



14 -16 MAY 2025

Hong Kong Convention & Exhibition Centre

www.HOFEX.com

2025 香港國際美食大獎 (HKICC) 肉類挑戰賽

01. 比賽簡介

本文件確立 2025香港國際美食大獎 (HKICC) 肉類挑戰賽 (“比賽”) 的規則與條例，比賽將於2025年5月14日至16日假香港會議展覽中心的HOFEX舉行。是次比賽是HKICC首個肉類屠宰與烹飪比賽，專業屠宰廚師及廚師將在比賽中展現他們在羊肉和牛肉屠宰與烹飪工藝和創意。

02. 參賽規則及要求

2.1 隊伍組成

本賽事為兩位廚師組成的隊伍競賽。兩位廚師可以是專業廚師、屠宰廚師、肉類專業人士、年輕廚師或正接受培訓的廚師。參賽者必須在比賽時年滿18歲。每隊須共同代表一個國家、機構、組織、學院或協會。

2.2 隊伍成員角色

每隊成員可以在比賽中擔任任何角色而沒有分工的限制。

2.3 條款

主辦方保留撤回、修改或新增上述規則和條款的權利，並對其闡釋有最終決定權。如有需要，主辦方亦保留修改比賽部分、修改任何規則或取消或推遲整個比賽的權利。

如有任何變更或修改，主辦方將通知各參賽隊伍。



14 -16 MAY 2025

Hong Kong Convention & Exhibition Centre

www.HOFEX.com

03. 報名及參賽時間表

每隊須填寫報名表並於報名時繳交參賽費用。參賽隊伍須將表格電郵發送至 hkicc@mastermindevents.com.hk。若有其他查詢亦可通過電郵聯繫。

參賽時間表

截止報名	2025年3月20日
參賽確認	2025年3月27日
比賽日期	2025年5月14日至16日

國際或本地參賽者之報名費均為每隊港幣1,200元。

若參賽者撤回申請，報名費用將不予退還。

參賽者需於比賽前至少兩週通知主辦方任何有關參賽者資料的變更。

04. 錄取及賽前準備

最先完成報名程序的9個隊伍將被錄取參加比賽。主辦方將於2025年3月27日前透過電郵通知報名被接納的隊伍。

05. 比賽內容及指引

5.1 比賽時間

所有參賽隊伍均有3.5小時完成比賽。

- 每隊有兩小時用於肉類準備與展示，評判則有30分鐘作初步評審，在這30分鐘內，參賽隊伍可以設置烹飪台並開始準備主菜，但不得開始烹調；隊伍續有60分鐘烹調主菜。

5.2 肉類

每隊在比賽當天將獲發一整件帶骨羊腿 (lamb leg bone-in chump off) 和一整件牛臀肉 (D-Rump)。參賽隊伍不得在比賽中使用其他肉類蛋白產品。

5.3 比賽項目

比賽項目包括肉類準備與展示及一款八人份的主菜。

肉類準備與展示

每隊須在兩小時內將獲得的預定數量牛臀肉 (D-Rump) 和羊肉帶骨羊腿 (lamb leg bone-in chump off) 去骨並切割成不同種類的肉件。肉件須適合其烹飪和呈現。

所有準備、切割 (cutting)、剁碎 (chopping)、切粒 (dicing)、調味、裝飾和展示必須在指定時間內完成，包括佈置任何道具。

每隊須展示完成的肉件，每塊肉件附有的描述須模仿真實肉店，用英文和中文標明肉件名稱及建議的烹調方法。

用於主菜的肉件必須是肉類展示的一部分，於評判初步評審的30分鐘內展示，並於最後60分鐘用以烹煮主菜。

主菜

此比賽類別將評估每隊在設計主菜中使用肉類的創意，及其在準備和烹飪八人份主菜的烹飪技能，時間限制為60分鐘。(兩份供評審，一份供展示及拍攝，五份供嘉賓品嚐)

主菜可以是西餐或中餐。



香港國際美食大獎

— **HOFEX** —

14 -16 MAY 2025

Hong Kong Convention & Exhibition Centre

www.HOFEX.com

主菜必須利用在肉類準備中準備的肉件，必須使用至少一種牛肉肉件和一種羊肉肉件。隊伍將依據世界廚師會的熱盤烹飪評審準則進行評分。菜單應包括澱粉和蔬菜。

需準備一式三份食譜 (recipe) 現場交予評判。

06. 評審標準及獎項

評判將根據世界廚師會的評審標準給予每隊的肉類準備與展示及主菜評分。參賽隊伍均同意並接受此條件。評判團的任何決定為最終決定，不容異議。

根據世界廚師會的指引，評判將考慮每隊在比賽期間及比賽後烹飪台的清潔和狀況。衛生在所有方面都至關重要。評判將監察食物浪費和塑膠廢料有關的事項。減少一次性塑膠材料和包裝的使用非常重要。建議隊伍使用可放入洗碗機的塑膠容器作食物儲存，以減少使用真空塑膠袋。違反這些規則將導致在“衛生及食物浪費”或“正確及專業烹調”中失分。

肉類準備與展示評審標準

衛生及食物浪費	20分
工藝	30分
肉件展示	20分
肉件的多樣性與創意	30分
<hr/>	
總分	100分

主菜評審標準

準備工作	5分
正確及專業烹調	20分
衛生及食物浪費	10分
味道及口感	40分
作品呈現	10分
上餐	5分
肉件的多樣性與創意	10分
<hr/>	
總分	100分

獎牌、證書與獎項

獎牌和證書將按總平均分(總分200除二)頒發。

最高總分的隊伍將獲得肉類挑戰冠軍。

特別獎(最佳肉類展示與最佳主菜)將稍後決定。

07. 可攜帶入場食材說明

評判會在比賽開始前檢查所有自備食材

沙律

- 可預先清潔洗滌，但不能分切或混合

蔬菜及生果

- 可預先清潔洗滌、去皮、去籽及分切，但不能烹煮
- 蔬果如蕃茄可以燙水去皮
- 蠶豆可以去殼

蔬菜及生果茸

- 蔬菜茸須現場製作
- 水果茸可自備，但不能調味，需於現場完成
- 不能用魚膠或濃縮果汁
- 可使用乾果及蔬菜粉
- 可使用脫水的乾果及果乾片
- 可使用生果泥及自製的混合香料

魚類

- 可預先去除內藏、去鰓、去鱗及改柳，但不能分切及烹煮

貝殼及甲殼類

- 可預先清潔、去殼但不能分切及烹煮

肉類及禽畜

— **HOFEX** —

- 可預先起骨，但不能分切、裁件、剁碎或攪碎
- 香腸須現場製作
- 生肝藏及牛胸腺，可預先浸牛奶或忌廉但不能調味及醃製
- 可自備，意大利風乾火腿、西班牙香腸、煙肉，唯需於現場完成

基本高湯及汁醬

- 可自備，但需於現場收汁、調味、變稠
- 可自備預先裁細的骨頭(包括邊角料)以烹煮高湯

海綿蛋糕及蛋白霜

- 可自備海綿蛋糕但不能切件或形狀
- 不可自備馬卡龍，必須於現場製作
- 可自備混合蛋白霜漿但必須現場烘焙或風乾

麵條及麵糰

- 可自備未經烹煮的意粉及麵條
- 可自備麵團，可預先揉開但不能預切件或做型

蛋類

- 蛋清、蛋黃可預先分離及消毒，但不能有其他處理及操作

乾食材

- 可預先量重量及浸泡

啫喱

- 不可自備任何種類的果凍及啫喱，需現場製作

調味油及奶油

- 可自備

裝飾元素

- 必然100%現場製作
- 不可使用二氧代鈦 (TiO₂)，不可使用金屬粉末，人工色素
- 必須是可食用的



香港國際美食大獎

— **HOFEX** —

14 -16 MAY 2025

Hong Kong Convention & Exhibition Centre

www.HOFEX.com

烹飪台設施、用具及用碟

每個烹飪台均具以下項目:

- 4組發熱元件的電熱板爐 • 電烤箱 • 工作枱 • 水盤連自來水裝置
- 小型電冰箱 • 電插頭一個 (電壓220伏特) • 紅色砧板兩塊

共用設置:

- 炸鍋 • 面火烤爐

其他資訊:

- 參賽者需自備適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具，及其他所需應用工具
- 自攜之電器必須於提交食譜時申報，確保自攜之用具符合香港安全及用電標準為每位參賽者之責任，任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分
- 所有參賽者必須使用大會提供之30cm白色碟上菜
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

肉類展示

- 每隊之一張展示桌，長度為1,200毫米或1,800毫米
- 參賽隊伍需自備展示托盤、桌面裝飾及設置，所有設置和裝飾應符合衛生和食品安全標準
- 為保持展品在適當溫度，參賽隊伍須自備冰塊或其他用品

08. 比賽當日時間表

上午09.00	報到
上午09.30	分配廚房 主評判簡報
上午10.00	肉類準備與展示開始
中午12.00	評判對肉類展示作初步評審
下午12.45	主菜烹飪開始 (參賽隊伍可從肉類展示中取出肉類烹飪)
下午13:45	主菜上餐和評審開始