



比賽目的

1. 通過比賽吸引餐廳、廚師及廣大市民的注意，促進創意交流，為菜式帶來新鮮感，給餐廳注入創新元素，發掘新的市場潛能。
2. 推廣本地粵菜地道菜式飲食文化，延續傳統粵菜精神與特色外，增進對飲食文化的了解與欣賞。
3. 鼓勵廚師發揮創意，按主題探索食材、調味和烹調的無限可能，從而提升自身的廚藝水平。

參賽資格

1. 參賽者必須以食肆機構名義參賽，不接受以個人名義參賽。
2. 參賽者機構必須為本地食肆，並持有本港有效食肆牌照。
3. 參賽團隊的成員必須為香港居民，並於參賽機構內任職。
4. 參賽資格不得轉讓，若參賽者未能提供參賽要求的完整資料，大會將保留取消其參賽資格的權利。
5. 參賽者均必須同意參與所有事前及事後之相關宣傳，大會有權利使用所有有關素材，包括相片、影片、食譜內容、記者會、新聞稿、社交媒禮、網站等。

比賽場地、日期及費用

決賽場地：中華廚藝學院 7 樓 『中華名氣堂』

決賽日期：2024 年 12 月 12 日

報名費用：港幣\$500 元正（支票抬頭：香港飲食業聯合總會有限公司）

郵寄至九龍尖沙咀亞士厘道 22 號好利時大廈 2 字樓

信封面請註明：『第一屆金筷子明火創意名菜大賞』

支票後請註明參賽機構名稱 及 聯絡電話號碼

報名方法

報名日期：2024 年 10 月 31 日下午 6 時截止

請於截止日期前填妥報名表格，並電郵至：2024gccca@gmail.com

比賽組別

比賽分四個組別，分別以不同材料為主要食材，創作設計及烹調一款參賽作品。

四組別的主要食材分別為：

(一) 肉類（豬、牛、羊）

(二) 家禽類（雞、鵝、鴨、鵠）

(三) 海鮮類（魚、蝦、蟹、龍蝦、貝類）

(四) 素菜類

比賽形式

1. 初賽：參賽者需以書面形式提交創意菜式的詳細內容及特色，包括製作四人份量的材料、斤兩、配料(調味、汁醬等)及份量、烹製方式及菜式的照片，不需現場烹調。
2. 決賽：
 - A. 經評審從初賽參賽者中選出最高分的十組參賽者進入決賽，決賽參賽者需於比賽場地及指定時間內烹調參賽作品。
 - B. 參賽者需自行準備食材、配料及調味料等，於 60 分鐘內，烹煮一道熱盤菜式。
 - C. 參賽者於烹煮完成後，須即場向評審團介紹菜式。
(獲選入決賽的參賽者，必須以參加表格的菜色角逐決賽，不得擅自更改菜譜)

評審標準

創意：菜式的新穎程度及創意表現

味道：菜式的味道和調味的平衡

烹調技巧：烹調菜式時的手法及食材配合的技巧

擺盤：菜式的呈現和美感

團隊合作：團隊的協作及效率

所有菜式必須於指定時間內完成

評審團

評審團由專業廚師及餐飲業專家組成，合共 30 人，確保公正性。

簡介會

簡介會詳情將於確認進入決賽比賽資格後公佈。

簡介會內容包括：

介紹比賽細則及注意事項參賽者應於提交表格前自行細閱及理解所有條款及細則。

進行比賽時段及爐頭位置抽籤，故各參賽者必須出席。

參觀比賽場地、爐具示範及講解其他有關資料等。於比賽當日，參賽者在指定比賽時間之前，將不獲安排額外檢查時間。

注意：如缺席簡介會，大會將不會另外安排講解及比賽場地參觀。

獎項

每組比賽均設有以下獎項：

金獎 (一名) 現金獎及獎狀

銀獎 (一名) 現金獎及獎狀

銅獎 (一名) 現金獎及獎狀

優異獎 (一名) 現金獎及獎狀

主辦機構

香港飲食業聯合總會

香港餐飲聯業協會

現代管理(飲食)專業協會

稻苗飲食專業學會

香港餐務管理協會

優質旅遊服務協會

全力支持

香港中華煤氣有限公司

協辦機構

中華廚藝學院