



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

## 「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站·參賽手冊

比賽日期： 2023 年 7 月 25 日

截止報名： **2023 年 7 月 10 日 (比賽名額有限，額滿即止)**

比賽時間： 08:30

比賽場地： 台北城市科技大學

比賽地址： 中國台灣台北市北投區學園路 2 號

比賽組別： 學生組分別設有「個人賽」及「2 人隊制賽」；  
專業廚師組設有「個人賽」

### 「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站參賽資格：

1. 「學生組」個人賽 / 2 人隊制賽 – 參賽者必須是 16 歲或以上，不分地區及性別，就讀酒店、餐飲或烹飪相關課程的全日制學生。
2. 「專業廚師組」– 個人賽：年滿 18 歲，全職專業廚師，不分地區及性別，具備最少 3 年或以上工作經驗。
3. 參賽者必須以(1)酒店/餐飲學院、(2)酒店/餐飲/會所機構，或(3)餐飲/廚師協會名義參賽，以個人名義報名，將不獲接納。
4. 如以學院/機構/協會名義參賽，同一學院/機構/協會的不同學生/分店/會員可同時參加，惟參賽菜式必須不同。
5. 參賽者必須遵守大會所有比賽規則及條款。

### 「環球刀神挑戰賽」·比賽細節

大會特別為「學生組」增設「環球刀神挑戰賽」，所有學生組(2 人隊制賽)必須最少派出 1 位選手參賽，於 2 分鐘內將「豆腐」切成繡球形態，速度佔 50 分，完整性及粗幼度佔 50 分，滿分為 100 分。「環球刀神挑戰賽」分數將獨立計算，不影響比賽總成績。(作賽時需自備刀，以及必須使用由大會提供的砧板和豆腐。)

### 「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站比賽細節：

1. **集合時間：上午 8 時。**
2. 參賽者必須以主辦機構提供的「指定食材」，於 50 分鐘內完成烹調 1 道菜式，總共 3 碟；1 碟拍攝用，另外 2 碟供評審試食。
3. 除指定食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽者自備。
4. 所有參賽隊伍均獲發「優異證書」。
5. 比賽賽果將於 7 月 25 日假「福容大飯店淡水漁人碼頭」舉辦之「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站頒獎晚宴正式公布及頒發所有獎項。
6. 於「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站勝出的選手，將有資格前往中國廣東省東莞市參加「環球廚神·國際挑戰賽 2023」中國總決賽；並獲得「環球廚神·青年廚師培訓基金」部份贊助，包括酒店住宿(每 2 位選手 1 間雙人房 2 晚，9 月 6 至 8 日)、比賽當天交通、歡迎晚宴及頒獎典禮等。



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

## 「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站 - 比賽流程表

比賽場次	報到	比賽時段	參賽人數
第 1 回合·學生組(個人賽)	8:30	09:30-10:20	12
第 2 回·合學生組(個人賽)	8:30	10:30-11:20	12
第 3 回合·專業廚師組(個人賽)	8:30	12:30-13:20	12
第 4 回合·學生組(2 人隊制賽)	8:30	13:30-14:20	12
第 5 回合·學生組(2 人隊制賽)·環球刀神挑戰賽	8:30	14:30-14:45	12

## 「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站 - 比賽指定食材

組別	主題	指定食材	數量/重量
學生組(個人賽)	綠色廚藝	澳洲水姑娘龍蝦 (鮮活, 每隻 500~600 克)	每組 2 隻
學生組(2 人隊制賽)		南非鮑魚 (鮮活, 每隻 90-110 克)	每組 6 隻
專業廚師組(個人賽)		李錦記舊庄特級蠔油 (2.27 公斤)	每組 1 桶

### 比賽規則：

1. 參賽菜式冷熱均可。
2. 參賽者嚴禁使用非食用添加劑及色素。
3. 大會建議所有得獎菜式，在獲獎後於該酒店/餐飲/會所全年供應。(以學院/餐飲協會名義參賽者除外)
4. 參賽者必須以報名時提交之菜式參賽，食譜內容必須詳細列明食材及做法，於報名截止後申請更改食譜將不獲受理。
5. 參賽者比賽先後次序，由主辦機構抽籤決定。
6. 參賽者使用煤氣或電能廚房，由執行機構抽籤決定，主辦機構對使用權擁有最終決定權，參賽者不得異議。
7. 「環球刀神挑戰賽」分數將獨立計算，不影響比賽總成績。(作賽時需自備刀，以及必須使用由大會提供的砧板和豆腐。)
8. 登記完成後，主辦機構將向參賽者分派號碼牌，參賽者於比賽期間必須戴上號碼牌以資識別。
9. 所有參賽選手必須自行預備清潔整齊的廚服參賽(包括廚服、圍裙、廚師帽)，不得印有任何國徽國旗，違規者將取消參賽資格。



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

10. 於比賽場地內工作人員會核對參賽者所攜帶之材料是否與提交的食譜相符，如發現未經申報之材料，該材料將不可於比賽使用。
11. 所有比賽之參賽菜式必須有 50%或以上工序於現場製作，評審有權向違反規則的參賽者作出處分。
12. 烹調完成的菜式必須盛放於由參賽者自備的碗碟或由主辦機構所提供的標準碗碟盛載。
13. 參賽者完成烹調，須舉手向工作人員示意，然後由工作人員為菜式標籤後送交評審團評分。
14. 比賽當日，主辦機構將負責提供指定食材、標準烹調用具、器皿及調味料，其他烹製過程中所需額外之配料、汁醬、用具及器皿等，一律由參賽者自備。
15. 主辦機構將提供合理的保安設施，然而任何材料、貨物、碗碟或私人物品若有遺失或損壞，主辦機構恕不負責。
16. 參賽者及其所屬機構代表，在任何時間內均不能向評審或主辦機構負責人進行遊說活動。
17. 所有參賽食譜之版權為主辦機構全權擁有，並有機會刊登於《環球廚神·殿堂食譜》及所有有關宣傳品，參賽者不得異議。
18. 比賽期間，除大會之攝製隊及獲授權之傳媒，其他人士均不可進行錄影。
19. 所有參賽者必須遵守比賽規則，如有違反，主辦機構有權取消其參賽資格。
20. 主辦機構有權取消、刪改或增補任何比賽規則。首席評判對各項評審準則的詮釋，擁有最終的決定權，參賽者不得異議。
21. 主辦機構及評審團對比賽結果擁有最終決定權，參賽者不得異議。

---

## 評審標準

1. 以菜式的色香味、創意、烹調技巧為主，鼓勵減少浪費食材。
2. 鼓勵以少油鹽糖烹調出健康又美味的菜式。
3. 評分百分比：50%味道、20%賣相、10%創意、10%食材主題演繹、10%綠色廚藝

---

## 獎項

設有「環球廚神·最高榮譽金獎」、「環球廚神·金獎」、「環球廚神·銀獎」、「環球廚神·MVP」、「環球廚神·最佳賣相獎」、「環球廚神·最佳創意獎」、「環球廚神·最佳食材演繹大獎」、「環球廚神·名廚名人最佳合拍獎」等獎項。

---

## 頒獎晚宴及典禮

主辦機構將於 7 月 25 日假台灣新北市「福容大飯店淡水漁人碼頭」舉辦盛大的「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站頒獎典禮，所有參賽者必須出席頒獎典禮。

---

## 報名辦法及費用：

1. 參賽者必須填妥報名表格，連同參賽食譜表格(兩份表格必須提交 **Word 檔案**，其他格式一概不接受)，以及報名費，並於 2023 年 7 月 10 日前遞交。
2. 報名費：學生組 - 每隊新台幣\$2,500；每間學院派出 5 隊學生或以上參賽，每隊報名費新台幣\$2,000。
3. 報名費：專業廚師組 - 每隊新台幣\$3,900。



# 環球廚神國際專業協會

The International Association of Gourmet Master Chefs & Hospitality Executives

4. 台灣銀行戶口：請將費用存入中國信託(822) 淡水簡易型分行，帳戶名稱：鍾易庭，帳戶號碼：101890005347。
5. 「環球廚神·精英選拔賽 2023」中華台北站之頒獎晚宴餐費將由主辦機構贊助(只適用於參賽者本人)，其他嘉賓每位新台幣\$2,000。
6. 存入款項後，請必須將收據交給大會，電郵：[cs@deli.com.hk](mailto:cs@deli.com.hk)；大會職員將與閣下聯絡及核實資料。
7. 如得獎者未能出席頒獎晚宴，必須於 2023 年 9 月 30 日或之前親身到主辦機構領取得獎證書及/或獎牌，逾期作廢。
8. 如需申請額外得獎證書及獎牌，請向主辦機構書面申請，每套費用為新台幣\$1,500。

---

**執行機構：環球廚神(國際)餐飲管理有限公司**

香港灣仔皇后大道東 147 號威利商業大廈 23 樓 3 室

電話：+852 2137 9388 / 2863 9494

電郵：[cs@deli.com.hk](mailto:cs@deli.com.hk)

網址：[www.deli.com.hk](http://www.deli.com.hk)

WhatsApp：+852 96724328

WeChat：LouisChan2013