



美國之味- 亞洲廚藝競賽2016

“美國之味- 亞洲廚藝競賽” 此次競賽由美國農業部以及多個美國農產品協會共同舉辦。首站比賽將分別於香港、中國、日本、南韓以及台灣舉辦。各地區將舉行地區賽，各勝出隊伍將於2016年3月下旬在東京出戰亞洲廚藝競賽的終極之戰。最終獲勝團隊將被邀請前往美國，住宿及交通費用全部由大會承擔。

香港區比賽由美國駐香港農業貿易處、美國肉類出口協會及多個美國農產品協會舉辦，大會致力把優質的美國食材融匯亞洲尖端廚師的創新技巧。

香港廚師協會將為大會提供專業比賽規則及評審準指引。我們亦會邀請認可的國際級評判擔任評審團。

香港區賽事詳情

比賽日期： 2016年1月12日(星期二)

比賽場地： 旅遊服務業培訓發展中心 薄扶林訓練中心綜合大樓一樓

A. 賽事參加資格：

1. 參賽者須為專業廚師並至少具3年的專業經驗。
2. 須以小組形式參賽，每組須包括2位同一機構的廚師。
3. 參賽隊必須以食肆餐廳、酒店、經貿公司、聯營企業、學院及協會等名義參賽。以個人名義參賽者將不被接納。
4. 建議參賽食肆以參賽餐單作食肆之特選推介，為期不少於6個月。

若報名申請超出大會指定限額，大會將根據報名隊伍提交之菜譜作選拔，大會保留接納或拒絕參賽報名申請的最終決定權。



B. 有關比賽

- 🍴 各隊須於 4 小時內(包括 15 分鐘預備時間)·製作供 4 人份量的 4 道菜的西餐(前菜·湯·主菜及甜品);每道菜 1 式 4 份·其中 1 份給予評審團·1 份作大會攝影用·其餘 2 份將招待貴賓及媒體。
- 🍴 4 道菜的主要食材(特別食材除外)會由大會提供·包括指定食材、一般食材及特別食材。大會並會提供基本調味品·如鹽、胡椒粉及食用油等·清單將於下一階段提供予各參賽者。特別食材在烹調前由評審團審查。大會將按照參賽者事前提交的食材訂單及要求份量在比賽當天準備妥當。
- 🍴 報名隊伍將於下一階段收到由大會提供的食材清單·各參賽隊伍需在清單上為每道菜選擇食材:

a) 指定食材 (Mandatory ingredients)

指定食材必須用於每一道菜·參賽者不能自攜及使用其他食材。

b) 一般食材 (Common ingredients)

一般食材將會由大會提供·參賽者不能自攜及使用其他食材。

c) 特別食材 (Special ingredients)

參賽隊伍可以使用三種特別食材·可用於菜式的佐料或調味·參賽者不能自攜及使用更多其他食材。

- 🍴 參賽隊伍需於 2015 年 12 月 15 日前·將 4 道菜食譜·菜式名稱及大會食材訂單提交給大會統籌。每道菜式名稱必須表達出其菜式使用之食材及烹飪方法(例如: Braised boneless short ribs with foie gras and red wine sauce)。若報名申請超出大會指定限額·大會將根據報名隊伍提交之菜譜作選拔。
- 🍴 簡報會將於 2015 年 11 月(待定)舉行·大會將於賽事簡報會中展示所有由贊助商提供所的食材·參賽隊伍需填寫及提交大會食材訂單(表格將在簡報會派發)。各參賽隊伍如需對已提供的食譜作出任何修改·必須於比賽前最少 3 天通知大會。各參賽隊伍亦需要在比賽當天準備 3 份其參賽菜色的食譜副本給予大會。
- 🍴 大會將提供標準的上菜用碟(直徑 28-30 公分純白色的碟{又稱白胎})·大會亦會於賽前簡報會上展示其他的上菜用器皿碟·以供參賽隊伍選擇。至於供大會攝影用的 1 份套餐·各參賽隊伍可選擇自備上菜器皿·此部份將不會額外得分。
- 🍴 大會將於比賽場地提供合適的烹飪設備·設備請參看「烹飪設備」部份。參賽隊伍請自備個人所需基本用具如刀等。如參賽隊伍需携其他小型烹飪設備進場·必須於事前向大會書面申請。所有自備器具如有任何遺失或損毀·大會概不負責。



- 各參賽隊伍須於比賽其間及頒獎典禮上，穿上整套的廚師制服、廚師帽、安全鞋及圍裙。
- 參賽隊伍於比賽完成後，須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一。

違反這些規則的參賽者，將會於最終得分上扣減最多10分。

烹飪設備

每個工作台的小型廚具 Small equipment in each individual station:	
Chopping Board X 4 (White, Green, Blue, Red)	砧板 x 2 (白、綠、藍、紅)
Chopping Board Mat X 2	砧板墊 x 2
Frying Pan for Induction Cooking X 2	平底鑊 x2
Saucepan for Induction Cooking X 2	煎鍋(不同呎吋) x 2
Table Top Mixer X 1	攪拌機 x 1
Digital Scale X 1	電子磅 x1

小型廚具放於公用位置可供共用 Small equipment in common table for sharing:	
Blender x 2	攪拌器 x2
Food Processor x 2	食物攪拌器 x2
Slicer x 1	切片機 x1
Ice Machine x 1	製冰機 x1
Dough Sheeter x 1	電動壓麵機 x 1
Blast Chiller/ Shock Freezer x 2	急凍櫃 x 2
Cake Turnable x 8	餅用轉盤 x 8
其他廚具可供共用 Other equipment for sharing:	
Deck Oven (6 compartments) x 1	焗爐 x 1
Combi Oven x 1	蒸烤箱 x 1
Microwave Oven x 1	微波爐 x 1
Stand Mixer x 1	座地攪拌機 x 1
Ice-cream Machine x 1	雪糕機 x 1



評審及獎項

1. 評審標準

充份使用大會指定食材 0-10分

在餐單設計上充份應用由大會提供的指定食材。

創意餐單 0-10分

設計增進食慾及均衡的創意菜色。

正確及專業的準備工夫及烹飪技巧 0-10分

正確的基本食材處理，迎合現代的烹調藝術，準備工夫需實際並能用於日常製作及避免過多的食材廢料，於指定時間來準時完成作品，適當的烹飪方法及技巧。

整齊清潔的工作間 0-10分

食物及環境衛生，並妥善使用及安排工具。

擺設和外觀/創新 0-20分

乾淨的擺設，不可使用人工伴碟及配料及避免過份堆砌，需使菜餚既美觀又可口。

味道 0-40分

需保留食材的原味，合適的味道，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值標準。

* 最高得分：100分 (不設半分)

2. 評審團

評審團將由一名首席評審、5-6名認可的國際級評判擔任。

3. 亞洲廚藝競賽- 香港區賽事總評分

每道菜可能得分: 0 - 100分

4道菜最高可能得分: 400分

按照評分，將頒贈以下獎項:

100 - 90分： 金獎證書

89.99 - 80分： 銀獎證書



79.99 - 70分：銅獎證書

69.99 - 60分：參賽證書

4道菜合計的最高得分者，將會是香港區比賽的優勝者。勝出隊伍將獲得獎項及代表香港出戰東京的“美國之味- 亞洲廚藝競賽”終極之戰。住宿及交通費用全部由大會承擔。

C. 暫定時間表

參賽報名：2015年10月12日至2015年11月5日

比賽簡介會：2015年11月(待定)

香港區比賽：2016年1月12日

亞洲總決賽：2016年3月23日(東京)

D. 參賽報名申請:

各參賽者須填寫報名申請表格並於 2015年11月5日或之前通過郵件、電子郵件或傳真提交給大會統籌。(表格可於以下網站下載：www.usfoods-hongkong.net)

郵寄地址：香港鰂魚涌華蘭路20號華蘭中心9樓6室，
優創輝揚 收

傳真：+852 3106 5166

電郵：usasianchef@ultrafuture.com.hk

查詢：+852 3106 8010