



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

## 「環球廚神·國際挑戰賽 2025」北京總決賽·參賽手冊

「環球廚神·國際挑戰賽 2025」北京總決賽將於 2025 年 10 月 30 日，

在北京中瑞酒店管理學院舉辦，設有學生組、專業組及大師級組。

更特設「環球廚神·名人明星名廚世界挑戰賽 2025」，吸引媒體關注。

主辦機構將邀請來自法國、泰國、中國、比利時、荷蘭、美國、瑞士、芬蘭、新加坡、韓國、馬來西亞、中華台北及中國香港等地的米芝蓮星級評審、精英名廚、餐飲酒店系學生及明星名人，一同競逐「世界總冠軍」及「環球廚神·龍騰金盃」！

---

### 「環球廚神·國際挑戰賽 2025」北京總決賽

比賽日期：2025 年 10 月 30 日(星期四)

集合時間：早上 8:30

比賽場地：中瑞酒店管理學院

地址：北京市大興區龐各莊鎮田園路 11 號

比賽組別：「學生組」、「專業組」、「大師級組」(個人賽)

「環球廚神·名人明星名廚世界挑戰賽 2025」(隊際賽)

**(參賽選手請注意：訂購機票時，請優先選擇北京大興國際機場，距離學院僅需 20 分鐘車程。)**

\*\*\*\*\*

### 「環球廚神·國際挑戰賽 2025」北京總決賽·頒獎典禮

日期：2025 年 10 月 30 日

時間：晚上 6:00

地點：北京龍熙維景國際會議中心

地址：北京市大興區隆華大街 55 號院 7 號樓

---

#### 「學生組」參賽資格：

1. 只設「個人賽」，年滿 16 歲或以上，不限地區及性別，須為就讀酒店餐飲旅遊相關課程的全日制學生
2. 報名參賽必須以酒店餐飲旅遊學院或酒店餐飲旅遊協會名義參賽
3. \*國際專業廚藝學院畢業生(須符合非全職廚師身份)

註：僅標註\*之特殊情況可接受個人名義報名，其餘參賽者須透過院校/協會報名

參賽規則：如以學院或協會名義參賽，同一學院或協會的不同學生皆可參加，惟參賽菜式必須不同

評審機制：如名額滿額，評審團將根據參賽選手簡歷及比賽食譜，甄選最佳隊伍參加北京總決賽

#### 「環球廚神·育才獎學金」

申請者須年滿 16 歲或以上，不限地區及性別，必須為就讀酒店、餐飲、旅遊或廚藝相關課程的全日制學生，並對餐飲行業充滿熱忱且具備發展潛力。此外，參賽學生須在「環球廚神·國際挑戰賽 2025」中獲得獎項方可具備獎學金領取資格。



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

---

## 「專業組」參賽資格：

1. 只設「個人賽」，年滿 18 歲，全職專業廚師，不限地區及性別，須有 3 年或以上工作經驗
2. 報名參賽必須以以下名義：
  - a. 酒店、食肆、會所、酒店餐飲旅遊學院或相關處所；
  - b. 酒店餐飲旅遊協會

注：以個人名義報名將不獲接納

參賽規則：如以食肆名義參賽，同一飲食集團的不同分店均可參加，惟參賽菜式必須不同

評審機制：如名額滿額，評審團將根據參賽選手簡歷及比賽食譜，甄選最佳隊伍參加北京總決賽

---

## 「大師級組」參賽資格：

1. 只設「個人賽」，參賽選手須由主辦機構提名，年滿 25 歲，全職專業廚師，不限地區與性別並符合以下任一條件：
    - a. 曾在「環球廚神·國際挑戰賽」或認可的國際廚藝賽事中獲得金獎或以上獎項；
    - b. 現為「環球廚神國際專業協會」之名廚會員；
    - c. 現任米芝蓮餐廳之主廚或副主廚
- 

## 名人明星名廚世界挑戰賽 2025：

作為賽事的壓軸盛事，將由米芝蓮星級名廚或世界名廚領軍，每組由 4 位選手組成，包括 2 位隊長(由米芝蓮/世界名廚擔任)、明星名人及學生或年輕廚師，形成多支實力強勁的隊伍。參賽隊伍須由主辦機構提名，並以贊助商品牌命名，彰顯賽事的頂級規格及合作夥伴對美食文化的支持與推動。

### 比賽分 2 部份：

#### 1. 180 秒極限挑戰賽

隊長(A)將在「極限 180 秒」內，以特色食材完成一道創意與難度兼具的料理(只需準備 1 份)，考驗即興發揮能力及對當地文化的理解。5 位殿堂級評審將即時評分，緊張刺激的賽制將引爆全場高潮！

#### 2. 黑盒挑戰·星廚創意對決

- a. 隊長(B)將帶領 2 位隊員，在 20 分鐘內以「黑盒」形式揭曉的特色食材完成 3 道創意與難度兼具的料理，考驗即興發揮能力及對當地文化的深刻理解。
- b. 參賽隊伍需在限定時間內完成 3 道自由創作的菜式，類型可包括前菜、湯品、冷盤、沙拉、主菜、麵食或甜品，每道菜式需準備 2 份(1 人份量)，一份供評審品嚐，另一份用於拍攝。
- c. 除大會提供的指定主題食材外，其他配菜、高湯、醬汁、裝飾等由參賽隊伍自備。
- d. 評審不會公佈分數，留待頒獎典禮隆重宣佈，掀起全場高潮！

\*黑盒：參賽選手在比賽開始時才揭曉食材，考驗其創意、技術及應變能力。

---



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

## 比賽細節：

1. 集合時間：上午 8 時 30 分。
2. 所有組別不設初賽，一個回合決勝負。
3. 參賽者比賽先後次序，由主辦機構抽籤決定。
4. 參賽者使用中式或西式廚房，由執行機構抽籤決定，主辦機構對使用權擁有最終決定權，參賽者不得異議。
5. 所有參賽者(學生組、專業組及大師級組)需在 50 分鐘內完成菜式製作，並準備 2 碟成品。其中一碟為評審試食用，至少需提供 2 人份，無需特別擺盤；另一碟為展示拍攝用，需精心擺盤，份量為 1 人份，以呈現最佳視覺效果。
6. 除主題食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽者自備。
7. 所有參賽隊伍均獲發「優異證書」。

## 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人造色素。
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/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，食譜只限更新 1 次，於 10 月 7 日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. 參賽者使用中式或西式廚房，由執行機構抽籤決定，主辦機構對使用權擁有最終決定權，參賽者不得異議。
7. 登記完成，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以資識別。
8. 所有參賽選手必須穿著「環球廚神」廚服參賽，並自行預備清潔整齊的圍裙、廚師帽及長褲，所有服飾不得印有任何國徽國旗，亦不能展示任何國徽國旗，違規者將取消參賽資格。
9. 參賽者必須穿著「環球廚神」廚服出席頒獎典禮。衣冠不整者(短褲涼鞋等)均不能參加頒獎典禮。
10. 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。
11. 參賽菜式必須有 50%或以上的工序於現場製作，評審有權向違反上述規則的參賽者作出處分。
12. 烹調完成的菜式必須盛載於由參賽者自備的碗碟或由主辦機構所提供的標準碗碟。
13. 參賽者完成烹調，須舉手向工作人員示意，由工作人員為菜式標籤後送交評審團評分。
14. 比賽當日，主辦機構將負責提供主題食材、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。
15. 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。
16. 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。



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

17. 所有參賽食譜之版權為主辦機構全權擁有，並有機會刊登於《環球 Gourmet》雜誌、《環球廚神·殿堂食譜》及所有有關宣傳品，參賽者不得異議。
18. 在比賽期間，除大會指定的攝製隊和獲得授權的媒體外，其他人員只可拍照，但不得進行錄影。
19. 所有參賽者必須遵守比賽規則。如參賽者或其支援人員作出不當行為、對其他參賽者造成騷擾或對比賽構成障礙，主辦機構有權取消其參賽資格而毋須作出解釋。若因參賽者的違規行為造成任何損失，主辦機構有權向該違規者進行索償。
20. 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。
21. 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、創意和烹調技巧為主，鼓勵減少浪費食材。
2. 鼓勵使用少油鹽糖，烹調健康又美味的菜式。
3. 鼓勵使用當地時令食材，反映地域特色。
4. 加強環保意識，注重食材的可持續性和環保性。
5. 評分百分比：60%味道、15%美學、15%創意、5%主題食材表達/演繹、5%食譜撰寫

---

## 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·銅獎」、「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」等獎項。

---

## 報名詳情：

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，其他格式一概不接受)，於 2025 年 10 月 7 日前遞交。
2. 參賽者經主辦機構核實參賽資格後，大會將以電郵通知，參賽者須於 2025 年 10 月 7 日前繳交報名費以確認參賽資格。
3. 比賽報名一經確定後不得更改或取消，所有已繳付之費用不設退款，比賽名額亦不得轉讓。如參賽者缺席比賽，將當作自動放棄論，已繳交之費用不會退還。
4. 存入款項後，請將收據發送至大會電郵：[cs@deli.com.hk](mailto:cs@deli.com.hk)。大會職員將與您聯絡並核實資料。
5. 如得獎者未能出席頒獎晚宴，必須於 2025 年 11 月 30 日前親自到主辦機構領取獎項，逾期作廢。

---

## 付款方法：

### 香港付款：

- PayMe/轉數快：96724328
- 銀行轉帳：HSBC 741316467838





# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

- 戶口名稱：環球廚神(國際)餐飲管理有限公司
- Account Name: Gourmet Master Chefs (International) Management Co., Ltd.
- 微信支付：帳號 LouisChan2013

## 內地付款：

- 公司名稱：環球廚神(珠海)餐飲管理有限公司
- 稅 號：91440400MA54MKMD0G
- 地 址：珠海市前山港昌路港口一巷 201 號 212 室
- 電 話：19518798840
- 開戶銀行：中國銀行股份有限公司珠海吉大支行
- 銀行帳號：670473268147

## Overseas Payment:

Bank Name: HSBC

Bank Code: 004

SWIFT: HSBCHKHCHKH

Bank Address: Head Office 1 Queen's Road Central Hong Kong

A/C Name: Gourmet Master Chefs (International) Management Co., Ltd.

A/C No.: 741316467001

---

## 執行機構：環球廚神(國際)餐飲管理有限公司

香港灣仔皇后大道東 147 號威利商業大廈 23 樓 3 室

電話：+852 2137 9388 / 2863 9494

電郵：[cs@deli.com.hk](mailto:cs@deli.com.hk)

網址：[www.deli.com.hk](http://www.deli.com.hk)

WhatsApp：+852 96724328 / WeChat：LouisChan2013