

環球廚神·世界菁英賽2017 (專業組)

比賽日期： 2017年7月5日

比賽場地： 中華廚藝學院

比賽地址： 香港薄扶林道145號職業訓練局薄扶林大樓1樓

比賽簡介：

「環球廚神·世界菁英賽2017」定於7月5日假中華廚藝學院，在專業「商用全電廚房」名殿堂舉辦，比賽以「指定食材」作主題，參賽者不分菜系、不分性別、不分地區，任何青年專業廚師及酒店餐飲系全日制學生皆可參賽，藉此積極及有系統培訓年青廚師，提升廚藝界專業水平，推動環球廚藝傳承及發展。所有初賽勝出隊伍將於同日進入「總決賽」，競逐「環球廚神」寶座，爭奪最高榮譽「環球廚神·龍騰金盃」！

專業組初賽細節：

1. 大會將提供2款「指定食材」作比賽主題，參賽廚師可選擇其中1款食材。
2. 參賽廚師必須於40分鐘內，以1款「指定食材」完成1道菜式，總共2碟，1碟(拍攝用)，另外1碟4人份量(試食及不需擺盤)。
3. 除指定食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽廚師自備。

專業組總決賽細節：

1. 大會將提供2款「指定食材」作比賽主題。
2. 參賽隊伍必須於60分鐘內，以2款「指定食材」完成2道菜式，總共2碟，1碟(拍攝用)，另外1碟4人份量(試食及不需擺盤)。
3. 除指定食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽廚師自備。

專業組參賽資格：

1. 專業組比賽組別分(1)個人賽及(2)隊制賽。
2. 參賽者必須是18至38歲的現職專業廚師，最少具備3年或以上工作經驗。
3. 「個人賽」由1名專業廚師組成，「隊制賽」由2名專業廚師組成。
4. 比賽以「指定食材」作主題，參賽者不分菜系、不分性別、不分地區，任何專業廚師皆可參賽。
5. 報名參賽必須以(1)酒店、餐廳、會所或相關設施；(2)餐飲協會名義參賽，以個人名義報名，將不獲接納。
6. 如以食肆名義參賽，同一飲食集團的不同分店可同時參加，惟參賽菜式必須不同。
7. 初賽及總決賽的參賽廚師必須相同。
8. 參賽隊伍必須遵守大會所有比賽規則及條款。

比賽規則：

1. 專業組之參賽廚師，必須於5月31日前，交齊初賽及總決賽詳細食譜(包括食材及做法)。
2. 參賽菜式冷熱均可。
3. 參賽隊伍嚴禁使用非食用添加劑及色素。
4. 大會建議所有得獎菜式，在獲獎後於該食肆全年供應。(以餐飲協會及學院名義參賽者除外)
5. 參賽廚師必須以報名時提交之菜式參賽，食譜內容必須清楚列明食材及做法，於報名截止後申請更改食譜將不獲受理。
6. 比賽先後次序，將以抽籤形式決定。
7. 登記完成後，主辦機構將向參賽廚師分派號碼牌，參賽者於比賽期間必須戴上號碼牌以資識別。
8. 參賽廚師必須穿著整齊廚服及配戴廚師帽參賽。
9. 於比賽場地內工作人員會核對參賽廚師所攜帶之材料是否與提交的食譜相符，如發現未經申報之材料，該材料將不可於比賽使用。
10. 所有參賽菜式必須有50%或以上工序於現場製作，評判有權向違反規則的參賽者作出處分。
11. 如有盤頭擺設須簡單自然、切合環保，無過份堆砌之弊，且以可食用之材料製作。
12. 烹調完成的菜式必須盛放於由參賽廚師自備的碗碟或由大會所提供的標準碗碟盛載。