

「環球廚神·國際挑戰賽 2023」中國總決賽·食譜表格

截止報名：2023 年 8 月 25 日 (比賽名額有限，額滿即止)

參加組別 (請以√選擇組別)

() 學生組(個人賽) () 學生組(2 人隊制賽)

() 專業廚師組(個人賽)

(表格必須提交 Word 檔案，其他格式一概不接受)

參賽機構/學院：

參賽者：

比賽指定食材：

菜式名稱：

組別	主題	比賽指定食材	重量/數量
專業廚師組(個人賽)(A)	中西融合· 國潮風味	穗香雞	冰鮮 4-6°C，每隻約 1.3 公斤，每組 2 隻
專業廚師組(個人賽)(B)		黑白淡奶	罐裝，410 克，每組 2 罐
組別	主題	比賽指定食材	數量/重量
學生組(個人賽)(A)	中西融合· 國潮風味	黑白淡奶	罐裝，410 克，每組 2 罐
學生組(個人賽)(B)		穗香雞蛋	每隻約 28 克，每組 9 隻
學生組(個人賽)(C)		環球廚神鮑	罐頭清湯鮑魚，425 克，每罐 6 隻，每組 1 罐
組別	主題	比賽指定食材	數量/重量
學生組(2 人隊制賽)(A)	中西融合· 國潮風味	穗香鴿	冰鮮 4-6°C，每隻約 280 克，每組 3 隻
學生組(2 人隊制賽)(B)		黑白淡奶	罐裝，410 克，每組 2 罐

*參賽者只可挑選 1 款比賽指定食材，如該組別名額已滿，主辦機構會通知參賽者，再挑選其他指定食材參賽

主要材料及份量

材料名稱	份量	材料名稱	份量

調味料及汁醬

調味料及汁醬	份量	調味料及汁醬	份量

烹調方法：(最少 50 字)

(1)
(2)
(3)
(4)
(5)
(6)

參賽菜式簡介：(必須填寫，最少 50 字) (可包含創作靈感、食材運用、烹調技巧、菜式寓意)

大廚簡介：(必須填寫，最少 50 字) (可包含學歷、入行經過、師承何處、廚藝強項、獲獎證書)
