

香港國際美食大獎2025

2025 5月14-16日
香港會議展覽中心



HOFEX



比賽規則



主辦機構



協辦機構



背書



支持機構

Members of VTC Group VTC 機構成員



Hong Kong Chinese Chefs Association





HOSPITALITY 客薈 HONG KONG 香港



Diversified Skills · Unlimited Opportunities
開拓眼界 · 多元技能 · 引領未來



Hotel and
Tourism Institute
酒店及旅遊學院
hti.edu.hk



Chinese Culinary
Institute
中華廚藝學院
cci.edu.hk



International
Culinary Institute
國際廚藝學院
ici.edu.hk



IVE Hospitality
IVE酒店及旅遊
hospitality.vtc.edu.hk

Members of VTC Group

序言	P1
主辦組織、參賽資格及辦法	P2
參賽費用、獎項及證書	P3
比賽組別	
西式烹調	
擺設展示	
1. 三道菜餐單	P4
2. 三道主菜	P4
3. 精緻小食	P4
現場熱盤烹調 – 專業	
4. 海鮮類(比目魚)	P5 – 6
5. 肉類(牛腹肉)	P5 – 6
6. 純素食	P5 – 6
現場熱盤烹調 – 25歲以下 / 學徒	
7. 海鮮類(黑鱈魚)	P7 – 8
8. 家禽類(雞)	P7 – 8
中式烹調	
現場烹調	
9. 饗宴(隊際)	P9 – 10
10. 熱全素主菜(菇菌)	P9 – 10
糕點技藝	
擺設展示 – 專業	
11. 工藝擺設	P11 – P12
11A. 朱古力工藝擺設	P11 – P12
11B. 拉糖工藝擺設	P11 – P12
12. 創意麵包工藝	P13 – P14
13. 創意糕點工藝 – 藝術擺設、夾心朱古力及餐後迷你茶點	P15 – P16
14. 結婚蛋糕	P17
擺設展示 – 25歲以下 / 學徒	
15. 甜品	P18
15A. 在職青年廚師	P18
15B. 學生	P18
現場製作 – 專業	
16. 餐廳甜品	P19 – 20
現場製作 – 25歲以下 / 學徒	P21 – 22
17. 朱古力蛋糕	P21 – 22
17A. 在職青年廚師	P21 – 22
17B. 學生	
現場製作	
18. 下午茶比賽	P23 – 24
肉類挑戰賽	
19. 肉類挑戰賽 (詳情另行公佈)	
評判指引	P25
比賽規則	P26

序言

親愛的參賽者、廚師及餐飲業界朋友：

籌委會好榮幸能再次在這個美麗的香港維港心臟地帶，於2025年5月14日至16日期間，假香港會議展覽中心HOFEX- 亞洲餐飲展之首舉辦《2025香港國際美食大獎》。

我們歡迎並誠邀香港和亞太地區的餐飲業界廚師及組織積極參與《2025香港國際美食大獎》，一起在這個享負盛名的烹飪盛事中連繫、分享經驗和互相學習。

我們的比賽是推廣香港卓越餐飲的象徵，也展示來自世界各地廚師和學徒的技藝和才能，是個讓業界專才展示他們的烹飪才華、獲取經驗和促進地區餐飲社群交流的絕佳機會。

我們將一如既往地專注推廣可持續性、食品安全和減少浪費。大會提供的所有肉類和海鮮食材均從可持續來源、動物友好農場及生產商嚴格挑選。《香港國際美食大獎》是世界廚師聯會(Worldchefs)認可的比賽，符合世界廚師聯會的規則和條例，並致力減少廚餘和塑膠廢料。

我們提供多元化的比賽組別，讓參賽者在專業環境中展示其技藝和熱誠。不論在我們設備完善的比賽廚房，或在冷氣開放的展示場館，你會獲得最好的安排，以發揮你的廚藝和熱忱。我們會邀請世界廚師聯會認可的評判參與，確保比賽的公平公正。你在此次比賽的體驗將成為你職業生涯的一個重要里程碑。

大會委員會特別向HOFEX的主辦單位Informa Markets Asia Limited，以及各贊助商和支持機構表示謝意，感謝他們的長期合作和支持，以助活動成功。

我謹祝 各參賽者成功及有一個美好的經歷，《2025香港國際美食大獎》歡迎你。



Rudolf Muller

《2025香港國際美食大獎》籌委會主席

主辦組織 · 參賽資格及辦法

主辦組織

統籌委員會

主席	Rudolf Muller先生			
成員	陳永雄先生	鄭瑋青女士	蔡俊輝先生	許美德先生
	江肇祺先生	李佩儀女士	李少輝先生	Per Henrik Jonsson先生
	文丹利先生	楊國基先生		

參賽資格

《2025香港國際美食大獎》將於2025年5月14日至16日（星期三至星期五），假香港灣仔博覽道一號香港會議展覽中心一號展覽館舉行。

這項國際賽事歡迎來自本港及世界各地的餐廳食肆、會所、酒店、廚藝學校及餐飲業內之廚師參加。

參賽者必須以所屬機構或組織的名義參與是項美食大賽。以個人名義參賽者將不被接納。（參賽者必須為所屬機構或組織的僱員或成員，25歲以下學徒賽事除外）

參賽者的參賽組別數目不限（現場烹調組別除外，每名參賽者最多只可參加一項現場烹調的項目）。各機構（總店及分店在內）或組織可於每個組別呈交多於一項菜式參加比賽。如參賽者人數太多，大會有權限制每個國家 / 機構的參賽名額，並保留所有最後決定的權利。

所有參賽者，均一概同意參與所有事前及事後之相關宣傳、包括但不限於相片、影片、食譜分享、新聞稿、社交媒體、網站公告、以及案例分析。

參賽辦法

參賽者須依照以下程序報名參賽：

1. 請填妥參賽表格。（附表一）
2. 每道參賽菜式必須附有一份材料單和烹製方法。（附表二）
3. 將填妥之參賽表格、材料單和烹製方法，連同劃線及抬頭（MASTERMIND EVENTS LIMITED）的港元支票（適用於香港參賽者）或港元本票（適用於海外參賽者）寄交大會統籌：

MASTERMIND EVENTS LIMITED

香港九龍觀塘鴻圖道31號鴻貿中心2501室信封上請註明（機密）

截止報名日期為**2025年3月7日(星期五)**如有任何查詢，請聯絡大會統籌：

Mastermind Events Limited

電話: (852) 2114 2855

電郵: hkicc@mastermindevents.com.hk

參賽費用・獎項及証書

參賽費用

香港國際美食大獎項目	每項之參賽費用
個人比賽項目	港幣600元
隊際比賽項目	港幣1200元

參賽証書

所有完成比賽的參賽者均可獲頒參賽証書乙份。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數（基於世界廚師聯會的標準）頒贈：

優質金獎	100分
金獎	90 – 99分
銀獎	80 – 89分
銅獎	70 – 79分
文憑	60 – 69分

大會將會頒發最優秀獎給「創意麵包工藝 – 麵包擺設」、「餐廳甜品」及「現場下午茶比賽隊際組別」的最高分得主。

於下列項目的最高分參賽者，將被獲邀請參加於5月16日的金紫荊杯賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。

西式熱盤烹調（專業組別）

- (4) 海鮮類（比目魚）
- (5) 肉類（牛腹肉）
- (6) 純素食

中式熱盤烹調

- (9) 饗宴（其中一位參賽廚師參加）
- 10. 熱全素主菜（菇菌）

所有得獎者必須穿著整齊的廚師制服及廚師帽出席頒獎禮。

1. 三道菜餐單

- 展示一系列一人份的三道菜餐單，三道菜需包括一款前菜、一款主菜 (熱煮而冷凍展示)及一款甜品
- 除了油炸食品烤焗麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 需提供該展示菜品的介紹卡於展示品旁予評判參考
- 可使用的桌面面積：100厘米 (闊) × 100厘米 (深)

2. 三道主菜

- 展示3款不同的主菜菜式，所有菜式需是熱煮而冷凍展示。
- 三道主菜包括一款肉類主菜、一款海鮮主菜及一純素食主菜，每一款主菜單獨一碟，並需配以合適配菜
- 除了油炸食品和烤焗麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 需提供該展示菜品的介紹卡於展示品旁予評判參考
- 可使用的桌面面積：100厘米 (闊) × 80厘米 (深)

3. 精緻小食

- 展示6種不同的餐前小食，三款熱及三款冷的小食，所有小食必須冷凍展示。
- 每款各4件 (共24件)
- 小食應以一口為大小標準，每件重量為10-20克
- 小食可以24件拼盤或獨立形式展示
- 除了油炸食品和烤焗麵糰，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠
- 需提供該展示菜品的介紹卡於展示品旁予評判參考
- 可使用的桌面面積：100厘米 (闊) × 80厘米 (深)

比賽說明

- 參賽者自行帶備所有展示用餐具 (沒有公司標誌)
- 鼓勵參賽者佈置具吸引的展示，但此項不予評分
- 參賽者只可在評分完成後，擺放其姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 佈置展示時間將於報名後另行通知
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將展覽至比賽當日下午四時正
- 於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)

時間管理

- 任何遲到之參賽者可被取消資格
- 參賽者須在比賽指定時間內完成其展示菜品，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。

評審標準

外觀及創意 ----- 30分
作品必須體現出其結構性、組織性、優美及自然著色。需是原創作品，有創意、美味、引人食慾及具現代風格。

菜品組合 ----- 30分
細節及成品外觀，比例及對稱。和諧的味道及均衡的營養。

正確及專業烹調、技術及技巧 ----- 30分
高技術的手藝，展示不同的正確烹調技巧，清潔及精確的工作，正確的塗上魚膠及恰當的一致性。

上餐安排 ----- 10分
必須正確展示所要求的份量。實用，可在常規餐廳烹調及可穩當地出菜。

* 最高得分：100分 (不設半分)

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (專業)

有關現場熱盤烹調項目4, 5及6, 參賽者需於45分鐘內, 製作一道供三人份量位上的西式主菜, 並配以合適的配菜:

4. 海鮮類 (比目魚)

- 大會提供主食材: 約800-900克的解凍有皮比目魚魚柳
- 參賽者需自備其他配菜
- 菜式需配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式三份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

5. 肉類 (牛腹肉)

- 大會提供主食材: 約每件400克的牛腹肉共兩件
- 參賽者需自備其他配菜
- 菜式需配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式三份食譜 (Recipe)供評判現場收取及查閱

6. 純素食

- 大會提供強制主食材: 約200克新鮮牛肝菌及100克急凍雞油菌
 - 純素食菜式不可使用任何動物相關食材, 包括肉類、蛋、奶類製品及其他由動物衍生的食品包括蜜糖等; 典型的純素食是包括所有由植物及其衍生的食品如穀類、蔬菜、生果、沙律菜、堅果、種子、乾果、豆類及豆腐等, 但不得使用任何植物肉商業產品。純素食菜式應包含適量蛋白質, 礦物質及維生素等, 以創作均衡營養的菜品。
- 參賽者需自備其所有其他純素食材及配料
- 參賽者可選擇配以合適的素食調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式三份食譜 (Recipe) 供評判現場收取及查閱

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

- 可預先去除內臟、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

- 可預先起骨, 但不能分切、裁件、剁碎或攪碎
- 香腸須現場製作
- 生肝臟及牛胸腺, 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
- 不可使用二氧化鈦 (TiO₂)，不可使用金屬粉末，人工色素
- 必須是可食用的

時間管理

- 任何遲到之參賽者可被取消資格
- 參賽者須在比賽指定時間內完成其展示菜品，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

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)

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，任何電子用具需符合香港的電力供應規格，確保自攜之用具符合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

評審標準

物品攜帶及準備工作 ----- 5分

自攜食材按「入場可攜帶食材說明」要求，妥善處理及清楚標記；自攜食材份量正確；適當的工作技巧；工作時間的合理分配

衛生及食物浪費 ----- 10分

乾淨的工作技巧；流暢的工作流程；妥善處理及存放食物；食物溫度控制 – 熱和冷；控制過量及剩餘食物；避免產生塑膠廢料；保持工作間整潔（包括比賽完結後的清潔）；乾淨整齊的工作服

正確及專業烹調和衛生 ----- 20分

正確的基本烹調，切合現今的烹調藝術；烹調應具實用性，適當的方法避免使用非必要的食材；適當及正確運用西式烹飪方法烹調所有食材，包括澱粉及蔬菜；適當的工作技巧及注意烹調時的衛生

上餐 ----- 5分

正確的上碟數量；指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度，具實用性及方便傳菜

作品呈現 ----- 10分

和諧的主食材及伴碟；優美、簡單、原創的組合及構思；乾淨利落的安排；沒有人工化的裝飾和沒有費時的編排；模範的擺盤以確保引人食慾

味道及口感 ----- 50分

保留食材的原味，合適的味道及調味；優質的作品，協調的口感、味道及色彩，營養均衡

* 最高得分：100分 (不設半分)

- * 西式現場烹調(專業組)項目4、5及6的最高得分參賽者，將會被邀請參加於5月16日的「金紫荊杯」賽事 爭奪至高榮譽，有關詳情將容後公佈。

西式烹調 - 現場熱盤烹調 (25歲以下 / 學徒)

有關現場熱盤烹調 (25歲以下/學徒) 項目7及8，參賽者在比賽時不得超過25歲 (2000年5月14日或以後出生)。參賽者需於45分鐘內，製作一道供三人份量位上用的西式主菜，並配以合適的配菜:

7. 海鮮類 (黑鱈魚)

- 大會提供主食材: 約800-900克的解凍有皮黑鱈魚柳
- 參賽者需自備其他配菜
- 菜式需配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式三份食譜 (Recipe) 供評判現場收取及查閱

8. 家禽類 (雞)

- 大會提供主食材: 約每件250克的有皮無骨雞上腓肉共三件
- 參賽者需自行準備所有食材及配料
- 參賽者可選擇配以合適的調味汁 (可多於一種汁醬)
- 需準備一式三份食譜 (Recipe) 供評判現場收取及查閱

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

- 可預先起骨，但不能分切、裁件、剝碎或攪碎
- 香腸須現場製作
- 生肝臟及牛胸腺，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形狀

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
- 不可使用二氧化鈦 (TiO₂)，不可使用金屬粉末，人工色素
- 必須是可食用的

時間管理

- 任何遲到之參賽者可被取消資格
- 參賽者須在比賽指定時間內完成其展示菜品，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

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)

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，任何電子用具需符合香港的電力供應規格，確保自攜之用具符合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

評審標準

物品攜帶及準備工作 ----- 5分

自攜食材按「入場可攜帶食材說明」要求，妥善處理及清楚標記；自攜食材份量正確；適當的工作技巧；工作時間的合理分配

衛生及食物浪費 ----- 10分

乾淨的工作技巧；流暢的工作流程；妥善處理及存放食物；食物溫度控制 – 熱和冷；控制過量及剩餘食物；避免產生塑膠廢料；保持工作間整潔 (包括比賽完結後的清潔)；乾淨整齊的工作服

正確及專業烹調和衛生 ----- 20分

正確的基本烹調，切合現今的烹調藝術；烹調應具實用性，適當的方法避免使用非必要的食材；適當及正確運用西式烹飪方法烹調所有食材，包括澱粉及蔬菜；適當的工作技巧及注意烹調時的衛生

上餐 ----- 5分

正確的上碟數量；指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度，具實用性及方便傳菜

作品呈現 ----- 10分

和諧的主食材及伴碟；優美、簡單、原創的組合及構思；乾淨利落的安排；沒有人工化的裝飾和沒有費時的編排；模範的擺盤以確保引人食慾

味道及口感 ----- 50分

保留食材的原味，合適的味道及調味；優質的作品，協調的口感、味道及色彩，營養均衡

* 最高得分：100分 (不設半分)

中式烹調 - 現場烹調

中式烹調項目: 需尊重中餐傳統及經典, 融合創意及飲食趨勢, 配搭不同的食材以帶出最佳風味、口感和細節, 呈現精緻的當代中餐。設計的菜品必需符合實用性及在餐廳的可行性, 充份運用食材減少浪費。

9. 饗宴 (隊際比賽)

- 每隊由兩名中菜廚師組成。
- 每隊開賽前有5分鐘整理枱面, 去除保鮮紙, 預熱焗爐, 不能烹調及切割程序
- 每隊需於90分鐘內製作5人份量的三道菜(位上) 套餐, 包括頭盤、主菜及主食(粉、麵、飯(或其他澱粉類))
- 每隊必須於以下時間完成並上餐, 即使提前完成, 評審仍會按規定之比賽時間進行試食:
 - 比賽時間第45–60分鐘上頭盤
 - 比賽時間第61–75分鐘上主菜
 - 比賽時間第76–90分鐘上主食
- 大會提供每隊主食材: 帶子(1000克刺身級解凍U20)、原隻有殼黃腳海中蝦(500克急凍U15/20)、雞上腩淨肉(約每件200克共5件 冰鮮及有皮無骨)、豆腐(2盒350毫升盒裝煎炸豆腐)
- 參賽者必須在其套餐內運用以上所有食材, 各款食材用於那道菜色則沒有規限
- 參賽者需自行準備其他所需食材、配料及調味等; 應只帶符合規則及需要用的份量, 不能浪費
- 自攜食材要求請看「入場可攜帶食材說明」部份
- 需準備一式三份食譜 (Recipe) 供評判現場收取及查閱
- 評審將按三道菜評分

10. 熱全素主菜 (菇菌)

- 限時60分鐘製作5人份量, 位上的當代中式熟食菇菌全素主菜
- 大會提供菇菌食材: (300克新鮮姬松茸, 250克新鮮黑皮雞縱菌, 15條新鮮竹筴)
- 大會提供的菇菌作為主食材, 必須全部使用
- 參賽者需自行準備其他搭配素食類食材、配料及調味等; 應只帶符合規則及需要用的份量, 不能浪費
- 自攜食材要求請看「入場可攜帶食材說明」(不包括肉類及海產項目)
- 全部食材均為植物性食物, 包括五辛
- 不得使用任何蛋、乳製品及植物肉
- 需準備一式三份食譜(Recipe) 供評判現場收取及查閱

可攜帶入場食材說明

評判將於比賽前檢查參賽者自攜之食材

- 沙律菜可預先洗滌, 但不能分切, 混合及醃製
- 蔬菜及生果可預先洗滌及去皮, 可分切(蕃茄可以燙水去皮、蠶豆類可以去殼), 但不能攪成茸或烹煮, 蔬菜茸或餡料須現場製作
- 魚/海鮮/貝殼類可預先清潔, 去殼及改柳, 但不能分切及烹煮; 不可自備蝦膠或墨魚膠之類食材, 必須現場製作
- 禽畜/肉類可預先起骨及分切, 骨頭可斬細, 但須未經烹煮
- 骨頭可預先切小塊
- 大會可以提供冰粒, 參賽者需於比賽前聯絡工作人員安排
- 慕絲必須於現場製作, 但容許自備已攪碎的食材
- 有凝結液體的製成品, 例如啫喱或菜膠等不可攜帶, 必須現場製作
- 已醃好的蛋白質 (肉類)
- 春卷皮或類似食材
- 未經煮熟的麵糰, 但不能揉開、分割及做型
- 未經煮熟的麵條, 豆製品或腐皮等
- 醬汁, 包括沙律醬汁, 必須在比賽中製作; 若攜帶現成醬料, 必須現場加工完成
- 乾食材可預先浸發, 但只能切割成一件頭方便攜帶, 不可以切成上盤的大小, 必須現場改細及做型
- 海鮮高湯或肉類上湯須未經調味及未經濃縮
- 未加工的水果茸, 但須在比賽場中完成
- 雞粉, 但不能使用人工色素或化學劑 (如味精、乳化劑、人工香精等)
- 裝飾須現場製作及適合食用

時間管理

- 任何遲到之參賽者可被取消資格
- 參賽者須在比賽指定時間內完成其展示菜品，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行
 - 項目#9需按其指定之時間上餐

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)

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，任何電子用具需符合香港的電力供應規格，確保自攜之用具符合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。
- 大會將不提供上菜用碟，菜品必須位上。唯自備用碟不可有公司標誌
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

物品攜帶及準備工作 ----- 5分

自攜食材按「入場可攜帶食材說明」要求，妥善處理及清楚標記；自攜食材份量正確；適當的工作技巧；工作時間的合理分配

衛生及食物浪費 ----- 10分

乾淨的工作技巧；流暢的工作流程；妥善處理及存放食物；食物溫度控制 – 熱和冷；控制過量及剩餘食物；避免產生塑膠廢料；保持工作間整潔（包括比賽完結後的清潔）；乾淨整齊的工作服；煮食時穿著正確的廚師服（廚師服、褲子、安全鞋、圍裙及廚師帽）

正確及專業烹調和衛生 ----- 20分

正確的基本烹調，切合現今的烹調藝術；烹調應具實用性，適當的方法避免使用非必要的食材；適當及正確運用西式烹飪方法烹調所有食材，包括澱粉及蔬菜；適當的工作技巧及注意烹調時的衛生

上餐 ----- 5分

正確的上碟數量；指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度，具實用性及方便傳菜

作品呈現 ----- 10分

和諧的主食材及伴碟；優美、簡單、原創的組合及構思；乾淨利落的安排；沒有人工化的裝飾和沒有費時的編排；模範的擺盤以確保引人食慾

味道及口感 ----- 50分

保留食材的原味，合適的味道及調味；優質的作品，協調的口感、味道及色彩，營養均衡

***項目#9: 以上評審標準為每道菜之獨立評審標準，三道菜共300分為總分並以三道菜之平均分(300/3)為最終分數。**

***項目#9 最高得分：3 x 100分 (不設半分); #10 最高得分：100分 (不設半分)**

*中式現場烹調項#9及#10 (#9可選派其中一位廚師參加)的4位最高得分參賽者，將會被邀請參加於5月16日的「金紫荊杯」賽事爭奪至高榮譽。

糕點技藝 – 擺設展示(專業) - 工藝擺設

11. 工藝擺設

參賽者可選擇以下其中一款作為參賽工藝擺設之唯一材料：

11A. 朱古力工藝擺設，必須展示最少三種不同技術，包括：噴 (Sprayed)、倒模 (Molded)、朱古力鑄模 (cast chocolate) 及 圖繪朱古力 (Painted Chocolate) 等

11B. 拉糖工藝擺設，必須展示四種不同的技術原素：煮糖、吹糖、鑄糖及拉糖等

比賽規則

- 作品高度不可低於60厘米或超過150厘米 (不包括底座高度)
- 底座尺寸不可超過80厘米 x 80厘米x 12厘米 (高)，可使用的桌面面積120厘米 (闊) X 100厘米 (深)。
- 作品完全不可使用支架、鐵線或模具，否則將會被取消資格
- 作品 (包括裝飾及噴槍使用的材料) 必須是可以食用的
- 應謹慎使用金或銀箔
- 應有限量及謹慎地使用閃光和/或金屬粉
- 只允許使用食用光亮膠
- 參賽作品不可使用保麗龍、金屬和以朱古力噴上的材料結構，此類參賽作品將自動被取消資格
- 接縫必須清潔且無滴漏
- 著色必須清潔，沒有污跡、出界或滴漏
- 倒模的比例不得超過作品的25%
- 展品必須乾淨且沒有任何手指痕跡

11A.朱古力工藝擺設作品規則

- 參賽作品必須只由朱古力和可可製品組成，包括普通或已調色的可可脂和可可碎粒
- 參賽作品必須使用三種或以上的技術，如：光亮、平面、啞面、噴、雕刻、朱古力絲帶或充氣狀等
- 朱古力作品不可使用糖或糖製品
- 不可使用人工非食用結構支架
- 倒模的比例不得超過作品的25%
- 不可使用朱古力膠
- 可使用食物處理器製成的造型朱古力
- 只可使用自製的朱古力轉印紙
- 反白的朱古力 (過熱) 組件只可用於符合設計的作品中
- 噴或轉印的朱古力圖案不應呈現剝落狀況
- 食物處理器製成的朱古力必須光滑並沒有裂縫
- 造型朱古力可以是光滑的、拋光的及有光澤的
- 主要組件必須是沒有氣泡、扭紋、裂縫和接痕
- 刀切口和褶邊應長而均勻
- 噴序應清潔且不過量，沒有明顯因過噴而滴落的痕跡
- 朱古力組件不得上光亮膠
- 朱古力、噴槍和 / 或絲網印刷不得缺損或剝落
- 只可使用可食用色素; 不可使用力架, 包括食用力架及其他不可食用顏料

11B. 拉糖工藝擺設作品規則

- 倒糖作品必須堅固 (不會塌陷)，邊緣必須圓潤光滑
- 倒糖作品必須沒有氣泡
- 倒糖作品應該是精緻的
- 應顯示為豎立的作品不應下垂或彎曲
- 糖可以倒在有紋理的表面上
- 倒模的比例不得超過作品的25%
- 拉糖必須薄、有光澤及沒有多餘的顆粒
- 拉糖絲帶中的拉糖線必須均勻且薄
- 拉糖的組件必須細緻及優雅的
- 拉糖的形狀必須通透而不會塌陷
- 糖飾作品可展示於密封的透明展示櫃中

比賽說明

- 一概禁止任何含廣告成份、種族歧視、宗教及政治象徵的設計，任何具冒犯性作品可能會被移除
- 參賽者只可評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行 通知)
- 評審如對展示作品有任何結構或材質疑問，作品將被切開審查

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分

評審標準

設計及配搭 ----- 30分
細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。主題必須是優美、有清晰的主題並不具冒犯性及暴力性。

技巧與難度 ----- 50分
高超的結構技術、充分展現不同的技術及符合比賽規則、細緻及準確。無縫及正確地組合致展示期間穩定地擺放。

創意及原創性 ----- 20分
良好的第一印象，富藝術感的原創及具創意作品。

* 最高得分：100分 (不設半分)

糕點技藝 – 擺設展示(專業) - 工藝擺設

12. 創意麵包工藝

創意麵包工藝擺設包括一款創意工藝麵包及食用麵包產品: 三款維也納甜酥類麵包 (一款經典牛角包、兩款丹麥酥)及三款麵包(一款法式長棍麵包、一款酸種麵包及一款健康營養麵包)。

工藝麵包作品顏色應為天然, 只可使用可食用色素; 不可使用亮漆 (包括食物亮漆或其他非食用製品)。麵包產品只可用天然顏色。

- 參賽者有60分鐘完成整個組合
- 所有展品均預先烘焙、製作及攜帶至比賽場地, 展示品可於現場修整及重塑
- 參賽者可自選主題
- 需提供主題及介紹卡, 食譜(包括麵包展示/一式三份) 必須放置於展檯上
- 可使用的桌面面積: 160厘米 (闊) × 100厘米 (深)

創意工藝麵包擺設

- 擺設高度不可低於80厘米或超過150厘米
- 參賽者可選擇使用底座與否, 如使用則底座尺寸不可超過80厘米 × 80厘米 × 12厘米 (高)
- 作品必須包含最少5款使用了不同種類麵團的可食用麵包
- 所有擺設作品必須妥善烘焙
- 不可使用支架、金屬線或其他非食用製品作結構用途

經典牛角包

- 一款經典牛角包
- 每件牛角包重量應為 60 克 (±5克)
- 五件供展示, 兩件供評判試食, 總共七件
- 供展示的牛角包應與供評判試食的相同, 評判可切開展品審查

丹麥酥作品

- 兩款丹麥酥, 自由創作
- 每件丹麥酥重量應為 90-100 克
- 每款丹麥酥: 五件供展示, 兩件供評判試食, 總共七件
- 供展示的丹麥酥應與供評判試食的相同, 評判可切開展品審查

法式長棍麵包

- 一款法式長棍麵包
- 每條法式長棍麵包重量應為 250 克 (±10克), 長度為55-60厘米
- 五條供展示, 一條則部分切片, 兩片以供評判試食
- 供展示的法式長棍麵包應與供評判試食的相同, 評判可切開展品審查

酸種麵包

- 一款以黑麥為基礎的酸種麵包, 自由創作
- 每個酸種麵包重量應為 400 克 (±10克)
- 三個供展示, 一個則部分切片, 兩片以備評判試食
- 供展示的酸種麵包應與評判試食的相同, 評判可切開展品審查

健康營養麵包

- 一款健康營養麵包, 自由創作
- 每個健康營養麵包重量應為400 克 (±10克)
- 三個供展示, 一個則部分切片, 兩片以備評判試食
- 供展示的健康營養麵包應與評判試食的相同, 評判可切開展品審查

比賽說明

- 參賽者只可在評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於展示檯上
- 參賽者需自行帶備所有展示用具或設備 (沒有公司標誌)，唯所有物品如有任何遺失或損毀，大會一概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分

評審標準

麵包擺設

設計及配搭 ----- 30分

細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。主題必須是優美、有清晰的主題並不具冒犯性及暴力性。

技巧與難度 ----- 50分

高超的結構技術、充分展現不同的技術及符合比賽規則、細緻及準確。無縫及正確地組合致展示期間穩定地擺放。

創意及原創性 ----- 20分

良好的第一印象，富藝術感的原創及具創意作品。

總分 100分

麵包作品

設計及配搭 ----- 20分

良好的組合及多元化種類，和諧及自然的顏色；創意及原創性。

味道及質感 ----- 50分

味道、嗅味、濕潤度；餡料之味道(如適用)；層次及組織，結實度及柔韌性；輕形、鬆脆度、易碎成小薄片、定形度及切割時的麵包碎；合適的餡料(如適用)。麵包產品應能切合現今健康及營養價值要求。

工藝表現 ----- 10分

麵包產品應具吸引性及惹人食慾。同一款麵包的整體展示、顏色、形狀、重量應一致及齊整。

技術和難度 ----- 20分

不同的麵包運用不同的技藝，注意細節、準確的工作；結構得以支撐麵包作品包及組合

總分/每款麵包 100分

5款麵包總分 500分

麵包擺設及麵包作品總分 600分

獎項

1. 獎項及證書將根據總平均分(600分除六)頒發
2. 將頒發創意麵包工藝擺設獎予創意麵包工藝擺設項目最高分的參賽者

糕點技藝 – 擺設展示(專業) - 工藝擺設

13. 創意糕點工藝 – 糕點擺設、夾心朱古力及餐後迷你茶點

創意糕點工藝組合要求

- 組合包括一款藝術擺設、三款夾心朱古力及兩款餐後迷你茶點

主題要求

- 所有項目的主題應保持一致 • 需提供主題介紹卡

文件

- 食譜(包括夾心朱古力及餐後迷你茶點/一式三份) 必須放置於展檯上

展示要求

- 可使用的桌面面積120厘米(闊) X 100厘米(深)
- 參賽者需自備碟及擺放層架
- 參賽者需自備其所需用具及器材

時間管理

- 參賽者有60分鐘完成整個組合

創意糕點擺設

擺設要求

- 參賽者需使用糕點食材設計及製作一個糕點擺設
- 擺設可以是運用可可、糖或其他糕點食材製成的。參賽者可混合使用各糕點技藝

主題及維度

- 擺設必須反映其特定之主題
- 擺設高度不可低於40厘米或超過60厘米(不包括底座高度)，作品闊度不可超過60厘米
- 底座尺寸不可超過60厘米 x 60厘米 x 10厘米(高)

食用性及支撐

- 擺設必須是100%可食用，不可使用人工或非食用結構支架

技術及模具

- 作品必須展示超過三種不同技藝，例如：雕塑、雕刻、噴霧、打磨、切割及吹製等
- 倒模的比例不得超過作品的25%

顏色及完成

- 只可使用食用色素，不可使用亮漆(包括食物亮漆)或其他非食用製品

夾心朱古力

展示要求

- 三款夾心朱古力，每款八件
- 每款其中五件供展示，放於擺設旁，– 每款餘下三件放於一碟上，以供評判試食(參賽者需自備碟或盤子)

技術

三款夾心朱古力使用以下技術:

- 一款倒模 – 一款浸漬 – 一款自由創作

味道

三款夾心朱古力必須包含以下三款口味 – 一款含堅果 – 一款不含堅果 – 一款自由創作

重量

每件夾心朱古力(包含裝飾)重量必須為8–16克

一致性的展示

展示的夾心朱古力(三款 x 五件)應與評判試食的(三款 x 三件)相同，評判可切開展品審查

材料

不可使用現成的轉印紙

文件

必須展示其材料單和製作方法(一式三份)

餐後迷你茶點

展示要求

- 展示兩款餐後迷你茶點，每款八件
- 每款其中五件供展示，放於擺設旁 – 每款餘下三件放於一碟上，以供評判試食 (參賽者需自備碟或盤子)

重量

每件餐後迷你茶點重量必須為8–16克

技術

需使用以下技術:

- 一款撻 • 一款自由創作

材料

不可使用現成的轉印紙

一致性的展示

展示的餐後迷你茶點 (二款 x 五件) 應與評判試食的 (二款 x 三件) 相同，評判可切開展品審查

文件

必須展示其材料單和製作方法 (一式三份)

比賽說明

- 參賽者只可在評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於展示檯上
- 參賽者需自行帶備所有展示用具或設備 (沒有公司標誌)，唯所有物品如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成作品將被扣分，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。

評審標準

擺設 (300分)	設計	60
	總觀	80
	技巧	80
	主題	40
	呎寸	20
	展示時間	20
夾心朱古力 (每款140分，共420分)	味道	40
	質感	40
	主題	15
	總觀	15
	技巧	15
	數量	5
	重量	5
	展示時間	5
餐後迷你茶點 (每款140分，共280分)	味道	40
	質感	40
	主題	15
	總觀	15
	技巧	15
	數量	5
	重量	5
	展示時間	5

* 最高得分：1000分 (不設半分)

獎項

1. 獎項及證書將根據總平均分(1000分除十)頒發

糕點技藝 – 擺設展示(專業) - 工藝擺設

14. 結婚蛋糕

- 須為三層的結婚蛋糕
- 各層必須體現婚禮設計，底層應能食用。蛋糕必須完全用手工裝飾。除了支柱及花束，所有的裝飾都必須是可以食用的。
- 可以使用皇室糖霜、塑糖、威化紙或其他合適的材料
- 蛋糕的一部分必須預先切下及用保鮮紙包好，以備評判試食
- 備註：除了支柱及花束，不得使用鋼線或金屬框作為蛋糕托架。違規者將被扣分
- 可使用的桌面面積：120厘米 (闊) × 100厘米 (深)

比賽說明

- 參賽者只可在評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 必須展示其材料單和製作方法於蛋糕旁 (一式三份)
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分

評審標準

技術和難度 -----	25分
作品的美術感、製作技巧和難度。	
外觀及整體表現 -----	25分
作品必須合乎比例，並在美學和整體上表達優美形象。	
味道 -----	25分
作品須保留蛋糕應有的味道，以不同質感組成並且和蛋糕的色澤互相配合。	
正確及專業烹調 -----	25分
正確的基本烘焙烹調術，並達至現代糕餅製作的水準。	

* 最高得分：100分 (不設半分)

糕點技藝 – 擺設展示(25歲以下 / 學徒) - 工藝擺設

15. 甜品

參賽者在比賽時不得超過25歲(2000年5月14日或之後出生)，並需選擇以下其中一個組別:

15A. 在職青年廚師

15B. 學生 (現受訓於廚藝學院)

- 參賽者需準備及擺設兩款不同的甜品，配合一般單品點餐用 (A La Carte)
- 所有展覽的甜品必須冷凍展示
- 2款甜點均須準備2份，一份為展示，另一份不可塗上魚膠，以供評判試味
- 可使用的桌面面積為100厘米 (闊) × 100厘米 (深)

比賽說明

- 參賽者只可在評分完成後，擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上
- 必須展示其材料單和製作方法於蛋糕旁 (一式三份)
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的展品 (作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分

評審標準

材料配搭及創意 ----- 15分

良好的食物元素、味道、質感、顏色選擇配搭組合；具創意及原創性。

技術及難度 ----- 15分

正確的餐飲準備技巧及合符現代的烹調模式；藝術性，能力以及專業執行。

實用性及具現代感的手法 ----- 30分

具惹人食慾，優雅，和諧的色澤的配搭，正確的比例及分量大小及作為日常使用的可行性，不需花費過多時間，擺設須整潔美觀。

味道及質感 ----- 30分

主食材之味道應該是盛行的，不應有太多附加的味道。如甜品為慕思，則建議避免使用過多的魚膠。甜品應由不同質感配搭組成。

服務安排 ----- 10分

必須展示正確的比例份量及盤子，具實用性，穩定及容易運送。

* 最高得分：100分 (不設半分)

糕點技藝 - 現場製作 (專業)

16. 餐廳甜品

在90分鐘內，預備及製作兩款不同的現代餐廳西式甜品，每款製作三人份

- 兩款甜品可以碟、玻璃杯或其他餐具上餐
- 每款甜品必須包含三個元素；其中一款以朱古力為主食材、另外一款為自由創作
- 甜品可熱或凍或混合兩者
- 醬汁和裝飾是參賽者的選擇，不視為甜品組成部份
- 需準備一式三份食譜(recipe) 供評判現場收取及查閱
- 如有贊助食材提供，大會會再通知參賽者

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

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
- 果肉但沒有添加劑

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
- 不能用魚膠或淋面汁醬
- 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

雪糕及蛋白霜

- 雪糕混合劑
- 蛋白霜混合劑，但不能裱花或造型，必須現場烘焙

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

麵團

- 可自備麵團，可預先揉開但不能預切件或做型
- 可自備杏仁蛋糕、蛋白杏仁蛋糕但不能預切件或形狀

醬汁

- 必須現場製作

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
- 不可使用二氧化鈦(TiO₂)，不可使用金屬粉末，人工色素
- 必須是可食用的

其他

- 冰粒由大會提供，有需要請於比賽前可向大會工作人員要求

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式將被扣分。超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

每個烹飪台均具以下項目:

- 電熱板爐
- 對流式烤箱
- 水盤連自來水裝置
- 攪拌機
- 不銹鋼工作枱
- 雲石板
- 磅
- 微波爐
- 層車
- 電插頭一個 (電壓220伏特)

共用設置:

- 電冰箱
- 冷凍櫃
- 急凍電冰箱

參賽者自攜之器材

參賽者可以攜帶以下電器:

- 手持攪拌機
- 食物處理器
- 多功能料理機 (Thermomix)
- 冰磨機 (Pacojet)
- 朱克力熔爐
- 除以上列出的電器外，其他自攜之電器必須於提交食譜時申報，任何電子用具需符合香港的電力供應規格，確保自攜之用具符合安全及用電標準為每位參賽者之責任。參賽者每次應只使用一件電器，任何問題或故障以致影響其他參賽者將被扣分。

參賽者自攜之器皿:

- 上菜之用碟和玻璃杯 (沒有公司標誌)
- 適用於電熱板爐的煲、平底鑊等廚具
- 煮食工具，包括刀、砧板、托盤、碗、手套、保鮮紙及任何特殊食品準備工具
- 層車用的G/N托盤
- 不能使用單次性使用的塑膠容器，應只用可清洗多次使用的容器
- 展示標籤或菜品描述

參賽者需於評分後自行收回自備之器皿及用具，所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會一概不負責任。

評審標準

組成及創新 ----- 5分
良好的食物元素、味道、質感、顏色選擇配搭組合；具創意及原創性。

衛生與食品浪費 ----- 10分
乾淨的工作技巧；流暢的工作流程；妥善處理及存放食物；食物溫度控制 – 熱和冷；控制過量及剩餘食物；避免產生塑膠廢料；保持工作間整潔 (包括比賽完結後的清潔)；乾淨整齊的工作服；煮食時穿著正確的廚師服 (廚師服、褲子、安全鞋、圍裙及廚師帽)

外觀 ----- 10分
完成的甜品應具吸引力及惹人食慾，正確的比例及尺寸，具美感

正確及專業烹調 ----- 20分
1. 技術
2. 技巧
3. 工作流程

服務 ----- 5分
必須準時上菜，同一款式的盤子應該一致並留意上菜的溫度。

味道及質感 ----- 50分
主食材之味道應該是盛行的，不應有太多附加的味道。如甜品為慕思，則建議避免使用過多的魚膠。甜品應由不同質感配搭組成。

* 最高得分：100分 (不設半分)

糕點技藝 - 現場製作(25歲以下/ 學徒)

17. 青年餅師朱古力蛋糕

參賽者在比賽時不得超過25歲(於2000年5月14日或之後出生)，並需選擇以下其中一個組別：

17A：在職青年餅師

17B：學生(現受訓於廚藝學院)

- 在75分鐘之內，利用參賽者預先自製的朱古力蛋糕底(直徑18厘米)及其他自備材料，準備及創造一個足夠12人份量的朱古力蛋糕，蛋糕必需於現場切割
- 內層夾餡由參賽者自己選擇，不可使用榴槤
- 所有材料由參賽者自行帶備(不可使用植脂忌廉及假朱古力)

比賽說明

- 參賽者須於賽前烘製一個18厘米的自選朱古力蛋糕，於比賽當日帶至比賽場地
- 每位參賽者須自行攜帶所有要完成蛋糕的食材
- 所有蛋糕裝飾必須為真朱古力，不能使用糖或杏仁糕裝飾。參賽者只許攜帶基本、未經處理的朱古力材料作蛋糕裝飾，例如已焗製的或製成的朱古力裝飾。此例將會嚴格執行
- 參賽者可在蛋糕面上塗上任何裝飾材料，再作進一步的裝飾，但必須於75分鐘限時內完成
- 參賽者需自備一適合的擺碟以盛放蛋糕(沒有公司標誌)
- 參賽者需於評判評審外觀後，自行切部份蛋糕予評判試食
- 需準備一式3份食譜(recipe)供評判現場收取及查閱

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，應充份利用時間，作品不應在規定時間10分鐘前完成，即使提前完成，評審仍會按規定比賽時間完結後進行

烹飪台設施、用具及用碟

每個烹飪台均具以下項目：

- 發熱元件的電熱板爐
- 電烤箱
- 水盤連自來水裝置
- 攪拌機
- 工作枱
- 雲石板
- 磅
- 微波爐
- 電插頭一個(電壓220伏特)

共用設置：

- 電冰箱
- 冷凍櫃
- 急凍電冰箱

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，任何電子用具需符合香港的電力供應規格，確保自攜之用具符合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。
- 參賽者需自備一適合的擺碟以盛放蛋糕（公司標誌需要遮蓋）
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

準備工作和整齊清潔的工作間 ----- 10分

妥當安排食材、用具、餐具，整潔的工作枱（包括比賽後工作枱的整潔），清潔的抹布，最少的廢料，正確利用比賽時間。

正確及專業烹調 ----- 20分

個人、廚房及食物衛生；廚房組織；正確的烹調準備及合符現今的烹調模式；藝術性，能力以及專業執行。

服務 ----- 10分

必須準時上菜，同一款式的盤子應該一致並留意上菜的溫度。

外觀及創新 ----- 30分

具惹人食慾，優雅，和諧的色澤的配搭，正確的比例及分量大小及作為日常使用的可行性，不需花費過多時間，擺設須整潔美觀。

味道及質感 ----- 30分

主食材之味道應該是盛行的，不應有太多附加的味道。如甜品為慕思，則建議避免使用過多的魚膠。甜品應由不同質感配搭組成。

* 最高得分：100分（不設半分）

糕點技藝 - 現場製作(隊際)

18. 下午茶比賽

每隊由一名隊長及一名隊員組成。

每隊須製作兩份供2人食用的下午茶架(一份為展示，一份為評判試食)，須於90分鐘內製作五款不同的項目如下：

- 1) 鬆餅
- 2) 鹹點(可帶已焗的三文治麵包)
- 3) 盛載於玻璃器皿中的甜品
- 4) 兩款不同的自由創作
- 5) 另配上一壺合味之茶品
 - 兩份下午茶均需以下午茶架展現(共兩組)
 - 參賽隊必須提交下午茶英文餐單(MENU)

比賽說明

- 所提交用的食譜須為原創及初次參加比賽
- 需準備一式三份食譜(recipe)供評判現場收取及查閱
- 所有工序必須於現場製作(包括裝飾)

呈獻

- 兩組下午茶架均由參賽者自行呈獻
- 大會將不會提供任何盤子及層架，參賽者需自備所有包括上碟、托盤以及配合其主題的枱上佈置裝飾，任何餐具及佈署不得有任何公司標誌

時間管理

- 任何遲到之參賽者將可被取消資格
- 參賽者如未能於限時內完成菜式，超時10分鐘或以上，其作品將不獲評分。
- 參賽者須於限時的比賽內盡量展示其烹調技巧，並須於其比賽時間的最後10分鐘才能完成菜式上菜，所有菜式未於指定上菜時間完成將不獲評分。

烹飪台設施、用具及用碟

每個烹飪台均具以下項目：

- 發熱元件的電熱板爐
- 電烤箱
- 水盤連自來水裝置
- 攪拌機
- 工作枱
- 雲石板
- 磅
- 微波爐
- 電插頭一個(電壓220伏特)

共用設置：

- 電冰箱
- 冷凍櫃
- 急凍電冰箱

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，任何電子用具需符合香港的電力供應規格，確保自攜之用具符合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。
- 參賽者需自備一適合的下午茶層架 x 2，托盤/碟 及茶壺/茶杯
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

評審標準

甲 – 以實際分數計算*

準備工作和整齊清潔的工作間 ----- 10分

妥當安排食材、用具、餐具，整潔的工作枱（包括比賽後工作枱的整潔），清潔的抹布，最少的廢料，正確利用比賽時間。

作品的展現及整體外觀 ----- 20分

餐枱的佈置及適當的配合

乙 – 以五項之平均分計算*

正確及專業烹調 ----- 10分

正確的操作、烹飪方法及技巧，並能實際用於日常製作。配菜與材料的選擇能在外觀及味道之間取得平衡。

實用性及材料運用 ----- 20分

材料味道、質感及色澤的配搭，菜色的創意性及原造性，材料分量及作為日常用料的可行性。

味道 ----- 30分

主要味道要配合當天的主題，避免太多不同的味道混雜在一起，質感配搭恰當。

茶味道 ----- 5分

選用之茶品配搭。

服務 ----- 5分

必須準時上菜，同一款式的盤子應該一致並留意上菜的溫度

* 最高得分：100分（不設半分）

** 大會將頒發最優秀獎給最高分的隊伍

評判指引

《2025香港國際美食大獎》的評判團將由香港的世界廚師聯會認可評判(部份中式烹調及糕點項目除外)及烹飪專家出任。

- a) 參賽作品的材料和烹製方法是評審標準之一。因此，參賽者須以專業形式附上各項參賽作品的材料簡介及烹製方法
- b) 參賽者須確保其展品在參賽表格和展覽桌子上的標籤資料，均是清晰和正確無誤
- c) 參賽作品須屬首次參賽，大會不接納曾參與其他同類比賽的作品參賽
- d) 在評審前，參賽者應避免透過廣告為其作品作宣傳
- e) 各菜式須在指定時間內完成
- f) 評判將切開每一件參賽作品作更深入評審
- g) 參賽者切勿使用非食用的材料（某些展示項目標名除外）
- h) 作品外觀應令人感覺自然及誘人垂涎
- i) 評判要求參賽者採用簡潔整齊的上菜方法，須配合現代廚藝技術，並適應於一般食肆
- j) 評判評分時，會考慮參賽者作品所屬國家的廚藝習俗
- k) 盤頭擺設或伴碟必須在份量及味道上與主體菜式配合
- l) 參賽者應使用簡潔和適用於實際環境的方法擺放食物
- m) 參賽者應避免將食物放置於碟邊，以及不雅觀和不衛生地擺放食物
- n) 雖然桌上的裝飾及擺設不另作評分，但美觀的擺設可令評判留下良好印象
- o) 未切妥當及未擺放整齊的蔬菜將被扣分

- a) 參賽者必須持有衛生經理證書或同等的資歷
- b) 參賽者遞交已填妥的參賽表格，即等同接受及同意遵守《2025香港國際美食大獎》的所有參賽規則
- c) 統籌委員會有權拒絕任何不遵守規則，或不符合比賽項目所訂明的條件或限制的作品參加比賽
- d) 統籌委員會有權拒絕任何未達大會要求水準的作品參賽
- e) 參賽者或其代表不得向《2025香港國際美食大獎》評判團或大會負責人進行游說活動
- f) 如有需要更改已遞交的參賽資料，參賽機構或組織必須以書面通知大會。有關之申請，必須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納
- g) 如進入比賽者因事退出而由他人取代(參賽菜色必須維持不變)，參賽機構或組織的負責人必須以書面通知大會，並經由退出比賽的廚師簽署認同。此等申請須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納
- h) 獲選入比賽的參賽者，必須以參加表格的菜色角逐決賽，不得擅自更改菜譜，獲大會批准者除外
- i) 參賽隊伍若因事不能參賽，或比賽在非大會所控制之情況下取消，已繳付之參賽費用一律不獲退還
- j) 所有菜式必須於指定時間內完成
- k) 所有參賽者需於指時間內完成作品，未能完成作品之參賽者將不獲頒發獎項 / 證書
- l) 在比賽中，不得出現任何暗示參賽者工作地點的標誌
- m) 大會將提供適當的保安設施，然而若有任何展品、貨物、器皿或私人物品遺失或損壞，大會概不負責賠償
- n) 統籌委員會有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別與項目。首席評判對規則的詮釋為最終之依歸
- o) 參加者如有違反《2025香港國際美食大獎》大會規則，首席評判有權取消其參賽資格。賽果由首席評判團主席作最終決定，不容異議
- p) 西式及糕點比賽規以英文版為最後依據; 中式則以中文版為最後依據