



Member of VTC Group  
VTC 機構成員

# 中華廚藝學院

2018 全港青年廚師中餐烹飪比賽

# 比賽規則

(更新於 2018 年 2 月 12 日)

## (一) 比賽規則：

1. 學院有權拒絕任何不遵守或不符合比賽規則內各項內容的人士比賽。
2. 比賽菜式如未能達到一定水準，學院有權取消頒發任何獎項。
3. 未經學院許可，參賽者不能向評判團及學院負責人進行游說活動。
4. 三個組別的比賽為青年廚師比賽，故只可由合適年齡人士以個人名義參加比賽。
5. 參賽者年齡根據以下日期計算：
  - (i) 青少年組之參賽者必須於 1995 年 1 月 1 日 至 2002 年 3 月 28 日期間出生
  - (ii) 公開組之參賽者須於 1978 年 1 月 1 日 至 1995 年 3 月 28 日期間出生
  - (iii) 青年刀神組之參賽者必須於 由 1978 年 1 月 1 日 至 2002 年 3 月 28 日期間出生
6. 學院將提供合理的保安設施，然而任何私人物品若有遺失或損壞，不論是在簡介會、比賽或頒獎典禮期間發生，學院概不負責。
7. 學院有權取消、刪改或增補任何規則。首席評審員對各項規則擁有絕對的詮釋權，參賽者不得異議。
8. 學院及評審團對比賽結果擁有最後決定權，參賽者不得異議。
9. 所有組別之主食材均由學院提供，其分量亦已固定不得有所更改，副食材必須由參賽者自攜，**惟不可預先烹調製作**。配料(即調味料及醬汁) 參賽者可自由選擇使用學院提供之配料或自攜配料，但必須事先向學院上報清單，由特定專業人士協助檢查清單，經學院批准後方可使用，參賽者不得異議。一般情況下，參賽者不會獲發額外物資，評審團有最終決定權作扣分或把其參賽資格取消。
10. 參賽者必須從學院提供的餐具中揀選合適的上菜餐具，及須於報名表內列明，用以盛載烹調好的食物，**不得自攜上菜餐具**，評審團有最終決定權作扣分或把其參賽資格取消；於比賽當日(初賽)，學院會安排參賽者事先選好的餐具，及放置於爐頭位置供參賽者使用。
11. 學院將提供基本廚具，歡迎參賽者自行攜帶特別**烹調用具**。如需攜帶需要預先申報，經學院批准後方可使用，該用具亦不能作為上菜餐具。
12. 學院將於比賽日期前舉行簡介會，暫定日期為 2018 年 4 月 12 日(星期四)，下午 3 時 30 分至下午 5 時正。比賽場地的爐灶位置及比賽時間將於簡介會用抽籤方式決定；同時，學院會安排參觀比賽場地，及講解其他有關資料 ( 爐具示範等 )。如缺席簡介會，該參賽者於比賽當日所用的爐灶及比賽時間將由學院抽籤分發，參賽者不得異議。簡介會之詳情將於稍後時間公佈。
13. 各項目之參賽者如未能出席於 2018 年 5 月 30 日(星期三) 決賽後所舉行的頒獎典禮，該參賽者必須於決賽當天下午二時前，與報到處的工作人員進行申報，並需要指派一名代表人士代為出席頒獎典禮及代為領獎 (如適用者)；但當參賽者及其代表人士均缺席頒獎典禮，學院有最終決定權取消該名參賽者的得獎資格。

## (二) 比賽細則：

### ➤ 初賽 - 「青少年組」、「公開組」

<b>參賽菜式</b>	<p><b>「青少年組」</b></p> <p>以【嘉美雞】(半邊雞帶皮·雞胸肉連雞全腿) 為主要食材，並由參賽者創作、設計及烹調一款點心*。</p> <p>註:</p> <p>*點心定義:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 泛指份量較少、精巧、獨立個體的食物</li><li>- 外皮包有餡料的食物</li><li>- 可以各種不同形式烹調，例如：蒸、煎、炸或焗等</li><li>- 各地方菜系均有點心類別、種類繁多，當中於粵菜飲茶文化中最具代表性主要為南、北點心，大致分為鹹點及甜點，而大部分點心均是熱食，但當中亦有冷盤。初期點心泛指放在蒸籠的包子及糕點。時至今日，點心亦演變成許多具有創意、中西合璧之新派款式出現</li></ul> <p><b>「公開組」</b></p> <p>以【豆腐】(山水煎釀滑豆腐 及/ 或 山水硬豆腐) 為主要食材，並由參賽者創作、設計及烹調一款菜式。</p> <p>參賽者必須按學院指定的主食材設計菜式，並於報名表格內清楚列明食譜內容包括食材及調味料分量，一經遞交後，任何更改將不獲受理。</p> <p>截止報名日期：2018 年 3 月 28 日 (星期三) 下午 5:00 前</p>
<b>遞交辦法</b>	<p>請在下列時間內以親身遞交、郵寄、電郵或傳真方式把參賽表格遞交至中華廚藝學院，資料如下：</p> <p>學院地址：香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓</p> <p>信封上需註明「2018 全港青年廚師中餐烹飪比賽」</p> <p>電郵：<a href="mailto:ycc2018@vtc.edu.hk">ycc2018@vtc.edu.hk</a></p> <p>傳真：2550 0476</p>
<b>上菜形式和份量</b>	<p>&lt; 2 份&gt; 6 人份量，一份供評審團試味，一份供展示用，以 2 碟形式上菜。</p>
<b>上菜用具</b>	<p>從學院提供的餐具清單中挑選，須於報名表清楚列明。</p>
<b>比賽時間</b>	<p>5 分鐘準備時間(不得烹調或預備食材)，於 30 至 45 分鐘內完成烹調，於 10 分鐘內完成清潔工作。</p>
<b>試味安排</b>	<p>按完成先後次序供評判團品嚐，30 分鐘前完成不會提早被安排試味，如果於 45 分鐘後完成者會被扣分，55 分鐘內仍未完成將被取消資格。</p>

➤ 決賽 - 「青少年組」、「公開組」、「青年刀神組」

<p><b>參賽菜式</b></p>	<p><b>「青少年組」</b></p> <p>以【鮑魚】(17 頭君宴南非鮑魚，並已預先原罐蒸煮 6 小時) 為主要食材，並由參賽者創作、設計及烹調一款*點心，並即場向評審團講解點心特色。</p> <p>註:</p> <p>*點心定義:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 泛指份量較少、精巧、獨立個體的食物</li> <li>- 外皮包有餡料的食物</li> <li>- 可以各種不同形式烹調，例如：蒸、煎、炸或焗等</li> <li>- 各地方菜系均有點心類別、種類繁多，當中於粵菜飲茶文化中最具代表性主要為南、北點心，大致分為鹹點及甜點，而大部分點心均是熱食，但當中亦有冷盤。初期點心泛指放在蒸籠的包子及糕點。時至今日，點心亦演變成許多具有創意、中西合璧之新派款式出現</li> </ul> <p><b>「公開組」</b></p> <p>以【鮮豬排肉眼】為主要食材，並由參賽者創作、設計及烹調一款菜式，並即場向評審團講解點心特色。</p> <p>參賽者必須按學院指定的主食材設計菜式，並於報名表格內清楚列明菜譜內容包括食材及調味料分量，一經遞交後，任何更改將不獲受理。</p>
<p><b>遞交辦法</b></p>	<p>請在下列時間內把食譜內容及上菜餐用具清單以親身遞交、郵寄、電郵或傳真方式把參賽表格，遞交至中華廚藝學院，資料如下：</p> <p><b>「青少年組」截止日期：5 月 17 日下午 5 時前</b></p> <p><b>「公開組」截止日期：5 月 18 日下午 5 時前</b></p> <p>學院地址：香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓</p> <p>信封上需註明「2018 全港青年廚師中餐烹飪比賽」</p> <p>電郵：<a href="mailto:ycc2018@vtc.edu.hk">ycc2018@vtc.edu.hk</a></p> <p>傳真：2550 0476</p> <p>逾時者將被視為自動放棄參加決賽。</p>
<p><b>上菜形式和份量</b></p>	<p>上菜形式可選擇「一整碟上」或「位上」，選用「一整碟上」者，需製作 2 份 6 人分量的菜式；1 份供展示，另 1 份供試味，合共 12 人分量；</p> <p>選用「位上」者，需製作 4 份 1 人分量的菜式作展示及 8 份 1 人分量的菜式作試味，合共 12 人分量。</p>
<p><b>上菜用具</b></p>	<p>從學院提供的餐用具清單中挑選。</p>
<p><b>比賽時間</b></p>	<p>5 分鐘準備時間(不得烹調或預備食材)，於 30 至 45 分鐘內完成烹調，於 10 分鐘內完成清潔工作。</p>
<p><b>試味安排</b></p>	<p>按完成先後次序向評審團講解菜式，表現溝通技巧及供評判團品嚐。</p> <p>30 分鐘前完成不會提早被安排試味，如果於 45 分鐘後完成者會被扣分，55 分鐘內仍未完成將被取消資格。</p>

## ➤ 青年刀神組比賽

材料	白蘿蔔 (長 8 吋，直徑 2 吋)
比賽形式及時間	於指定 2 分鐘內，參賽者需在 1 分鐘內完成切片；另設 1 分鐘內完成擺盤
備註	不設初賽，如報名人數超過限額，學院將以抽籤方式在報名者當中選擇參賽者。學院保留最終人數決定權。 參賽者需自備刀具。

## (三) 評審準則

### ➤ 評分標準

初賽 (總分為 100 分)	<ul style="list-style-type: none"><li>● 味道及烹調技巧</li><li>● 外觀</li></ul>
決賽 (總分為 100 分)	<ul style="list-style-type: none"><li>● 味道及烹調技巧</li><li>● 衛生</li><li>● 溝通技巧及專業形象</li><li>● 醬料配搭</li><li>● 外觀</li><li>● 健康概念</li><li>● 創意</li></ul>
青年刀神組比賽 (總分為 100 分)	<ul style="list-style-type: none"><li>● 第一標準: 片數最多</li><li>● 第二標準: 厚薄均勻</li><li>● 第三標準: 完整擺盤美觀</li><li>● 於指定 2 分鐘內完成</li></ul>

### ➤ 現場違例扣分方法：

現場監理員負責監理參賽者的現場操作，若發現有下列違規者，將按學院標準於總平均分內扣分：

1. 參賽者衣履不整潔、沒有佩戴廚帽、沒有穿著安全鞋，違反個人、場地和操作的安全及衛生標準、不適當使用器皿、違反個人操守及擅離場地等。
2. 操作過程不按時或超過規定時間 1 秒至 9 分鐘以內者，將被扣分；超時 10 分鐘或以上將不予評分。
3. 食物生熟不分，工具、工位不整潔，浪費材料者，將被扣分。
4. 違反比賽規定，擅自攜帶未經批准的材料或上菜餐具進場者，評審團有最終決定權把其參賽資格取消。
5. 挪用他人材料或湯汁者；情況嚴重者將被取消資格。
6. 準備工作只可在指定時間與工作範圍內進行，其餘一概不予接受，違例者其參賽資格將會被取消。
7. 若初賽菜式之最終烹飪製作方法與賽前編寫菜式的方法不符，將被扣分。
8. 任何旁觀者如作出提醒或指導，將被扣分，情況嚴重者將被取消資格。
9. 參賽者不可過度喧嘩及粗言穢語。
10. 其他現場操作過失、不顧及環保和不適當地處理廢油等及違反比賽規則，將由現場監理員負責記錄，由首席評審員裁定予以扣分；嚴重違規者將被取消資格。
11. 申請過量食材、浪費食水及食物者，將被扣分。