

**EAST MEATS WEST CULINARY COMPETITION
HONG KONG 2018**
Beef and Lamb

指引



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



**EUROPEAN
Beef & Lamb**
Excellence in Food Safety & Sustainability



1. 參賽指引

1. 設計兩道菜色(頭盆及主菜)連同清晰創意菜名。
2. 主題為「匯聚」,中西烹調同樣歡迎,但請不要用油炸烹調。
3. 兩道菜式必須選用牛肉(可選用肋眼,西冷,里脊肉)及羊肉(羊扒/柳,羊臀肉),可每道菜使用一款或多款牛或羊肉,兩道菜式中必須包括牛肉及羊肉。其他配搭食材可以自行選擇。
4. 幫你設計的兩道菜影張靚相。
記得要近鏡啲可以讓評判清楚欣賞到你傑作的層次及色彩。

2. 提交作品指引

2018年4月20日或之前將以下項目及資訊以電郵發給:

- Anita CHENG – 香港廚師協會 anita@ultrafuture.com.hk
或
- Elina Lam - Sopexa Hong Kong: elina.lam@sopexa.com

請在電郵中附上以下資料:

1. 兩道菜色(頭盆及主菜)的清晰菜名
2. 兩道菜色的高解像度照片(每道菜一張)
3. 姓名
4. 任職機構/餐廳
5. 手提電話號碼
6. 社交平台

3. 終極決戰選拔

最出色的**6位**會參與**5月18日**下午的**終極決戰** (請確定你當天可以參與).

6名獲選進入終極決戰的選手會在4月底前通知, 有最少兩星期做決賽準備

4. 終極決戰

5月18日下午舉行

於**75分鐘**內完成兩組兩道菜(即兩道菜各兩碟)

比賽工作台設備

大會將提供以下設備:

- 電磁爐 x 2 (西菜)
- 或電磁爐及電鑊各 1 (亞洲/中菜)
- 傳統焗爐(兩層)
- 小冰櫃
- 水位
- 攪拌機
- 手持式攪拌機
- 煎鑊
- 鍋
- 炒鑊
- 基本烹調用具: 鋤板 x 2, 刀, 膠刮, 打蛋器等 (歡迎自行攜帶所需用具)
- 若要帶備其他小電器須向大會引報批准

上餐用碟

選手自帶備(兩套兩道菜)

5. 食材

所有肉類食材由大會提供。會在選拔後聯絡有關你的要求

你可以帶備你的配搭食材，但不能再用大會提供以外的鮮肉

帶備配搭食材要求:

- 沙拉菜 – 可洗淨，整理好，但不能已混合或切割
- 蔬菜 - 可洗淨，剝皮，不可切割，必須未經煮熟
- 湯底 – 基本湯底，不濃縮，不加調味，原味，不加配料(蒜、酒等)
- 麵條 - 可以預造，但不可煮熟
- 麵團可以帶入，但不可切割
- 果肉 - 可以帶入果泥，但必須現場加工，不能直接用作醬汁
- 裝飾元素 - 必須全部在參賽廚房內完成
- 可自備水發好的乾貨食材，但必須在比賽現場加調味及烹煮;
- 調味料可使用現成醬料，但不能使用人工色素或化學劑(如味精、乳化劑及人工香精等), 但必須在比賽現場加調味及烹煮

6. 終極決戰評分準則

評審內容	分數
準備工作及清潔整齊工作間 食材及工具按比賽規則及衛生要求妥善準備及安排，在比賽中及比賽完結後保持清潔整齊工作環境。	0-10 分
正確及專業烹調及處理工作 以正確、實際、現代工序及技巧處理及烹調各種食材；注重廚房管理、衛生及減少食物浪費。	0-25 分
供餐 於指定時間內完成作品；使用合適盛器，每碟作品擺放一致及清潔整齊。	0-5 分
賣相 乾淨的擺設，不可使用人工伴碟及配料；現代呈現及引人食慾。	0-10 分
味道及口感 保留及特出食材原味。合適的味道、恰當的調味及豐富的口感。口味、色彩及食材組合得宜，滿足現今營養價值要求。	0-50 分
總分	100 分

7. JUDGING PANEL

賽事評審團名單：

- **Rudolph Muller:** 為世界廚師協會（World Association of Cooks）榮譽會員及烹飪比賽委員會小組成員，屢獲殊榮的他同時是Disciples des Escoffier的會員及香港廚師協會前任會長兼終身會員。他於2003年7月加入香港迪士尼任職行政主廚及總監，並擁有超過40年管理亞洲多個頂尖廚房的經驗。
- **梁偉灝Eddy Leung**香港廚師協會（HKCA）主席，為本地私房餐飲界先鋒，分別主理開設有著名私房餐廳Chez Ed、意大利餐廳G7 Private Dining及人氣麵店龍蝦寶寶。
- **Angelo McDonnell,** 得獎愛爾蘭籍廚師及烹飪書作家，現為本地飲食集團Cafe Deco Group的行政總廚。
- **Kwanghi Chan,** 生於香港、於愛爾蘭長大的著名廚師，曾於任職在沃特福德郡Cliff House Hotel的米芝蓮星級餐廳的期間代表愛爾蘭參與國際廚藝大賽，最近更成為都柏林潮流fusion餐廳Soder+Ko的美食總監。
- **Kieran Fitzgerald,** 愛爾蘭食品局Bord Bia歐洲牛羊推廣活動經理。

8. 獎項

獎品 #1

所有終極決戰選手均可獲現金獎:

- 冠軍港幣5000元
- 其他選手港幣1000元

獎品 #2

所有**6**位終極決戰選手均會被邀請前往愛爾蘭5天，親身體驗歐盟在食品質量管理的成效。

日期: 在6月1 - 10日期間

所有行程費用由大會負責。

For more information, please visit:

www.europeanbeef-lamb.hk

facebook.com/EUBeefandLambHK



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



**EUROPEAN
Beef & Lamb**
Excellence in Food Safety & Sustainability

