香港國際美食大獎2023

2023 5月10-12日
香港會議展覽中心



比賽規則

Hong Kong International Culinary Classic 23
香港國際美食大獎
HOFEX

主辦機構
informa markets

協辦機構
HONG KONG CHEFS ASSOCIATION 香港廚師協會

背書
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

支持機構
Members of VTC Group VTC 轄轄成員
中華廚藝學院 CCI
ICI
香港中廚師協會 Hong Kong Chinese Chefs Association

Training Professionals for the Hospitality Industry







Hotel and Tourism Institute
酒店及旅遊學院
www.hti.edu.hk

Chinese Culinary Institute
中華廚藝學院
www.cci.edu.hk

International Culinary Institute
國際廚藝學院
www.ici.edu.hk

Locations 地址

7/F, 143 & 145 Pokfulam Road, Pokfulam, Hong Kong
香港薄扶林道143-145號7樓 Tel 電話: 2538 2200 Fax 傳真: 2538 2765

7/F, VTC Kowloon Bay Complex, 46 Tai Yip Street, Kowloon Bay, Kowloon
九龍九龍灣大業街46號職業訓練局九龍灣大樓7樓 Tel 電話: 2751 5808 Fax 傳真: 2795 1533

6/F, 11 Tin Ho Road, Tin Shui Wai, New Territories, Hong Kong
新界元朗天水圍天河路11號6樓 Tel 電話: 3713 4600 Fax 傳真: 3713 4666

HOSPITALITY 客薈
HONG KONG 香港

Members of VTC Group

目錄

序言 P1
主辦組織、參賽資格及辦法 P2
參賽費用、獎項及證書 P3

比賽組別

西式烹調

擺設展示

1. 五道菜餐單 P4
2. 主菜 P4
3. 精緻小食 P4

現場熱盤烹調 - 專業

4. 海鮮類 (海鱸魚) P5 - 6
5. 肉類 - (牛小排) P5 - 6
6. 純素食 P5 - 6

現場熱盤烹調 - 25歲以下 / 學徒

7. 海鮮類 (鱈魚及蝦) P7 - 8
8. 奶蛋素食 P7 - 8

中式烹調

現場烹調

9. 點心拼盤 P9 - 10
10. 中式熱盤 - 羊鞍 P9 - 10

糕點技藝

擺設展示 - 專業

11. 工藝擺設 P11 - 12
    - 11A. 朱古力工藝擺設 P11 - 12
    - 11B. 拉糖工藝擺設 P11 - 12
    - 11C. 麵包工藝擺設 P11 - 12
12. 結婚蛋糕 P13

擺設展示 - 25歲以下 / 學徒

13. 甜品 P14

現場製作 - 專業

14. 創意甜品 (黑盒) P15 - 16
15. 牛角包及丹麥酥 P17 - 18

現場製作 - 25歲以下 / 學徒

16. 朱古力蛋糕 P19 - 20
    - 16A. 在職青年廚師 P19 - 20
    - 16B. 學生 P19 - 20

現場製作 - 公開組

17. 現場製作朱古力工藝擺設 P21 - 22

現場製作 - 隊際

18. 下午茶比賽 P23 - 24

評判指引 P25
比賽規則 P26

序言

2023年度是展現一個綠色及復常的香港和亞洲的最完美時機。好榮幸籌委會能再度在這個美好的香港，於 2023年5月10至12日期間，假香港會議展覽中心HOFEX- 亞洲之餐飲展之首舉辦《2023香港國際美食大獎》。

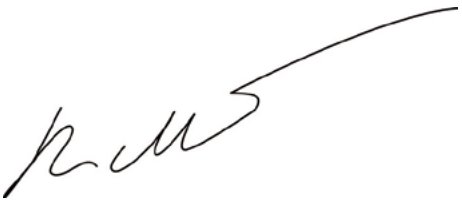
我們歡迎及誠邀香港和亞太地區的餐飲業界朋友及組織積極參與《2023香港國際美食大獎》，一起於這個具認受性的餐飲活動重新促進聯繫並分享經驗。

一直以來，我們比賽的目的，就是要提供一個包容性的平台予不同組別的廚師及學徒們盡情展示餐飲技能及實力。這是業界展示廚藝、服務社會、重新開展、累積經驗及增進溝通的最佳時機。我們將繼續以可持續發展，食品安全及減少食物浪費為重點，所有大會提供的肉類及海鮮食材，均 從可持續食材的來源、動物友好農場及生產源嚴格挑選。而為了配合世界廚師聯會的比賽規則，減 少浪費食材是我們最重要的原則。

我們提供多元化的比賽組別讓參賽者展示其專業技藝及熱誠，不論是在我們設備完善的比賽廚房或在冷氣開放的展示場館，你會獲得最好的安排以發揮你的廚藝和熱忱。我們會邀請世界廚師聯會認可的評判參與，確保比賽的公平公正。你在此次比賽的體驗將成為你職業生涯的一個重視里程碑。

大會統籌委員會特別向HOFEX 的主辦單位 Informa Markets Asia Limited，以及各贊助商和支持機構表示謝意，感謝他們的長期合作及支持以助活動之成功。我們期待大家一起努力，共同將《2023香港國際美食大獎》打造成為2023年在香港的第一個大型餐飲盛事。

我謹祝各參賽者成功及有一個美好的經歷，平安抵達香港。《2023香港國際美食大獎》歡迎你。



Rudolf Muller
《2023香港國際美食大獎》籌委會主席

主辦組織

統籌委員會

主席	Rudolf Muller 先生			
成員	陳永雄先生	鄭瑋青女士	何偉誠先生	許美德先生
	江肇祺先生	李佩儀女士	李文星先生	馬榮德先生
	文丹利先生	梅納安先生		

參賽資格

《2023香港國際美食大獎》將於2023年5月10日至12日 (星期三至星期五)，假香港灣仔博覽道一號香港會議展覽中心一號展覽館舉行。

這項國際賽事歡迎來自本港及世界各地的餐廳食肆、會所、酒店、廚藝學校及餐飲業內之廚師參加。

參賽者必須以所屬機構或組織的名義參與是項美食大賽。以個人名義參賽者將不被接納。(參賽者必須為所屬機構或組織的僱員或成員，25歲以下學徒賽事除外)

參賽者的參賽組別數目不限 (現場烹調組別除外，每名參賽者最多只可參加一項現場烹調的項目)。各機構 (總店及分店在內) 或組織可於每個組別呈交多於一項菜式參加比賽。如參賽者人數太多，大會有權限制每個國家 / 機構的參賽名額，並保留所有最後決定的權利。

所有參賽者，均一概同意參與所有事前及事後之相關宣傳、包括但不限於相片、影片、食譜分享、新聞稿、社交媒體、網站公告、以及案例分析。

參賽辦法

參賽者須依照以下程序報名參賽：
1. 請填妥參賽表格。(附表一)
2. 每道參賽菜式必須附有一份材料單和烹製方法。(附表二)
3. 將填妥之參賽表格、材料單和烹製方法，連同劃線及抬頭〈MASTERMIND EVENTS LIMITED〉的港元支票 (適用於香港參賽者) 或港元本票 (適用於海外參賽者) 寄交大會統籌：

MASTERMIND EVENTS LIMITED
香港九龍觀塘鴻圖道31號鴻貿中心2501室信封上請註明 (機密)

截止報名日期為**2023年3月8日（星期三）**如有任何查詢，請聯絡大會統籌：
Mastermind Events Limited
電話: (852) 2114 2855
電郵: hkicc@mastermindevents.com.hk

參賽費用 • 獎項及証書

參賽費用

香港國際美食大獎項目	每項之參賽費用
個人比賽項目(所有項目，項目18除外)	港幣500元
隊際比賽項目(項目18)	港幣1200元

參賽証書

所有完成比賽的參賽者均可獲頒參賽証書乙份。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數 (基於世界廚師聯會的標準) 頒贈：

優質金獎 ---------- 100分
金獎 ---------- 90 - 99分
銀獎 ---------- 80 - 89分
銅獎 ---------- 70 - 79分

大會將會頒發最優秀獎給「現場下午茶比賽隊際組別」的最高分得主。而「牛角包及丹麥酥」比賽亦設有最佳經典牛角包及最佳丹麥酥兩個獎項予該項最高分之得主。

於下列項目的最高分參賽者，將被獲邀請參加於5月12日的金紫荊杯賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。.

西式熱盤烹調 (專業組別)
(4) 海鮮類 (海鱸魚)
(5) 肉類 (牛小排)
(6) 純素食

中式熱盤烹調
(9) 點心拼盤
(10) 中式熱盤 - 羊鞍

所有得獎者必須穿著整齊的廚師制服及廚師帽出席頒獎禮。

1. 五道菜餐單

- 展示一系列一人份的五道菜餐單，可冷可熱，菜單組合可包括 (一款前菜、一款湯、一款第一道菜、一款主菜及一款甜品)。
- 除了油炸食品和烤焗麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 適用予一般單品點餐 (A La Carte)
- 需提供該展示菜品的介紹卡予評判參考
- 可使用的桌面面積：110厘米 (闊) × 100厘米 (深)

2. 主菜

- 展示4款不同的主菜菜式，所有菜式需是熱煮而冷凍展示。
- 每一款主菜單獨一碟，並需配以合適飾菜
- 除了油炸食品和烤焗麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 需提供該展示菜品的介紹卡予評判參考
- 可使用的桌面面積：100厘米 (闊) × 80厘米 (深)

3. 精緻小食

- 展示6種不同的餐前小食，三款熱及三款冷的小食，所有小食必須冷凍展示。
- 每款各4件 (共24件)
- 小食應以一口為大小標準，每件重量為10-20克
- 小食可以24件拼盤或獨立形式展示
- 除了油炸食品和烤焗麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 需提供該展示菜品的介紹卡予評判參考
- 可使用的桌面面積：100厘米 (闊) × 80厘米 (深)

比賽説明

- 需準備一式3份食譜 (Recipe) 現場交予評判
- 參賽者自行帶備所有展示用餐具 (沒有公司標誌)
- 鼓勵參賽者佈置具吸引的展示，但此項不予評分
- 除了油炸食品和烤焗麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 參賽者只可在評分完成後，擺放其姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 佈置展示時間將於報名後另行通知
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將展覽至比賽當日下午四時正
- 於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)

時間管理

- 任何遲到之參賽者可被取消資格
- 參賽者須在比賽指定時間內完成其展示菜品，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。

評審標準

外觀及創意 ---------- **30分**

作品必須體現出其結構性、組織性、優美及自然著色。需是原創作品，有創意、美味 、引人食慾及具現代風格。

菜品組合 ---------- **30分**

細節及成品外觀，比例及對稱。和諧的味道及均衡的營養。

正確及專業烹調、技術及技巧 ---------- **30分**

高技術的手藝， 展示不同的正確烹調技巧，清潔及精確的工作，正確的塗上魚膠及恰當的一致性。

上餐安排 ---------- **10分**

必須正確展示所要求的份量。實用，可在常規餐廳烹調及可穩當地出菜 。

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (專業)

有關現場熱盤烹調項目4, 5及6，參賽者需於60分鐘內，製作一道供三人份量位上的西式主菜，並配以合適的配菜:

4. 海鮮類（海鱸魚）

- 大會提供主食材: 海鱸魚，原條，去鱗及內臟，重約2-2.8千克一條
- 參賽者需自備其他配菜
- 菜式需配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

5. 肉類（牛小排）

- 大會提供主食材: 去骨牛小排，重約800克
- 參賽者需自備其他配菜
- 菜式需配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

6. 純素食

- 純素食菜式不可使用任何動物相關食材，包括肉類、蛋、奶類製品及其他由動物衍生的食品包括蜜糖等；典型的純素食是包括所有由植物及其衍生的食品如穀類、蔬菜、生果、沙律菜、豆類、堅果、種籽、乾果及植物素肉等。 純素食菜式，應把鐵、鋅、蛋白質及奧米加3 融入以創作均衡營養的菜品。
- 參賽者需自行準備所有食材及配料
- 參賽者可選擇配以合適的素食調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式3份食譜 (Recipe) 供評判現場收取及查閱

入場可携帶食材説明

- 沙律菜可預先洗滌，但不能分切
- 蔬菜及生果可預先洗滌及去皮，但不能分切及烹煮 (蕃茄可以燙水去皮, 蠶豆可以去殼)；蔬菜茸須現場製作
- 可以使用未煮熟的麵條及麵糰
- 魚 / 海鮮 / 貝殼類可預先清潔, 去殼及改柳，但不能分切及烹煮
- 禽畜及肉類可預先起骨，但不能分切及攪碎，香腸須現場製作
- 骨頭可斬細
- 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材
- 啫喱等不可攜帶, 須現場製作
- 可自備已醃好的肉 (未熟的)
- 汁醬 - 不可濃縮，未經調味，必須現場加工完成
- 高湯須未經濃縮及調味
- 沙拉醬汁須現場製作
- 未加工的水果茸，但須在比賽場中完成
- 未分切及造型的海綿蛋糕
- 裝飾須現場製作及適合食用

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

• 每個烹飪台均具以下項目:

- 4組發熱元件的電熱板爐
- 電烤箱
- 工作枱
- 水盤連自來水裝置
- 小型電冰箱
- 電插頭一個 (電壓220伏特)

• 共用設置:

- 炸鍋
- 面火烤爐

• 其他資訊:

- 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
- 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。
- 所有參賽者必須使用大會提供之30cm白色碟上菜。
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

物品攜帶及準備工作 ---------- **5分**

自攜食材按「入場可攜帶食材説明」要求，妥善處理及清楚標記 ; 自攜食材份量正確; 適當的工作技巧 ; 工作時間的合理分配

衛生及食物浪費 ---------- **10分**

乾淨的工作技巧 ; 流暢的工作流程; 妥善處理及存放食物; 食物溫度控制 - 熱和冷 ; 控制過量及剩餘食物 ; 避免產生塑膠廢料 ; 保持工作間整潔 (包括比賽完結後的清潔) ; 乾淨整齊的工作服

正確及專業烹調和衛生 ---------- **20分**

正確的基本烹調，切合現今的烹調藝術 ; 烹調應具實用性，適當的方法避免使用非必要的食材 ; 適當及正確運用西式烹飪方法烹調所有食材，包括澱粉及蔬菜 ; 適當的工作技巧及注意烹調時的衛生

上餐 ---------- **5分**

正確的上碟數量 ; 指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度，具實用性及方便傳菜

作品呈現 ---------- **10分**

和諧的主食材及伴碟 ; 優美、簡單、原創的組合及構思 ; 乾淨利落的安排 ; 沒有人工化的裝飾和沒有費時的編排 ; 模範的擺盤以確保引人食慾

味道及口感 ---------- **50分**

保留食材的原味，合適的味道及調味 ; 優質的作品，協調的口感、味道及色彩，營養均衡

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

*** 西式現場烹調(專業組)項目4、5及6的最高得分參賽者，將會被邀請參加於5月12日的「金紫荊杯」賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。**

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (25歲以下 / 學徒)

有關現場熱盤烹調 (25歲以下/學徒) 項目7及8，參賽者在比賽時不得超過25歲 (1998年5月10日或以後出生)。參賽者需於60分鐘內，製作一道供三人份量位上用的西式主菜，並配以合適的配菜:

7. 海鮮類（鱈魚及蝦）

- 大會提供主食材: 鱈魚柳重約500克及蝦重約每隻100克共4隻
- 參賽者需自備其他配菜
- 菜式需配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

8. 奶蛋素食

- 奶蛋素食菜式不可使用肉類, 但可使用部分動物製品如蛋及奶類製品; 典型的奶蛋素食可使用生果、蔬菜、穀物類、堅果類、種籽類、香草、根莖類、菇菌類、牛奶、芝士、乳酪、發酵奶 (kefir) 及蛋
- 參賽者需自行準備所有食材及配料
- 參賽者可選擇配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 奶蛋素食指引將於參賽確認後發給參賽者
- 需準備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

入場可携帶食材説明

- 沙律菜可預先洗滌，但不能分切
- 蔬菜及生果可預先洗滌及去皮，但不能分切及烹煮 (蕃茄可以燙水去皮, 蠶豆可以去殼) ; 蔬菜茸須現場製作
- 可以使用未煮熟的麵條及麵糰
- 魚 / 海鮮 / 貝殼類可預先清潔， 去殼及改柳，但不能分切及烹煮
- 禽畜及肉類可預先起骨，但不能分切及攪碎，香腸須現場製作
- 骨頭可斬細
- 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材
- 啫喱等不可攜帶, 須現場製作
- 可自備已醃好的肉 (未熟的)
- 汁醬 - 不可濃縮，未經調味，必須現場加工完成
- 高湯須未經及調味
- 沙拉醬汁須現場製作
- 未加工的水果茸，但須在比賽場中完成
- 未分切及造型的海綿蛋糕
- 裝飾須現場製作及適合食用

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

• 每個烹飪台均具以下項目:

- 4組發熱元件的電熱板爐
- 電烤箱
- 工作枱
- 水盤連自來水裝置
- 小型電冰箱
- 電插頭一個 (電壓220伏特)

• 共用設置:

- 炸鍋
- 面火烤爐

• 其他資訊:

- 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
- 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。
- 所有參賽者必須使用大會提供之30cm白色碟上菜。
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

物品攜帶及準備工作 ---------- **5分**

自攜食材按「入場可攜帶食材説明」要求，妥善處理及清楚標記 ; 自攜食材份量正確; 適當的工作技巧 ; 工作時間的合理分配

衛生及食物浪費 ---------- **10分**

乾淨的工作技巧 ; 流暢的工作流程; 妥善處理及存放食物; 食物溫度控制 - 熱和冷 ; 控制過量及剩餘食物 ; 避免產生塑膠廢料 ; 保持工作間整潔 (包括比賽完結後的清潔) ; 乾淨整齊的工作服

正確及專業烹調和衛生 ---------- **20分**

正確的基本烹調，切合現今的烹調藝術 ; 烹調應具實用性，適當的方法避免使用非必要的食材 ; 適當及正確運用西式烹飪方法烹調所有食材，包括澱粉及蔬菜 ; 適當的工作技巧及注意烹調時的衛生

上餐 ---------- **5分**

正確的上碟數量 ; 指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度，具實用性及方便傳菜

作品呈現 ---------- **10分**

和諧的主食材及伴碟 ; 優美、簡單、原創的組合及構思 ; 乾淨利落的安排 ; 沒有人工化的裝飾和沒有費時的編排 ; 模範的擺盤以確保引人食慾

味道及口感 ---------- **50分**

保留食材的原味，合適的味道及調味 ; 優質的作品，協調的口感、味道及色彩，營養均衡

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

中式烹調 - 現場烹調

中式烹調項目: 需尊重中餐傳統及經典，融合創意及飲食趨勢, 配搭不同的食材以帶出最佳風味、口感和細節，呈現精緻的當代中餐。設計的菜品必需符合實用性及在餐廳的可行性, 充份運用食材減少浪費

中式現場烹調項目9及10，參賽者需於60分鐘內完成參賽作品

9. 點心拼盤

- 製作5位個人份的一盤三款點心, 位上：一款煎或炸、一款焗、一款自選
- 參賽者需自行準備全部食材、配料及調味等；自攜食材要求請看「入場可攜帶食材説明」部份
- 需準備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

10. 中式熱盤（羊鞍）

- 製作4人份量，個位上的當代中式熱食主菜
- 大會提供主食材: 羊架 (法式-已去掉背骨及軟骨) 一件, 每件9支骨約1000克
- 主食材需佔菜式的七成或以上
- 參賽者需自行準備其他搭配食材、配料及調味等； 自攜食材要求請看「入場可攜帶食材説明」部份
- 需□備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

入場可携帶食材説明

- 沙律菜可預先洗滌，但不能分切
- 蔬菜及生果可預先洗滌及去皮，但不能分切及烹煮 ; 蔬菜茸須現場製作
- 魚 / 海鮮 / 貝殼類可預先清潔，去殼及改柳，但不能分切及烹煮
- 禽畜及肉類可預先起骨及分切，但須未經烹煮
- 骨頭可斬細
- 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材
- 啫喱等不可攜帶, 須現場製作
- 可自備已醃好的肉 (未熟的)
- 未經煮熟的麵糰，但不能分割及做型
- 可以使用未經煮熟的麵條
- 醬汁，包括沙律醬汁， 必須在比賽中製作；若攜帶現成醬料，必須現場加工完成
- 乾食材可預先浸發
- 高湯須未經調味及未經濃縮
- 未加工的水果茸，但須在比賽場中完成
- 可以使用雞粉，但不能使用人工色素或化學劑 (如味精、乳化劑、人工香精等)
- 裝飾須現場製作及適合食用

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

- **每個烹飪台均具以下項目**:
  - 4組發熱元件的電熱板爐
  - 電烤箱
  - 蒸鍋
  - 工作枱
  - 水盤連自來水裝置
  - 小型電冰箱
  - 電插頭一個 (電壓220伏特)
- **共用設置**:
  - 炸鍋
  - 面火烤爐
- **其他資訊**:
  - 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
  - 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。
  - 大會將不提供上菜用碟，菜品可以位上或碟上。唯自備用碟不可有公司標誌
  - 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

物品攜帶及準備工作 ---------- **5分**

自攜食材按「入場可攜帶食材説明」要求，妥善處理及清楚標記 ; 自攜食材份量正確; 適當的工作技巧 ; 工作時間的合理分配

衛生及食物浪費 ---------- **10分**

乾淨的工作技巧 ; 流暢的工作流程; 妥善處理及存放食物; 食物溫度控制 - 熱和冷 ; 控制過量及剩餘食物 ; 避免產生塑膠廢料 ; 保持工作間整潔 (包括比賽完結後的清潔) ; 乾淨整齊的工作服

正確及專業烹調和衛生 ---------- **20分**

正確的基本烹調，切合現今的烹調藝術 ; 烹調應具實用性，適當的方法避免使用非必要的食材 ; 適當及正確運用中式烹飪方法烹調所有食材，包括澱粉及蔬菜 ; 適當的工作技巧及注意烹調時的衛生

上餐 ---------- **5分**

正確的上碟數量 ; 指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度，具實用性及方便傳菜

作品呈現 ---------- **10分**

和諧的主食材及伴碟 ; 優美、簡單、原創的組合及構思 ; 乾淨利落的安排 ; 沒有人工化的裝飾和沒有費時的編排 ; 模範的擺盤以確保引人食慾

味道及口感 ---------- **50分**

保留食材的原味，合適的味道及調味 ; 優質的作品，協調的口感、味道及色彩，營養均衡

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

*** 中式現場烹調項目9及10的最高得分參賽者，將會被邀請參加於5月12日的「金紫荊杯」賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。**

11. 工藝擺設

參賽者可選擇以下其中一款作為參賽工藝擺設之唯一材料：

11A. 朱古力 - 必須展示最少三種不同技術，包括: 噴 (Sprayed)、倒模 (Molded)、朱古力鑄模 (Cast Chocolate) 及 圖繪朱古力 (Painted Chocolate) 等

11B. 糖飾工藝擺設，必須展示四種不同的技術原素: 煮糖、 吹糖、鑄糖及拉糖等

11C. 麵包工藝擺設，必須使用最少三種不同麵粉, 及提供食譜及製作方法

比賽規則

- 作品高度不可低於60厘米或超過150厘米 (不包括底座高度)
- 底座尺寸不可超過80厘米 x 80厘米x 12厘米 (高)，可使用的桌面面積120厘米 (闊) X 100厘米 (深)。
- 作品完全不可使用支架、鐵線或模具，否則將會被取消資格
- 作品 (包括裝飾及噴槍使用的材料) 必須是可以食用的
- 應謹慎使用金或銀箔
- 應有限量及謹慎使用閃光和/或金屬粉
- 只允許使用食用光亮膠
- 參賽作品不可使用木材、金屬和以朱古力噴上的材料結構，此類參賽作品將自動被取消資格
- 接縫必須清潔且無滴漏
- 著色必須清潔，沒有污跡、出界或滴漏
- 倒模的比例不得超過作品的25%
- 展品必須乾淨且沒有任何手指痕跡

11A. 朱古力工藝擺設作品規則

- 參賽作品必須只由朱古力和可可製品組成，包括普通或已調色的可可脂和可可碎粒
- 參賽作品必須使用三種或以上的技術，如: 光亮、平面、啞面、噴、雕刻、朱古力絲帶或充氣狀等
- 朱古力作品不可使用糖或糖製品
- 不可使用人工非食用結構支架
- 倒模的比例不得超過作品的25%
- 不可使用朱古力膠
- 可使用食物處理器製成的造型朱古力
- 只可使用自製的朱古力轉印紙
- 反白的朱古力 (過熱) 組件只可用於符合設計的作品中
- 噴或轉印的朱古力圖案不應呈現剝落狀況
- 食物處理器製成的朱古力必須光滑並沒有裂縫
- 造型朱古力可以是光滑的、拋光的及有光澤的
- 主要組件必須是沒有氣泡、扭紋、裂縫和接痕
- 刀切口和褶邊應長而均勻
- 噴序應清潔且不過量，沒有明顯因過噴而滴落的痕跡
- 朱古力組件不得上光亮膠
- 朱古力、噴槍和 / 或絲網印刷不得缺損或剝落
- 只可使用可食用色素; 不可使用力架, 包括食用力架及其他不可食用顏料

11B. 拉糖工藝擺設作品規則

- 倒糖作品必須堅固 (不會塌陷)，邊緣必須圓潤光滑
- 倒糖作品必須沒有氣泡
- 倒糖作品應該是精緻的
- 應顯示為豎立的作品不應下垂或彎曲
- 糖可以倒在有紋理的表面上
- 倒模的比例不得超過作品的25%
- 拉糖必須薄、有光澤及沒有多餘的顆粒
- 拉糖絲帶中的拉糖線必須均勻且薄
- 拉糖的組件必須細緻及優雅的
- 拉糖的形狀必須通透而不會塌陷
- 糖飾作品可展示於密封的透明展示櫃中

11C. 麵包工藝擺設作品規則

- 參賽作品應展示多種裝飾方法：刻痕(scoring)、磨粉(flouring)、模板(stenciling)、壓造(stamping)、裝飾板(decorative plaques) 等
- 應使用多種配料：種子、穀物、堅果及草本植物
- 應使用多種上光配方：鹼水、蛋白質、糖、樹膠及澱粉
- 應使用最少三種製作方法及三種穀物
- 倒模的比例不得超過作品的25％
- 作品應由多種形式、形狀和材質組成
- 可使用純天然色素：如甜菜色、葉綠素、胭脂樹紅 (annatto) 、薑黃、藏紅花和從種子提取的色素, 胡蘆巴(fenugreek)及罌粟籽、墨魚汁、焦糖、糖蜜等; 不可使用力架, 包括食用力架及其他不可食用顏料
- 編織和/或格子創作應均勻一致
- 上釉必須定型好，光亮、對比而不應滴漏
- 切割組件必須精確及邊緣光滑
- 參賽作品必須整潔及沒有手指痕跡、碎屑、灰塵、粘合材料不應滴漏等
- 可使用所有天然色調如奶油色、米色、棕色、巧克力色、焦糖色及黑色等
- 顏色可以通過各種發酵和烘焙方法呈現
- 只可使用可食用裝飾道具：穀物、麵粉、鞘、種子及堅果
- 重複的組件必須完全相同
- 如有人體形態的組件，必須合比例和逼真的
- 所有組件必須完全烘焙好的
- 印刷、裱花、模板印刷及塗漆必須精確和整潔的
- 展示的作品必須保持新鮮
- 麵包不應乾燥、破裂或無光澤
- 參賽作品必須最少三面可見，而第四面也應保持乾淨整齊
- 參賽作品須優雅、巧妙地展示及惹人食慾的
- 使用的主題、形狀、方法、方式及工具應創新及有創意的

比賽説明

- 一概禁止任何含廣告成份、種族歧視、宗教及政治象徵的設計，任何具冒犯性作品可能會被移除
- 參賽者只可評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行 通知)
- 評審如對展示作品有任何結構或材質疑問，作品將被切開審查

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分

評審標準

設計及配搭 ---------- **30分**

細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。主題必須是優美、有清晰的主題並不具冒犯性及暴力性。

技巧與難度 ---------- **50分**

高超的結構技術、充分展現不同的技術及符合比賽規則、細緻及準確。無縫及正確地組合致展示期間穩定地擺放。

創意及原創性 ---------- **20分**

良好的第一印象，富藝術感的原創及具創意作品。

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

12. 結婚蛋糕

- 須為三層的結婚蛋糕
- 各層必須體現婚禮設計，底層應能食用。蛋糕必須完全用手工裝飾。除了支柱及花束，所有的裝飾都必須是可以食用的。可以使用皇室糖霜、魚膠糖皮或其他合適的材料
- 蛋糕的一部分必須預先切下及用保鮮紙包好，以備評判試食
- 備註：除了支柱及花束，不得使用鋼線或金屬框作為蛋糕托架。違規者將被扣分
- 可使用的桌面面積：120厘米 (闊) × 100厘米 (深)

比賽説明

- 參賽者只可在評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 必須展示其材料單和製作方法於蛋糕旁 (一式三份)
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分

評審標準

技術和難度 ---------- **25分**

作品的美術感、製作技巧和難度。

外觀及整體表現 ---------- **25分**

作品必須合乎比例，並在美學和整體上表達優美形象。

味道 ---------- **25分**

作品須保留蛋糕應有的味道，以不同質感組成並且和蛋糕的色澤互相配合。

正確及專業烹調 ---------- **25分**

正確的基本烘焙烹調術，並達至現代糕餅製作的水準。

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

13. 甜品

參賽者在比賽時不得超過25歲 (1998年5月10日或之後出生)

- 參賽者需準備及擺設2款不同的甜品，配合一般單品點餐用 (A La Carte)
- 所有展覽的甜品必須冷凍展示
- 其中一款參賽甜點須準備2客份量，其中一客甜品表面不可塗上魚膠，以供評判試味及評分
- 可使用的桌面面積為100厘米 (闊) × 100厘米 (深)

比賽說明

- 參賽者只可在評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 必須展示其材料單和製作方法於甜品旁 (一式三份)
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品（作品展示及清除時間如有改動，將另行 通知）

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分

評審標準

材料配搭及創意 ---------- **15分**

良好的食物元素、味道、質感、顏色選擇配搭組合; 具創意及原創性。

技術及難度 ---------- **15分**

正確的餐飲準備技巧及合符現代的烹調模式; 藝術性，能力以及專業執行。

實用性及具現代感的手法 ---------- **30分**

具惹人食慾，優雅，和諧的色澤的配搭，正確的比例及分量大小及作為日常使用的可行性，不需花費過多時間，擺設須整潔美觀。

味道及質感 ---------- **30分**

主食材之味道應該是盛行的，不應有太多附加的味道。如甜品為慕思，則建議避免使用過多的魚膠。甜品應由不同質感配搭組成。

服務安排 ---------- **10分**

必須展示正確的比例份量及盤子，具實用性，穩定及容易運送。

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

14. 創意甜品（黑盒）

- 參賽者在比賽時須已有五年的工作經驗
- 此為一黑盒比賽，所有食材均由大會提供，於開始比賽時現場宣佈及揭曉
  - 在120分鐘之內，運用大會提供的材料，製作兩款不同的西式甜品, 每款製作兩個一人份，一份供評判試味，一份供展示
  - 參賽者必須使用大會提供之30cm白色碟 (4隻)上餐

比賽説明

- 參賽者有15分鐘整理烹飪枱
- 參賽者有15分鐘時間檢視黑盒材料及設計甜品
- 參賽者將有2小時準備2道西式甜品 (共4碟) 以供評判評審
- 參賽者可隨意決定所用材料數量，但若剩餘的材料過多，將被扣減分
- 中央材料桌將於烹製開始後30分鐘封鎖，此後，所有額外材料均不能取用
- 任何外來材料均不能帶入比賽場地
- 甜品可熱、冷或混合兩者，但須反映現代烹調之風格

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

- **每個烹飪台均具以下項目**:
  - 發熱元件的電熱板爐
  - 電烤箱
  - 水盤連自來水裝置
  - 攪拌機
  - 工作枱
  - 雲石板
  - 磅
  - 微波爐
  - 電插頭一個 (電壓220伏特)
- **共用設置**:
  - 電冰箱
  - 急凍電冰箱
- **其他資訊**:
  - 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
  - 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。
  - 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

準備工作和整齊清潔的工作間 ---------- **10分**

妥當安排食材、用具、餐具，整潔的工作枱 (包括比賽後工作枱的整潔)，清潔的抹布，最少的廢料，正確利用比賽時間。

正確及專業烹調 ---------- **20分**

個人、廚房及食物衛生 ； 廚房組織 ； 正確的烹調準備及合符現今的烹調模式 ； 藝術性，能力以及專業執行。

服務 ---------- **10分**

必須準時上菜，同一款式的盤子應該一致並留意上菜的溫度。

外觀及創新 ---------- **30分**

具惹人食慾，優雅，和諧的色澤的配搭，正確的比例及分量大小及作為日常使用的可行性，不需花費過多時間，擺設須整潔美觀。

味道及質感 ---------- **30分**

主食材之味道應該是盛行的，不應有太多附加的味道。如甜品為慕思，則建議避免使用過多的魚膠。甜品應由不同質感配搭組成。

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

15. 牛角包及丹麥酥

比賽內容

・兩款牛角包，每款8件

1/經典牛角包

2/咸牛角包

・款自由創作丹麥酥，每款8件

*每款分兩碟上(1碟4件)，1碟評判試食，1碟 (其中一件開2)供拍照及展示；4款每款8件共32件

比賽時間為兩部份:

第一部份：第一天 - 3小時，麵糰製作、打麵糰、發酵、開酥油及冷藏等。此部份比賽很大可能在另一場地舉行

第二部份 : 第二天 - 3.5小時，輾薄酥油皮、分割、做型、最後發酵、烤焗及裝飾等

比賽説明

- 參賽者需自攜全部食材
- 麵糰等食材可預先量好份量, 但不可預先混合
- 即用餡料可自行帶備現場使用, 使用材料必須於食譜中列明
- 若有裝飾,必須為可食用,但需現場製作
- 需攜備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

• 第一部份準備廚房:

準備廚房設置專業烘焙用具及設備，包括打麵機，發酵箱及酥床等給參賽者共用

• 第二部份每個烹飪台設置:

- 電熱板爐
- 電烤箱
- 水盤連自來水裝置
- 攪拌機
- 工作枱
- 雲石板
- 磅
- 微波爐
- 電插頭一個 (電壓220伏特)

• 共用設置:

- 電冰箱
- 急凍電冰箱
- 發酵箱 (每參賽者於比賽中可用兩盤: 600 x 400 x 2盤位置)
- 酥床

• 其他資訊:

- 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
- 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準及分數分配

評審標準	經典牛角包	咸牛角包	丹麥酥(1)	丹麥酥(2)
呈現 整體外觀,色澤,形狀,重量,體型一致性	20	15	15	15
結構及層次 層次及蜂窩狀,網狀組織飽滿,柔韌性,酥鬆感,分切原狀保持;餡料(若有)分佈均勻	20	15	15	15
口味及香味 味道,酥香味,濕度,餡料(若有)味道	30	30	30	30
創意及原創性	5	15	15	15
正確及專業烹調(第一天)*	10	10	10	10
正確及專業烹調(第二天)*	10	10	10	10
衛生, 食物安全, 零浪費	5	5	5	5
各款可得最高得分	**100**	**100**	**100**	**100**
4款可得最高總分（不設半分）	**400**			

*此項目4款分數應相同

**不設半分

獎項

1/ 根據4項平均得分計算(總得分除4)，頒發獎牌及獎狀
2/ 頒發最佳經典牛角包予單項最高總得分者
3/ 頒發最佳丹麥酥予單項最高總得分者(每款丹麥酥單獨計算)

16. 青年餅師朱古力蛋糕

參賽者在比賽時不得超過25歲 (於1996年9月7日或之後出生)，並需選擇以下其中一個組別：

16A：在職青年餅師

16B：學生 (現受訓於廚藝學院)

- 在75分鐘之內，利用參賽者預先自製的朱古力蛋糕底 (直徑18厘米)及其他自備材料，準備及創造一個足夠12人份量的朱古力蛋糕，蛋糕必需於現場切割
- 內層夾餡由參賽者自己選擇，不可使用榴槤
- 所有材料由參賽者自行帶備 (不可使用植脂忌廉及假朱古力)

比賽説明

- 參賽者須於賽前烘製一個18厘米的自選朱古力蛋糕，於比賽當日帶至比賽場地
- 每位參賽者須自行攜帶所有要完成蛋糕的食材
- 所有蛋糕裝飾必須為真朱古力，不能使用糖或杏仁糕裝飾。參賽者只許攜帶基本、未經處理的朱古力
- 材料作蛋糕裝飾，例如已焗製的或製成的朱古力裝飾。此例將會嚴格執行
- 參賽者可在蛋糕面上塗上任何裝飾材料，再作進一步的裝飾，但必須於75分鐘限時內完成
- 參賽者需自備一適合的擺碟以盛放蛋糕 (沒有公司標誌)
- 參賽者需於評判評審外觀後，自行切部份蛋糕予評判試食
- 需準備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

• 每個烹飪台均具以下項目:

- 發熱元件的電熱板爐
- 電烤箱
- 水盤連自來水裝置
- 攪拌機
- 工作枱
- 雲石板
- 磅
- 微波爐
- 電插頭一個 (電壓220伏特)

• 共用設置:

- 電冰箱
- 急凍電冰箱

• 其他資訊:

- 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
- 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。
- 參賽者需自備一適合的擺碟以盛放蛋糕 (公司標誌需要遮蓋)
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

準備工作和整齊清潔的工作間 ---------- **10分**

妥當安排食材、用具、餐具，整潔的工作枱 (包括比賽後工作枱的整潔)，清潔的抹布，最少的廢料，正確利用比賽時間。

正確及專業烹調 ---------- **20分**

個人、廚房及食物衛生；廚房組織；正確的烹調準備及合符現今的烹調模式；藝術性，能力以及專業執行。

服務 ---------- **10分**

必須準時上菜，同一款式的盤子應該一致並留意上菜的溫度。

外觀及創新 ---------- **30分**

具惹人食慾，優雅，和諧的色澤的配搭，正確的比例及分量大小及作為日常使用的可行性，不需花費過多時間，擺設須整潔美觀。

味道及質感 ---------- **30分**

主食材之味道應該是盛行的，不應有太多附加的味道。如甜品為慕思，則建議避免使用過多的魚膠。甜品應由不同質感配搭組成。

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

17. 現場製作朱古力工藝擺設

比賽內容

參賽者需根據大會提供的主題設計並製作朱古力工藝擺設，使用調溫朱古力及結合不同技術，包括倒注、倒模、刷塗、拋光、雕與刻、朱古力膠、啷花、切割和任何其他現代工藝技巧

- 必須展示最少4種不同的上列工藝技術
- 大會設定朱古力工藝擺設主題為「香港 — 國際都會」
- 可以用模具，但應盡量減低倒模的比例
- 作品高度不可低於40厘米或超過80厘米 (不包括底座高度)，最大的作品面積不得超過80厘米(高) x 50厘米 (闊) X 50厘米 (深)
- 作品最多可使用6公斤朱古力，大會可能會提供朱古力，待定
- 不允許使用外或內支架，評判可能會破開或刺穿作品進行確認
- 作品的設計及開發理念需以圖示，並在比賽開始時置於工作枱上供評判參閱。若欠奉圖示或現場製作與圖示不附，會被扣分
- 必須保留部份未噴上色，以顯示良好的調溫效果
- 可帶備已調色及預熔的可可脂
- 可帶備及使用朱古力膠食物處理器製成的造型朱古力
- 只可使用可食用色素，不可使用力架，包括食用力架及其他不可食用顏料
- 作品在工作枱上完成，並必須放置在由大會提供的底座
- 評分將在工作枱進行，完結評分後由參賽者轉移作品到指定展示台

比賽日程

- 5小時比賽時間
- 30分鐘擺枱 (可預熔朱古力) 及評判檢查帶備物資, 容許一位助手協助擺枱, 但不可參與任何製作, 包括預熔朱古力
- 4.5小時製作朱古力工藝擺設

烹飪台設施、用具及用碟

• 每個烹飪台均具以下項目:

- 乳化粉碎機 (Robot Coupe)
- 電熱板爐
- 工藝擺設底座
- 雲石板
- 工作枱 (2m枱 x 2)
- 電插頭一個 (電壓220伏特)

• 共用設置:

- 壓縮機
- 磅(大型號), 用於完成作品稱重

• 其他資訊:

- 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
- 參賽者需自備朱古力熔爐、噴槍及熱槍等，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分
- 參賽者需自行帶備噴霧屏幕
- 只可自帶一架層車, 放置於工作範圍內, 以不防礙他人為原則
- 大會只提供共用水盤, 建議參賽者帶備蒸餾水及濕紙巾等
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

細膩及光澤 ---------- **10分**
色彩 ---------- **5分**
整體印象 ---------- **20分**
設計及創意 ---------- **20分**
主題吻合度 ---------- **10分**
技術及工藝 ---------- **30分**
衛生，安全，零浪費 ---------- **5分**

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

18. 現場下午茶比賽

每隊由一名隊長及一名隊員組成。
每隊須製作2份供2人食用的下午茶架 (一份為展示，一份為評判試食)，須於90分鐘內製作5款不同的項目如下:

1) 鬆餅
2) 鹹點 (可帶已焗的三文治麵包)
3) 盛載於玻璃器皿中的甜品
4) 2款不同的自由創作
5) 另配上一壺合味之茶品
   - 兩份下午茶均需以下午茶架展現 (共兩組)
   - 參賽隊必須提交下午茶餐單(MENU)

比賽説明

- 所提交用的食譜須為原創及初次參加比賽
- 需準備一式3份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱
- 所有工序必須於現場製作 (包括裝飾)

呈獻

- 兩組下午茶架均由參賽者自行呈獻
- 大會將不會提供任何盤子及層架，參賽者需自備所有包括上碟、托盤以及配合其主題的枱上佈置裝飾，任何餐具及佈署不得有任何公司標誌

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧, 並須於其比賽時間的最後10分鐘才能完成菜式上菜，所有菜式未於指定上菜時間完成將不獲評分。

烹飪台設施、用具及用碟

- **每個烹飪台均具以下項目**:
  - 發熱元件的電熱板爐
  - 電烤箱
  - 水盤連自來水裝置
  - 攪拌機
  - 工作枱
  - 雲石板
  - 磅
  - 微波爐
  - 電插頭一個 (電壓220伏特)
- **共用設置**:
  - 電冰箱
  - 急凍電冰箱
- **其他資訊**:
  - 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
  - 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。任何 問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。
  - 參賽者需自備一適合的下午茶層架 x 2，托盤/碟 及茶壺/茶杯
  - 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

甲 - 以實際分數計算*

準備工作和整齊清潔的工作間 ---------- **10分**

妥當安排食材、用具、餐具，整潔的工作枱 (包括比賽後工作枱的整潔)，清潔的抹布，最少的廢料，正確利用比賽時間。

作品的展現及整體外觀 ---------- **20分**

餐枱的佈置及適當的配合

乙 - 以五項之平均分計算*

正確及專業烹調 ---------- **10分**

正確的操作、烹飪方法及技巧，並能實際用於日常製作。配菜與材料的選擇能在外觀及味道之間取得平衡。

實用性及材料運用 ---------- **20分**

材料味道、質感及色澤的配搭，菜色的創意性及原造性，材料分量及作為日常用料的可行性。

味道 ---------- **30分**

主要味道要配合當天的主題，避免太多不同的味道混雜在一起，質感配搭恰當。

茶味道 **5分**

選用之茶品配搭。

服務 **5分**

必須準時上菜，同一款式的盤子應該一致並留意上菜的溫度。

*** 最高得分：100分 (不設半分)**

**** 大會將頒發最優秀獎給最高分的隊伍**

評判指引

《2023香港國際美食大獎》的評判團將由香港的世界廚師聯會認可評判 (部份中式烹調及糕點項目除外)及烹飪專家出任。

a) 參賽作品的材料和烹製方法是評審標準之一。因此，參賽者須以專業形式附上各項參賽作品的材料簡介及烹製方法

b) 參賽者須確保其展品在參賽表格和展覽桌子上的標籤資料，均是清晰和正確無誤

c) 參賽作品須屬首次參賽，大會不接納曾參與其他同類比賽的作品參賽

d) 在評審前，參賽者應避免透過廣告為其作品作宣傳

e) 各菜式須在指定時間內完成

f) 評判將切開每一件參賽作品作更深入評審

g) 參賽者切勿使用非食用的材料（某些展示項目標名除外）

h) 作品外觀應令人感覺自然及誘人垂涎

i) 評判要求參賽者採用簡潔整齊的上菜方法，須配合現代廚藝技術，並適應於一般食肆

j) 評判評分時，會考慮參賽者作品所屬國家的廚藝習俗

k) 盤頭擺設或伴碟必須在份量及味道上與主體菜式配合

l) 參賽者應使用簡潔和適用於實際環境的方法擺放食物

m) 參賽者應避免將食物放置於碟邊，以及不雅觀和不衛生地擺放食物

n) 雖然桌上的裝飾及擺設不另作評分，但美觀的擺設可令評判留下良好印象

o) 未切妥當及未擺放整齊的蔬菜將被扣分

a) 參賽者必須持有衛生經理證書或同等的資歷

b) 參賽者遞交已填妥的參賽表格，即等同接受及同意遵守《 2023香港國際美食大獎 》的所有參賽規則

c) 統籌委員會有權拒絕任何不遵守規則，或不符合比賽項目所訂明的條件或限制的作品參加比賽

d) 統籌委員會有權拒絕任何未達大會要求水準的作品參賽

e) 參賽者或其代表不得向《 2023香港國際美食大獎 》評判團或大會負責人進行游說活動

f) 如有需要更改已遞交的參賽資料，參賽機構或組織必須以書面通知大會。有關之申請，必須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納

g) 如進入比賽者因事退出而由他人取代(參賽菜色必須維持不變)，參賽機構或組織的負責人必須以書面通知大會，並經由退出比賽的廚師簽署認同。此等申請須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納

h) 獲選入比賽的參賽者，必須以參加表格的菜色角逐決賽，不得擅自更改菜譜，獲大會批准者除外

i) 參賽隊伍若因事不能參賽，或比賽在非大會所控制之情況下取消，已繳付之參賽費用一律不獲退還

j) 所有菜式必須於指定時間內完成

k) 所有參賽者需於指時間內完成作品，未能完成作品之參賽者將不獲頒發獎項 / 證書

l) 在比賽中，不得出現任何暗示參賽者工作地點的標誌

m) 大會將提供適當的保安設施，然而若有任何展品、貨物、器皿或私人物品遺失或損壞，大會概不負責賠償

n) 統籌委員會有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別與項目。首席評判對規則的詮釋為最終之依歸

o) 參加者如有違反《 2023香港國際美食大獎 》大會規則，首席評判有權取消其參賽資格。賽果由首席評判團主席作最終決定，不容異議

p) 西式及糕點比賽規以英文版為最後依據; 中式則以中文版為最後依據