

香港青年協會
2018 中國歷史文化周
「知味尋源」——飲食文化與歷史淵源
「青年廚神」大作戰—比賽規則

主辦單位：香港青年協會(下稱「青協」或「本會」)

1. 初賽

- 1.1 題目：以「廣東粵菜」為題，烹調一道菜式
- 1.2 限時：一小時
- 1.3 烹調技巧：以明火烹煮為主，可配以其他烹調技巧
- 1.4 份量：兩碟四人份量，供評判試味
- 1.5 程序（兩日的安排一樣）

日期：中學組：2018 年 4 月 21 日(六)

公開組：2018 年 4 月 22 日(日)

只需出席獲分派的節數

每節：最多 5 隊進行比賽

第一節	第二節	程序
9:00	13:00	報到，自行準備食材，穿好圍裙
9:15-9:30	13:15-13:30	負責人到比賽枱逐一檢查食材
9:30-9:55	13:30-13:55	預備廚具及枱面
9:55	13:55	司儀介紹比賽規則及評判團，宣佈比賽開始
10:00-11:00	14:00-15:00	比賽
11:00-11:10	15:00-15:10	把兩碟完成品分別放於指定枱面 一碟供影相拍攝用，一碟供評判自由試味評分
11:10-11:30	15:10-15:30	各隊介紹作品及評判提問 - 每隊有 2 分鐘介紹作品
11:30-12:00	15:30-16:00	洗碗清場
/	16:00-16:15	公佈當日組別的人圍名單 即場抽籤決定決賽隊伍的「菜式題目」及 決賽使用的枱 - 入圍名單將於 4 月 23 日 17 時前上載於網站

2. 決賽

2.1 菜式題目：廣府菜、客家菜、潮州菜或順德菜(由初賽日抽籤決定)

2.2 限時：一小時

2.3 烹調技巧：以明火烹煮為主，可配以其他烹調技巧

2.4 份量：兩碟四人份量，供評判試味

2.5 程序

日期：2018年5月19日(六)

中學組	公開組	程序
9:00	13:00	報到，自行準備食材，穿好圍裙
9:15-9:30	13:15-13:30	負責人到比賽枱逐一檢查食材
9:30-9:55	13:30-13:55	預備廚具及枱面
9:55	13:55	司儀介紹比賽規則及評判團，宣佈比賽開始
10:00-11:00	14:00-15:00	比賽
11:00-11:10	15:00-15:10	把兩碟完成品分別放於指定枱面 一碟供影相拍攝用，一碟供評判自由試味評分
11:10-11:30	15:10-15:30	各隊介紹作品及評判提問 - 每隊有2分鐘介紹作品
11:30-12:00	15:30-16:00	洗碗清場
/		得獎名單將於頒獎禮當日公佈

3. 資助：

- 1) 本會資助每隊一筆過初賽港幣\$200及決賽港幣\$300的金額，用以購買食材及比賽有關開支；
- 2) 如開支超出資助金額，由參賽隊伍自行承擔，青協不會提供額外資助；如實際支出低於資助金額，本會不會收取餘下的款項；
- 3) 本會不會收取以上開支的購物單據；
- 4) 開支需由隊伍先行墊支，資助金額將分別於初賽及決賽比賽後當日發放；
- 5) 參賽隊伍必須完成初賽或決賽才可獲發相關資助，如缺席比賽，將不會獲得資助。

4. 比賽規則

4.1 食譜及食材

- 1) 參賽隊伍必須於4月18日(三)中午12時前提交食譜，以便審批；
- 2) 比賽所需的食材及調味料由參賽隊伍自行準備；

- 3) 比賽前需把所有食材及調味料交予工作人員檢查，如與提交的食譜所述的不同或不符合規則，本會有權不准參賽隊伍使用該種食材／調味；
- 4) 主食材必須為原材料，未經任何烹煮或醃製；
- 5) 副食材可以為熟料，但份量只可佔食譜的 1/10 或以下，及必須經審批方可使用；
- 6) 本會將提供以下（小量）配料／調味料，參賽隊伍可選擇使用：食油、幼鹽、砂糖、豉油、粟粉；如需使用大量，如：油炸，請自行準備；
- 7) 參賽隊伍不得爭議及要求以上配料的牌子及款式；
- 8) 伴碟裝飾：必須為食材，不可於比賽前預先完成及須同時符合以上的規則；
- 9) 需冷藏的食材可於報到時由工作人員協助儲存於本會 M21Kitchen 內的雪櫃，但須註明參賽隊伍名稱；

4.2 廚具及用具

- 1) 本會提供以下廚具，每隊均有：
 - A. 每款一件：中式炒鑊連蒸架及蓋 (36cm)、雙耳湯煲連蓋(21cm/4L)、單柄煲連蓋 (17cm/1.9L)、平底鑊連蓋 (26cm)；
 - B. 每款至少一件：鑊剷、湯勺、中刀、西刀、砧板、電子磅、量匙、量杯、刨皮刀、大不銹鋼盆、隔篩；
 - C. 每款四件或以上：筷子、中匙、西匙、叉、碗、碟
 - D. 另有其他廚具可供借用，但必須於提交食譜時同時查詢，以便安排
- 2) 如有需要，參賽隊伍可自行帶備廚具，用具，但必須事前提交及經核准，方可使用；
- 3) 每隊可使用大會提供的兩個煤氣明火爐頭，及一個 65L 焗爐；
- 4) 上菜碟：可自行帶備或使用本會提供的白色碟；

4.3 其他規則

- 1) 比賽次序（第一節或第二節）及比賽枱以及決賽的「菜式題目」由抽籤決定，參賽隊伍不得異議；
- 2) 比賽後，參賽隊伍必須清洗及還原廚具，並由工作人員檢查以確保乾淨；
- 3) 參賽隊伍必須注重食物及食具的安全及衛生；
- 4) 未經本會許可，參賽隊伍不能游說評判團或協會負責人；
- 5) 如隊員臨時缺席比賽，該位隊員將不會獲發相關的證書；
- 6) 每隊人數為 2-4 人，若該隊出席比賽的人數少於 2 人(只有一人)，該隊將沒有資格出賽；
- 7) 比賽開始後，遲到的隊伍或隊員不得加入；
- 8) 所有隊員必須穿著由大會提供的圍裙及相關裝飾；
- 9) 參賽隊伍必須自行保管財物、食材、廚具等，若有遺失，本會概不負責；
- 10) 初賽、決賽及工作坊將進行拍攝錄影，隊員參加比賽即代表同意給本會

<https://chinaweek.m21.hk>

進行拍攝，並同意相關影片或相片會於任何播放平台播放，本會擁有影片的所有版權；

11) 本會對比賽結果有最終決定權，參賽者不得異議。

5. 評分標準：

- 味道 40%
- 切合主題 20%
- 賣相 10%
- 食材選擇 10%
- 烹調技巧 10%
- 團隊合作及其他 10%

6. 派發「提交食譜表格」

- 需於 4 月 18 日中午 12 時或之前交回，電郵至 katy.lok@hkfyg.org.hk 或傳真至 39790099（請註明：青年廚神大作戰－提交食譜（隊名））