



## 「環球廚神·精英選拔賽 2019」台灣站·參賽手冊

比賽日期：2019 年 6 月 18 日

集合時間：08:30

比賽場地：桃園市私立光啟高級中學

比賽地址：333 桃園市龜山區自由街 40 號

比賽組別：只設個人賽，包括「學生組」、「青年廚師組」及「資深名廚組」

### 「環球廚神·精英選拔賽 2019」台灣站參賽資格：

1. 「學生組」- 參賽者必須是 16 歲或以上，不分地區、菜系及性別，必須就讀酒店、餐飲或烹飪相關課程的全日制學生。
2. 「青年廚師組」- 參賽者必須是 18 至 35 歲的現職專業廚師，不分地區、菜系及性別，最少具備 2 年或以上工作經驗。
3. 「資深名廚組」- 參賽者必須是 36 歲或以上的現職專業廚師，不分地區、菜系及性別，最少具備 7 年或以上工作經驗。
4. 參賽者必須以(1)酒店/餐飲學院、(2)酒店/餐飲/會所機構，或(3)餐飲/廚師協會名義參賽，以個人名義報名，將不獲接納。
5. 如以學院/機構/協會名義參賽，同一學院/機構/協會的不同學生/分店/會員可同時參加，惟參賽菜式必須不同。
6. 參賽者必須遵守大會所有比賽規則及條款。

### 「環球廚神·精英選拔賽 2019」台灣站比賽細節：

1. 參賽者必須以主辦機構提供的「指定食材」，於 50 分鐘內完成烹調 1 道菜式，總共 3 碟；1 碟拍攝用，另外 2 碟供評審試食。
2. 除指定食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽者自備。
3. 所有參賽隊伍均獲發「優異證書」。
4. 於「環球廚神·精英選拔賽 2019」台灣站勝出的選手，將有資格前往中國北京市參加「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站總決賽；並獲得「環球廚神·青年廚師培訓基金」部份贊助，包括酒店住宿(每 2 位選手 1 間雙人房 3 晚，10 月 14 至 16 日)、比賽當天交通、歡迎晚宴及頒獎典禮等。(機票贊助只適用於學生組，每位勝出學生資助上限為新台幣\$6,000)
5. 比賽賽果將於 6 月 18 日假「台北福容大飯店」舉辦之「環球廚神·精英選拔賽 2019」台灣站頒獎晚宴正式公布及頒發所有獎項。

### 「環球廚神·精英選拔賽 2019」台灣站 - 比賽流程表

比賽場次	報到	比賽	參賽人數
學生組·第 1 回合	08:30	09:30 - 10:20	16
青年廚師組·第 2 回合	08:30	10:30 - 11:20	16
資深名廚組·第 3 回合	08:30	11:30 - 12:20	16



「環球廚神·精英選拔賽 2019」台灣站 - 比賽指定食材

組別	指定食材(1)	數量/重量
學生組	馬來西亞活凍草蝦 (急凍, 每盒 6 隻/約 380 克)	每組 2 盒/760 克
青年廚師組	美國帶骨里肌肉 (急凍, 每份約 4.4 公斤)	每組 1 份/4.4 公斤
資深名廚組	印尼白鬚龍蝦 (鮮活, 每隻約 250 克)	每組 3 隻

比賽規則：

1. 參賽菜式冷熱均可。
2. 參賽者嚴禁使用非食用添加劑及色素。
3. 大會建議所有得獎菜式，在獲獎後於該酒店/餐飲/會所全年供應。(以學院/餐飲協會名義參賽者除外)
4. 參賽者必須以報名時提交之菜式參賽，食譜內容必須詳細列明食材及做法，於報名截止後申請更改食譜將不獲受理。
5. 參賽者比賽先後次序，由主辦機構抽籤決定。
6. 登記完成後，主辦機構將向參賽者分派號碼牌，參賽者於比賽期間必須戴上號碼牌以資識別。
7. 參賽者必須穿著整齊廚服及配戴廚師帽參賽。
8. 於比賽場地內工作人員會核對參賽者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。
9. 所有比賽之參賽菜式必須有 50%或以上工序於現場製作，評審有權向違反規則的參賽者作出處分。
10. 烹調完成的菜式必須盛放於由參賽者自備的碗碟或由主辦機構所提供的標準碗碟盛載。
11. 參賽者完成烹調，須舉手向工作人員示意，然後由工作人員為菜式標籤後送交評審團評分。
12. 比賽當日，主辦機構將負責提供指定食材、標準烹調用具、器皿及調味料，其他烹製過程中所需額外之配料、汁醬、用具及器皿等，一律由參賽者自備。
13. 主辦機構將提供合理的保安設施，然而任何材料、貨物、碗碟或私人物品若有遺失或損壞，主辦機構恕不負責。
14. 參賽者及其所屬機構代表，在任何時間內均不能向評審或主辦機構負責人進行遊說活動。
15. 所有參賽食譜之版權為「美味傳訊」全權擁有，並有機會刊登於《環球廚神·殿堂食譜 2019》及所有有關宣傳品，參賽者不得異議。
16. 比賽期間，除大會之攝製隊及獲授權之傳媒，其他人士均不可進行錄影。
17. 所有參賽者必須遵守比賽規則，如有違反，主辦機構有權取消其參賽資格。
18. 主辦機構有權取消、刪改或增補任何比賽規則。首席評判對各項評審準則的詮釋，擁有最終的決定權，參賽者不得異議。
19. 主辦機構及評審團對比賽結果擁有最終決定權，參賽者不得異議。



---

### 評審標準

1. 以菜式的色香味、創意、烹調技巧為主，鼓勵減少浪費食材。
2. 鼓勵以少油鹽糖烹調出健康又美味的菜式。
3. 評分百分比：50%味道、20%賣相、15%創意、15%主題食材演繹

---

### 獎項

設有「環球廚神·最高榮譽金獎」、「環球廚神·金獎」、「環球廚神·銀獎」、「環球廚神·最佳賣相獎」、「環球廚神·最佳創意獎」、「環球廚神·最佳食材演繹大獎」、「環球廚神·最佳合拍獎」等獎項。