

# 把握黃金機會 問鼎「環球廚神」寶座！



## 香港區初賽

比賽組別：	(1)中華美食組 (2)歐陸美食組 (3)點心組
比賽日期：	2014年7月8日
比賽場地：	中華廚藝學院
比賽地址：	香港薄扶林道145號薄扶林訓練中心綜合大樓1樓

## 香港區總決賽

比賽日期：	2014年8月26日
比賽場地：	中華廚藝學院
比賽地址：	香港薄扶林道145號薄扶林訓練中心綜合大樓1樓

## 香港區初賽細節：

參賽隊伍必須於40分鐘內，以2款「指定食材」製作2道菜式。除2款指定食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽廚師自備。

**中華美食組** — 必須於40分鐘內完成2道菜式，每道菜式各3碟，1碟1人份量，另外2碟4人份量。

**歐陸美食組** — 必須於40分鐘內完成2道菜式，每道菜式各3碟，1碟1人份量，另外2碟4人份量。

**點心組** — 必須於40分鐘內完成2款不同烹調方法的點心，每款各3碟，1碟1人份量，另外2碟6人份量。

## 刀神比賽細節：

香港區總決賽當日，大會特設「環球刀神·國際挑戰賽」環節，「中華美食組」之參賽大廚需於90秒內把「桂花魚」起骨成為松鼠魚形態。(參賽者必須為已晉身香港區總決賽之隊伍，每隊只需派出一位參賽者。參賽者需自備刀及必須使用大會提供的砧板及食材，以最短時間內完成及完整度最高為之勝出。參賽廚師若不達標準，大會將於廚師的計時紀錄內每項多加十秒。)

## 香港區總決賽細節：

大會將於香港區總決賽前1天(即8月25日，下午4:00)假「跑馬地香港賽馬會」舉行總決賽簡佈會，公佈Black Box之3款「主要食材」、其他配料及規則，所有參賽廚師必須於8月26日，早上9:00提交詳細食譜。

**中華美食組** — 必須於90分鐘內完成3道菜式，每道菜式各3碟，1碟1人份量，另外2碟4人份量。

**歐陸美食組** — 必須於90分鐘內完成3道菜式，每道菜式各3碟，1碟1人份量，另外2碟4人份量。

**點心組** — 必須於90分鐘內完成3款不同烹調方法的點心，每款各3碟，1碟1人份量，另外2碟6人份量。

## 海外冠軍名廚 總決賽越洋挑戰：

3個組別中，大會將邀請合共6隊，曾於國際專業廚藝比賽中獲得冠軍或金獎之過江龍名廚隊伍，直接進入香港區總決賽，競逐「環球廚神」寶座！

## 參賽資格：

- 1 每隊參賽隊伍必須由2名現職廚師所組成；主廚年齡由25歲起，助廚年齡由20歲起。
- 2 主廚必須具備7年或以上入廚工作經驗，而助廚必須具備2年或以上入廚工作經驗。
- 3 報名時必須以(1)食肆或(2)餐飲協會名義參賽，以個人名義報名，將不獲接納。
- 4 如以(1)食肆參賽，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。如以(2)協會參賽，同一協會於每個組別不得多於5隊參賽。
- 5 初賽及決賽的參賽廚師必須相同。若參賽者於入圍初賽後、香港區總決賽前離職，其食肆必須於該廚師離職後一星期內通知主辦機構，並委派另一廚師參賽，各參賽隊伍最多可更換廚師一次。
- 6 參賽隊伍必須遵守大會所有比賽規則及條款。

## 比賽規則：

- 1 所有參賽菜式冷熱均可。
- 2 所有參賽隊伍嚴禁使用非食用添加劑及色素。
- 3 所有獲獎菜式，必須於得獎後於該食肆內全年供應，否則大會將有權取消其得獎資格。(以餐飲協會名義參賽者除外。)
- 4 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份量及做法，所有於報名截止後申請更改食譜將不獲受理。初賽當日參賽廚師均需預先洗切及醃製材料，如需攜帶半製成品到場，必須於報名時一併提出，獲大會批准後方可使用。
- 5 所有參賽食肆均須於參賽期間，於食肆內張貼大會海報及貼紙。
- 6 所有參賽廚師須於指定時間到達「參賽食肆接待處」登記。參賽廚師如需於初賽日提早到場準備，必須於6月30日之前以書面形式向主辦機構申請，逾期恕不接納，主辦機構擁有最終決定權。決賽的比賽先後次序，將以抽籤形式決定。
- 7 登記完成後，主辦機構將向各參賽廚師分派號碼牌，所有參賽廚師，在進入比賽場地前及於整個比賽期間，必須戴上號碼牌以茲識別。