



Member of VTC Group
VTC 機構成員

決賽報名表格



請填將決賽報名表格 I) 電郵至：ycc2023@vtc.edu.hk 或 II) 親身遞交或郵寄

第一部分 參賽組別 青少年組 / 公開組

參賽編號: _____

***截止日期: 7月21日下午5時前**

第二部分 參賽者資料

(請以正楷清楚填寫，並在適當格內加✓)

姓名 (中文) _____

(英文) _____

出生日期 _____年____月____日

性別 男 女

聯絡電話 _____ (手提電話)

電郵地址 _____

(為主要聯絡方法)

第三部分 聲明

(此欄必須簽署，否則參賽表格將被作廢)

本人現謹此聲明：

1. 已細閱本參加表格/宣傳單張及相關資料文件，並同意遵守比賽規則，也同意大會及評判團所作的決定為最後裁決。
2. 本參加表格內的一切資料及有關文件均屬真實、正確無誤及完整，並同意資料如有錯漏，學院毋須負責。
3. 明白本參加表格內的資料將會用於一切有關「2023全港青年廚師中餐烹飪比賽」之比賽及宣傳用途。學院有權使用、印刷、宣傳及拍攝參加者及與比賽相關之產品、創作、照片作推廣之用，媒體、形式、地區及時間不限。
4. 本人亦尊重及配合大會，願意在入選決賽和獲獎後接受由學院安排有關是次比賽之傳媒訪問及宣傳活動，亦同意將個人資料和參賽食譜公開及刊登於「2023全港青年廚師中餐烹飪比賽」相關和伸延的賽後宣傳刊物內。
5. 知悉「2023全港青年廚師中餐烹飪比賽」相關知識產權均屬學院所有。如需使用，本人將事先徵求學院之同意。
6. 同意在任何情況下，學院不需就任何因「2023全港青年廚師中餐烹飪比賽」而引起之任何申索，不論為財產或其他損失、受傷、死亡或其他性質之申索，不論該申索是否因主辦單位或其僱員、代理、承辦機構及/或次承辦機構故意失責或疏忽而導致，向本人負責(無論是以彌償、分擔款項或其他形式負責)。

參賽者簽署 _____

日期 _____

參賽者姓名 _____

第四部分 參賽食譜 (12人份量)

參賽作品名稱：

--

所需食材及配料：

青少年組 主食材： 帶子 副食材： 自攜

公開組 主食材： 「豬內臟」 副食材： 自攜
(心、肝、肚、腸)

各參賽者需預備合共12人份量，供評審委員試味及展示。

上菜形式可選擇「一整碟上」或「位上」；

選用「一整碟上」者，需製作 **1份10人份量**供試味和 **1份2人份量**供展示，合共12人份量。

選用「位上」者，需製作 **10份1人份量**供試味和 **2份1人份量**供展示，合共12人份量。

請 ✓ 選適當參賽組別，以及填寫下列 I 至 VII 部分。

(I) 決賽主食材

- 青少年組 : 主食材 **帶子(由大會提供12粒)**
- 公開組 : 主食材 – 豬內臟 (請列明所需食材及份量) (最多兩款食材)
 - 豬心，所需份量：_____
 - 豬肝，所需份量：_____
 - 豬肚，所需份量：_____
 - 豬腸，所需份量：_____

(II) 自攜副食材及特別配料 (調味料 / 汁醬)

	名稱	份量		名稱	份量
1			10		
2			11		
3			12		
4			13		
5			14		
6			15		
7			16		
8			17		
9			18		

備註：必須列出所有所需配料及其份量。

(III) 配料 (調味料 / 汁醬)

(歡迎致電或以電郵查詢品牌等有關資料作參考)

學院會提供下列基本配料予每位參賽者：

配料	乾生粉	200 克	調味料	幼鹽	200 克	雙璜醇釀頭抽	500 毫升
	芥花籽油	4200 毫升		砂糖	200 克	特級老抽	500 毫升
				胡椒粉	50 克	紹酒	150 毫升
				無鹽純味雞粉	100 克	舊庄特級蠔油	510 毫升
				雞汁	1150 毫升	純芝麻油	115 毫升

如需基本配料以外之配料，請填妥下列部分：

香料類	咖喱粉	_____ 克	調味料	茄汁	_____ 毫升	幼滑蝦醬	_____ 克
	花椒	_____ 克		蕃茄醬	_____ 毫升	沙爹醬	_____ 克
	八角	_____ 克		唸汁	_____ 毫升	沙茶醬	_____ 克
	桂皮	_____ 克		OK汁	_____ 毫升	咖喱醬	_____ 克
	五香粉	_____ 克		美極醬油	_____ 毫升	叉燒醬	_____ 克
	沙薑粉	_____ 克		XO醬	_____ 克	柱侯醬	_____ 克
	白胡椒粉	_____ 克		白米酒	_____ 毫升	豆瓣醬	_____ 克
	黑胡椒粉	_____ 克		玫瑰露酒	_____ 毫升	美味黃豆醬	_____ 克
	黃芥末粉	_____ 克		蒸魚豉油	_____ 毫升	甜麵醬	_____ 克
	陳皮 (已浸發)	_____ 克		辣椒豉油	_____ 毫升	海鮮醬	_____ 克
調味料	調味白醋	_____ 毫升	花椒辣油	_____ 毫升	蘇梅醬	_____ 克	
	調味紅醋	_____ 毫升	花椒香油	_____ 毫升	蒜蓉辣椒醬	_____ 克	
	浙醋	_____ 毫升	潮州辣椒油	_____ 毫升	港式香辣爆炒醬	_____ 克	
	鎮江醋	_____ 毫升	甜醬	_____ 克	辣椒醬	_____ 克	
	錦珍甜醋	_____ 毫升	黑椒汁	_____ 毫升	川式麻辣醬	_____ 克	
	醇釀米醋	_____ 毫升	鮑魚汁	_____ 毫升	泰式甜辣醬	_____ 克	
	醇釀陳醋	_____ 毫升	滷水汁	_____ 毫升	是拉差辣椒醬	_____ 克	
	臻選香醋	_____ 毫升	瑞士汁	_____ 毫升	是拉差蛋黃醬	_____ 克	
			照燒汁	_____ 毫升	桂林風味辣椒醬	_____ 克	
			麻辣火鍋上湯	_____ 毫升	貴州豆豉辣椒醬	_____ 克	
奶類 製品	鹹味牛油	_____ 克	清雞火鍋上湯	_____ 毫升	辣豆瓣醬	_____ 克	
	芝士片	_____ 片	磨豉	_____ 克	韓式辛辣醬	_____ 克	
	全脂淡奶	_____ 罐 (250毫升)	磨豉醬	_____ 克	香辣豆豉醬	_____ 克	
	紙包奶	_____ 包 (250毫升)	豆豉	_____ 克	蒜蓉豆豉醬	_____ 克	
	忌廉奶	_____ 毫升	梅子粒	_____ 克	蒜蓉	_____ 克	
	椰奶	_____ 罐 (250毫升)	沙律醬	_____ 克	腐乳	_____ 克	
			芝麻沙律汁	_____ 克	南乳	_____ 克	
			芝麻醬	_____ 克	蜜糖	_____ 克	
					清雞湯	_____ 包 (250毫升)	
			配料	葵花籽油	_____ 毫升	特級雞粉	_____ 克
			花生油	_____ 毫升	根粉	_____ 克	
			白豬油	_____ 件	糯米粉	_____ 克	
			鷹粟粉	_____ 克	麵包糠	_____ 克	
			馬蹄粉	_____ 克	澄麵	_____ 克	
			吉士粉	_____ 克	白芝麻	_____ 克	
			食用梳打粉	_____ 克	黑芝麻	_____ 克	
			鬆肉粉	_____ 克	合桃肉 (生)	_____ 克	

全脂奶粉 _____克	米粉 _____克	腰果(生) _____克
	粘米粉 _____克	威化紙 _____片
	泡打粉 _____克	春卷皮 _____片
	麵粉 _____克	花生肉 _____克

備註：必須列出所有所需配料及其份量。

(IV) 烹調方法 (請詳細列明)

(V) 參賽作品特色及進食次序

備註：比賽時的製作方法和食材必須與參賽表格所列的相符。如有不符，將可能被扣分或取消資格。

(VI) 選用餐具 (請登入中華廚藝學院網頁 <http://www.cci.edu.hk/cci/html/tc/ycc.html> 之參考「上菜餐具清單」)

編號	數量	編號	數量	編號	數量	編號	數量
A-1	_____ 隻	A-5	_____ 隻	B-1	_____ 隻	B-4	_____ 隻
A-2	_____ 隻	A-6	_____ 隻	B-2	_____ 隻	B-5	_____ 隻
A-3	_____ 隻	A-7	_____ 隻	B-3	_____ 隻		
A-4	_____ 隻	A-8	_____ 隻				

備註：決賽可以「位上」形式上菜。

在任何情況下，學院均不容許參賽者自備上菜餐具，違規者可能會被扣分或取消資格。

(VII) 參賽作品圖片

請附上參賽作品
郵寄 – 3R 或 4R 彩色清晰照片一張
電郵 – 檔案類型：JPEG (檔案大小：1MB)

備註：如參賽者以電郵方式遞交報名表格，可以JPEG 檔案提交參賽作品彩色相片。檔案名稱必須包含參賽者姓名和參賽作品名稱，格式為「參賽者姓名_參賽作品名稱」。參賽作品相片須與比賽當日之作品相符，違規者可能會被扣分。

條款及細則

- (1) 有關「比賽規則」及「上菜餐用具清單」，均可於中華廚藝學院網頁 www.cci.edu.hk 下載。
- (2) 參賽者如違反任何參賽規則及要求，主辦單位有權取消其參賽資格。
- (3) 學院對參賽者是否符合參賽資格持有最終決定權。
- (4) 公開組首三名得分最高之參賽者，將代表香港獲邀出戰於2024年在香港舉行之「李錦記青年廚師中餐國際大賽 2024」。上述比賽之主辦單位對參賽者是否符合參賽資格擁有最終決定權。

(備註：全港青年廚師中餐烹飪比賽之參加者，須為現職香港中餐廚師及以個人名義參加。三位得分最高之參賽者可選擇是否參加「李錦記青年廚師中餐國際大賽 2024」；若參賽者決定不參與該比賽，學院將順延邀請往後排名之參賽者，或將另行物色參賽者。)

- (5) 學院及評審團對比賽結果擁有最終決定權，各參賽者不得異議。

查詢電話：2538 2550 (星期一至五上午9時至下午5時) 電郵：ycc2023@vtc.edu.hk