

把握黃金機會 問鼎「環球廚神」寶座！



香港區總決賽

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

海外冠軍名廚 總決賽越洋挑戰：

於每個組別中，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. 必須以國際餐飲協會或國際飲食/酒店集團名義參賽，以個人名義報名，將不獲接納。
2. 參賽主廚必須曾經於國際專業廚藝比賽中獲得冠軍或金獎榮譽。
3. 參賽隊伍必須由2名現職廚師組成：主廚年齡由25歲起，助廚則由20歲起。
4. 主廚必須具備7年或以上擔任總廚經驗，助廚需具備5年或以上經驗。
5. 若參賽廚師於香港區總決賽前離職，其國際餐飲協會或國際飲食/酒店集團必須於8月15日或之前以書面通知主辦機構，並得到大會核准，方可委派另一廚師參賽。
6. 參賽隊伍必須遵守大會所有比賽規則及條款。

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桂花魚，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。

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 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。
- 5 所有參賽廚師須於指定時間到達「參賽食肆接待處」登記。決賽的比賽先後次序，將以抽籤形式決定，主辦機構擁有最終決定權。
- 6 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。
- 7 參賽廚師須穿著整齊廚服及廚師帽參賽，更衣室內設有儲物櫃。
- 8 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報名時提交的食譜內容相符，如發現未經申報之材料，該材料將不可於比賽時使用。
- 9 香港區總決賽之參賽菜式必須於現場100%製作，評判有權向違反規則的參賽者作出處分。
- 10 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。
- 11 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上。
- 12 參賽廚師完成後，須舉手向大會工作人員示意，然後由工作人員為菜式標籤後送交評審團評分。
- 13 香港區總決賽當日，參賽廚師必須選用大會提供之3款指定食材、配菜及醬料。其他烹製過程中額外所需之配料、汁醬、裝飾、用具及器皿，一律由參賽廚師自備，但不包括任何海鮮、肉類及家禽，違反規則的參賽者將作出處分。
- 14 大會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，大會恕不負責。
- 15 參賽隊伍及其所屬機構的代表，在任何時間內均不能向評判或主辦機構負責人進行遊說活動。