 8. U25 - Apprentists: Sustainable Fish - Cod
25歲以下 - 學徒: 可持續魚類 - 鱈魚
- ☐ 9. U25 - Apprentists: Lacto-Ovo
25歲以下 - 學徒: 奶蛋素食
- ☐ 10. U25 - Apprentists: Whole Free Range Chicken
25歲以下 - 學徒: 走地全雞
- ☐ 11. U25 - Apprentists: Two to Tango
25歲以下 - 學徒: 二人探戈

B. Chinese Cuisine 中式烹調比賽

Display 擺設

- ☐ 1. Individual Classic Fruit or Vegetable Carving
個人生果或蔬菜雕刻

Practical 現場製作

- ☐ 2. Individual Live Artistic Fruit or Vegetable Carving
個人生果或蔬菜雕刻

Hot Cooking 現場熱盤烹調

- ☐ 3. Modern Chinese Cuisine Challenge Hot Cooking
- Creative Appetisers 現代中式熱盤烹調 - 創意前菜
- ☐ 4. Modern Chinese Cuisine Challenge Hot Cooking
- Tiger Prawn 現代中式熱盤烹調 - 虎蝦

C. Pastry 糕點

Display 擺設

- ☐ 1. Professional: Showpiece 專業組別 - 糕點裝飾擺設
 - ☐ 1a. Chocolate 朱古力
 - ☐ 1b. Sugar 糖飾
 - ☐ 1c. Dough 麵團
 - ☐ 1d. Pastillage 塑糖飾品
- ☐ 2. Professional: Wedding Cakes 專業組別 - 結婚蛋糕
- ☐ 3. U25 - Apprentists: Plated Desserts
25歲以下 - 學徒組: 甜品擺設

Practical 現場製作

- ☐ 4. Professional: Fantasy Table 專業組別 - 創意甜品
- ☐ 5. U25 - Apprentists: Young Pastry Chefs Chocolate Cake
25歲以下 - 青年餅師組: 朱古力蛋糕
 - ☐ 5a. Working 在職人士
 - ☐ 5b. Student 學生

Entry fee 參賽費用:

Individual HK\$500 per entry 個人每項港幣500元

D. Butchery Skills Challenge 屠宰技術挑戰賽

- ☐ Butchery Skills Challenge 屠宰技術挑戰賽

Entry fee 參賽費用:

Team HK\$1,200 per entry 隊際每項港幣1,200元

E. Live Afternoon Tea Set Competition 現場下午茶比賽

- ☐ Live Afternoon Tea Set Competition 現場下午茶比賽

Entry fee 參賽費用:

Team HK\$1,200 per entry 隊際每項港幣1,200元

F. Gelato Competition 意式雪糕比賽

- ☐ Gelato Competition 意式雪糕比賽

Entry fee 參賽費用:

Team HK\$1,200 per entry 隊際每項港幣1,200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\$2,100 per entry 隊際每項港幣2,100元

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

本人附上劃線支票/本票*港幣 _____

Cheque/Bankdraft* No. 支票/本票*號碼: _____

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

Notes備註:

1. Please make a cheque payable to "MASTERMIND EVENTS LIMITED" 支票抬頭"MASTERMIND EVENTS LIMITED"
2. Please mark "Confidential" on the envelope 信封上請註明"機密"
3. Please photocopy if extra forms are required 如有需要, 可自行複印表格
4. 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:

Mastermind Events Limited
Room 2501, 25/F., Billion Trade Centre, 31 Hung To Road, 香港九龍觀塘
Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong 鴻圖道31號鴻貿中心25樓2501室
Tel電話: (852) 2114 2855 Fax傳真: (852) 2114 1969 E-mail電郵: hkicc@hofex.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, 15th February, 2019.

請於二零一九年二月十五日(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 Organisers 由大會分配)

Name of Competitor 參賽者姓名 _____

Organisation 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。

DISH TITLE 菜色名稱: _____

INGREDIENTS 材料

[illegible]

METHOD OF PREPARATION烹製方法

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



新世代·新動力
Energy for Brighter Tomorrows

CLP 中電

色香味美
鑊氣十足
全電能廚房

Taste the
Gourmet Lifestyle
with our
All-Electric Kitchen

欲進一步了解詳情，
請聯絡客戶經理

Contact your account
manager to find out more



☎ 26787337





Passion. Connected



Training Professionals for the Hospitality Industry



**Hotel and
Tourism Institute**
酒店及旅遊學院
www.hti.edu.hk



**Chinese Culinary
Institute**
中華廚藝學院
www.cci.edu.hk



**International
Culinary Institute**
國際廚藝學院
www.ici.edu.hk



Locations 地址

7/F, 143 & 145 Pokfulam Road, Pokfulam, Hong Kong

香港薄扶林道143-145號7樓

Tel 電話: 2538 2200

Fax 傳真: 2538 2765

7/F, VTC Kowloon Bay Complex, 46 Tai Yip Street, Kowloon Bay, Kowloon

九龍九龍灣大業街46號職業訓練局九龍灣大樓7樓

Tel 電話: 2751 5808

Fax 傳真: 2795 1533

6/F, 11 Tin Ho Road, Tin Shui Wai, New Territories, Hong Kong

新界元朗天水圍天河路11號6樓

Tel 電話: 3713 4600

Fax 傳真: 3713 4666

HOSPITALITY 客薈
HONG KONG 香港

Members of  **VTC** Group



CARNIVORE

Your Cake Design

Upgrade your gelato and pastry shop with MAESTRO HE. It will help you produce your recipes more easily. It's the perfect assistant for inspired cake designers.

- 17 Artisanal Gelato programs
- 6 sauces and toppings programs
- 6 pastry cream programs
- 6 chocolate programs
- 6 programs useful for desserts and gelato

**Powered by: MAESTRO HE
HIGH EFFICIENCY**



Bonny Foodservice Products

T. (852) 2796-5650 - bfchk@bfchk.com

Suzhou Bonny Customer Services

T. (86) 512-65205215 - szadmin@bfchk.cn

WhatsApp (852) 54062936



LOWE
WORLDWIDE RENTAL SPECIALISTS

We are Lowe.

**Refrigeration, cold storage,
catering equipment
and temporary kitchen
rental specialists.**

- Display Chillers & Freezers
- Storage Chillers & Freezers
- Catering Equipment
- Portable Kitchens
- Modular Cold Rooms
- Tableware & Glassware



Long-Term Rental **It's time for something different.**

1-5 year fully managed and
flexible contracts, covering:

- New equipment
- Installation
- Maintenance
- Removable

Contact Lowe's Asia team

+852 2659 5300

www.lowerental.com

customer.service@lowerental.com



Creating the perfect recipe is a piece of cake with the French dairy expert



Pastry Chef François Galtier

- 3rd Place The World Pastry Cup 2009
- Candia Professional Pastry Chef Ambassador

New York Cheesecake, a recipe of Pastry Chef Francois Galtier for Candia Professional

Candia Professional provides premium dairy products dedicated to foodservice professionals. Candia Professional has developed a full range of technical dairy cream and butter with exceptional qualities and functionalities suitable for a wide variety of applications. Candia Professional products are produced in France from selected premium French milk to guarantee the highest quality.

Candia Professional brand is part of SODIAAL Group, the 1st Dairy Cooperative in France and the 5th largest in the world.



Cream Cheese 33%

Sole Agent:

福基國際
Foodgears Ind. Int'l Ltd.



www.foodgears.com.hk

info@foodgears.com.hk

(852) 3999 5706

FoodConnections . FoodSolutions



HOFEX

ASIA'S LEADING
FOOD & HOSPITALITY
TRADESHOW

See You There

2019
MAY 7-10

HONG KONG CONVENTION &
EXHIBITION CENTRE



Organiser:



UBM Asia

📍 17/F, China Resources Building
26 Harbour Road
Wanchai, Hong Kong
👤 Ms Abby Cheung
☎ +852 2827 6211
✉ exhibit@hofex.com

International Sales Office – Worldwide

📍 240 Blackfriars Road
London SE1 8BF
United Kingdom
👤 Ms Fiona Murray (Food & Drinks)
Mr Martyn Cox (Equipment)
☎ +44 20 7560 4309
✉ hofex@ubm.com

**International Sales Office - Asia
Southeast Asia region only**

📍 10 Kallang Avenue,
#09-15 Aperia Tower 2
Singapore 339510
👤 Mr Davin Er
☎ +65 6233 6688
✉ Apple-isoa@ubm.com