



「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站總決賽·參賽手冊

恭喜閣下成功晉身 10 月 15 日北京站總決賽，屆時將與來自美國、荷蘭、挪威、芬蘭、新加坡、日本、泰國、馬來西亞、印尼、越南及中國等精英廚師一同競逐「世界總冠軍」！與此同時，主辦機構將於 10 月 16 日假「北京燕莎中心凱賓斯基飯店」舉行盛大頒獎典禮，屆時將正式公布及頒發世界獨一無二的「環球廚神·龍騰金盃」予各組別之世界總冠軍！

總決賽及頒獎典禮地點

「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站·總決賽

比賽日期：2019 年 10 月 15 日 (星期二)

時間：早上 8:30

比賽場地：中瑞酒店管理學院

比賽地址：北京市大興區龐各莊鎮工業田園路 11 號

地圖：http://www.bhi.edu.cn/38/nav_detail.html

比賽組別：只設個人賽，包括「學生組」、「青年廚師組」、「資深名廚組」及「環球廚神·明星名廚世界挑戰賽」

「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站·頒獎典禮

日期：2019 年 10 月 16 日 (星期三)

時間：晚上 6:30

地點：北京燕莎中心凱賓斯基飯店

地址：北京朝陽區亮馬河橋路 50 號

總決賽·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. 如以酒店/餐廳/學院/協會/機構名義參賽，同一機構的不同廚師/學生/會員皆可同時參加，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。



總決賽·報名辦法及費用

1. 參賽者必須填妥報名表格，連同參賽食譜表格(兩份表格必須提交 **Word 檔案**)，以及報名費，並於 2019 年 9 月 15 日前遞交。
2. 報名費：學生組 - 人民幣¥800；青年廚師組 / 資深名廚組 - 人民幣¥1,600。
3. 所有選手必須訂購及穿著由主辦機構提供之「環球廚神」廚服(廚衣及圍裙每套¥350)，衣冠不整者(短褲波鞋等)均不准參加比賽及典禮。
4. 中國銀行：請將報名費存入「中國銀行深圳地鐵支行」，帳戶名稱：陳植漢，帳號：6217852000003941765。
5. 中國工商銀行：請將報名費存入「中國工商銀行」，帳戶名稱：陳植漢，卡號：6222034000027647712。
6. 香港匯豐銀行：請將報名費存入 Hong Kong and Shanghai Banking Corporation Limited，分行名稱：Pioneer Centre Branch，銀行地址：Shop 218, 2/F, Pioneer Centre, 750 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong，帳戶名稱：Deli Communications Co.，帳戶號碼：004-138-169982-001。
7. 微信支付：帳號 LouisChan2013。
8. 存入款項後，請必須將收據交給大會，電郵：cs@deli.com.hk；大會職員將與閣下聯絡及核實資料。
9. 得獎者必須於 2019 年 11 月 30 日或之前親身到主辦機構領取得獎證書、獎牌或獎盃，逾期作廢。
10. 如參賽者需申請額外得獎證書，請向主辦機構書面申請，每張複印證書費用為人民幣\$200。

總決賽·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. 比賽賽果將於 10 月 16 日假「北京燕莎中心凱賓斯基飯店」舉辦之「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站頒獎晚宴正式公布及頒發所有獎項。

總決賽·注意事項

1. 所有選手需於10月14日早上11:30到達北京首都機場，大會安排之旅遊巴士將於中午12點準時離開，前往酒店(北京龍熙維景國際會議中心)。
2. 主辦機構於10月14日(10:00-17:00)在比賽場地(中瑞酒店管理學院)預留廚房給予所有選手作賽前預備。
3. 參賽選手如需於北京購買食材，建議可前往距離學院車程20分鐘的Bravo超級市場選購。



「環球廚神·青年廚師培訓基金」

1. 直接參加「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站總決賽的海外選手，將獲得「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。
2. 直接參加「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站總決賽的中國內地選手，將獲得「環球廚神·青年廚師培訓基金」部份贊助，包括比賽當天交通、歡迎晚宴及頒獎典禮等。(不包括酒店住宿)
3. 「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站之歡迎晚宴及頒獎典禮餐費將由主辦機構贊助(只適用於參賽者本人)，其他嘉賓每位人民幣¥1,750。
4. 酒店費用包括早餐，其他費用一律由參賽者自付。(10月15日至17日)
5. 培訓基金贊助選手的費用不包括：10月14日午餐、晚餐，10月15日及16日午餐。

總決賽·主題食材

組別	「環球廚神·國際挑戰賽 2019」北京站總決賽·比賽主題食材	
學生組	尋味北京	
青年廚師組	「水媽媽」越南超薄春卷皮(340 克)	
資深名廚組	*「環球廚神鮑」 (10 頭罐頭清湯鮑魚)(1 罐)	*「水媽媽」泰國黃咖喱(1 公斤)

學生組主題：尋味北京

為熱烈慶祝祖國成立七十周年，主辦機構特別選題「尋味北京」，讓學生組參賽者發揮無限想像空間，從故宮、胡同、長城、四合院，這些濃厚傳統的氛圍，大膽創作非一般的「京城」意境菜式。比賽食材不限，讓選手自由發揮，設計獨一無二的菜色，以及具象徵意義的陳列展示來表達「尋味北京」，同時讓學生演繹當中的動人美食故事。

備注：

- 主辦機構將為每位學生組選手提供 1 張正方形枱(約 1 米)作為意境菜式展示
- 每位學生組選手均有 2 分鐘演繹(可選普通話、廣東話或英語)自家設計的菜色，並細說當中的北京美食故事

青年廚師組：「水媽媽」越南超薄春卷皮

「水媽媽」越南超薄春卷皮產自越南，是越南當地非常盛行的一道料理，超薄春卷皮由大米製成，薄如蟬翼的春卷皮與食材間碰撞，猶如一場絢麗奪目的秀場，帶給你的不止是視覺，還是健康的無限創意輕食代。



資深名廚組：「水媽媽」泰國黃咖喱

原產自泰國的「水媽媽」泰國黃咖喱是以多種香辛料配製而成的。色彩鮮豔，口味濃香帶點微微的辣，讓湯汁味道更富有層次，爆炸您的味蕾！通常搭配海鮮和肉類，加入椰漿更是提升了咖喱的香濃味道。常食用咖喱能增進食欲、促進發汗、改善便秘。咖喱獨特的口味，讓人置身於熱情的東南亞風情之中。

資深名廚組：「環球廚神鮑」

由「環球廚神」創會主席陳植漢大師及周中師傅聯合監製，親自調教、試味、技術指導的「環球廚神鮑」(10 頭罐頭清湯鮑魚)，嚴選中國福建省優質鮮鮑魚，肉質嫩滑，鮮中帶甜，每啖滲透非凡滋味，簡單煮 3 分鐘即脆滑，能用於烹調各式佳餚美食，帶來最矜貴、最完美的味覺享受，令你一試難忘！

宜佳國際貿易(上海)有限公司

比賽產品：「水媽媽」越南超薄春卷皮 / 「水媽媽」泰國黃咖喱

聯絡人：劉影女士

手機：+86 135 8554 0201

電郵：cinderella8561@163.com

地址：中國上海市徐匯區漕寶路 1015 號 B 座二層

環球廚神(國際)餐飲管理有限公司

比賽產品：「環球廚神鮑」(10 頭罐頭清湯鮑魚)

聯絡人：劉雪薇小姐 / 陳植漢先生

手機：+852 2863 9494 / +852 9672 4328

電郵：cs@deli.com.hk

地址：香港灣仔皇后大道東 147 號威利大廈 6 樓 668 室

總決賽·評審標準

評審標準	味道	賣相	創意	主題食材演繹	意境菜式展示	故事演繹	食譜	菜式名稱
學生組	50.0%	12.5%	10.0%	-	7.5%	7.5%	7.5%	5.0%
青年廚師組	50.0%	15.0%	10.0%	10.0%	-	-	10.0%	5.0%
資深名廚組	50.0%	15.0%	10.0%	10.0%	-	-	10.0%	5.0%

備注：

- 所有參賽者必須於 9 月 15 日或之前以電郵(cs@deli.com.hk)遞交報名表格及/或參賽食譜(主辦機構只接受 Word 檔案，逾期遞交將取消比賽資格)
- 「故事演繹」環節將由林超榮導演(廣東話)、川菜名廚郭主義(普通話)、Norway Master Chef Gunnar Jensen(英語)擔任評判及負責評分
- 「意境菜式展示」環節將由新加坡米芝蓮名廚梁志忠、美籍越南名廚 Dennis Tiec Wong、星級名廚黃景龍擔任評審及負責評分



4. 另設有 10% 營養，由曹聖玉博士負責及獨立計算，只適用於學生組(不包括 100% 以內)
 5. 菜式名稱 – 中文不多於 15 字/英文不多於 50 字
-

總決賽·比賽規則

1. 比賽 50 分鐘，逾時扣分，超過 5 分鐘仍未完成，以 0 分計算。
 2. 比賽結束後所有選手必須清潔工作枱及爐頭，如發現未有清潔當妥將扣 3 分。
 3. 所有選手必須準時出席比賽及頒獎典禮，並必須訂購及穿著由主辦機構提供之「環球廚神」廚制(廚衣及圍裙每套¥350)，衣冠不整者(短褲波鞋等)均不准參加比賽及典禮。
 4. 參賽菜式冷熱均可。
 5. 參賽者嚴禁使用非食用添加劑及色素。
 6. 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)
 7. 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。
 8. 參賽者比賽先後次序，由主辦機構抽籤決定。
 9. 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。
 10. 參賽者必須穿著整齊廚服及配戴廚師帽參賽。
 11. 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。
 12. 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。
 13. 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。
 14. 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。
 15. 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。
 16. 晚宴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。
 17. 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。
 18. 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。
 19. 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。
 20. 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。
 21. 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。
 22. 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。
-



總決賽 · 比賽流程表

青年廚師組 (BY-24 組)

比賽組別	廚房	參賽人數	比賽	參賽編號
青年廚師組 · 個人賽	A 中式廚房	8	09:30 - 10:20	YC1-8
		8	10:30 - 11:20	YC9-16
		8	11:30 - 12:20	YC17-24

「環球廚神 · 明星名廚世界挑戰賽 2019」(2 人隊制賽) (MC-8 組)

比賽組別	廚房	參賽人數	比賽	參賽編號
明星名廚	A 中式廚房	16	12:45 - 13:05	CM1-8

資深名廚組 (BX-24 組)

比賽組別	廚房	參賽人數	比賽	參賽編號
資深廚師組 · 個人賽	A 中式廚房	8	13:30 - 14:20	SC1-8
		8	14:30 - 15:20	SC9-16
		8	15:30 - 16:20	SC17-24

學生組 (BS-24 組)

比賽組別	廚房	參賽人數	比賽	參賽編號
學生組 · 個人賽	B 西式廚房	4	09:45 - 10:35	S1-4
		4	10:45 - 11:35	S5-8
		4	11:45 - 12:35	S9-12
		4	12:45 - 13:35	S13-16
		4	13:45 - 14:35	S17-20
		4	14:45 - 15:35	S21-24

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。