世界中菜廚皇總會 寧德市大黃魚產業協會

香港餐務管理協會 合辦

「2026 世界中菜廚皇總會
『寧德大黃魚盃』廚藝挑戰賽」
暨
「世界中菜廚皇爭霸賽 -
煤氣香港區明火選拔賽」

2026.9.9 (星期三)

中華廚藝學院 7/F 中華名氣堂

世界中菜廚皇總會 寧德市大黃魚產業協會

香港餐務管理協會 合辦

「2026 世界中菜廚皇總會『寧德大黃魚盃』廚藝挑戰賽」
暨
「世界中菜廚皇爭霸賽 - 煤氣香港區明火選拔賽」

1.	主辦機構：	世界中菜廚皇總會、寧德市大黃魚產業協會、香港餐務管理協會
2.	選拔賽冠名贊助機構：	香港中華煤氣有限公司
3.	贊助機構：	待定
4.	協辦機構：	現代管理(飲食)專業協會 香港餐飲聯業協會 稻苗飲食專業學會 群生飲食技術人員協會 香港國際廚藝交流協會 香港飲食業職工總會 香港智慧餐飲協會 國際食品安全協會 中西飲食業職工會 酒店及飲食專業人員協會 飲食業管理專業人員協會 香港酒吧業協會 香港烘焙及咖啡從業員協會 潮僑食品業商會 烤臘及飲食專業人員協會 香港點心從業員協會 香港食品及飲品行業總會 香港食品委員會 中國香港女廚師協會 香港老字號餐飲食品聯盟有限公司 快餐及食店員工總會 香港酒店業主聯會 （排名不分先後）
5.	支持機構：	VTC 中華廚藝學院及國際廚藝學院
6.	比賽日期：	2026 年 9 月 9 日(星期三)
7.	比賽地點：	中華廚藝學院 7/F 中華名氣堂

8.	比賽時間：	下午 12 至 6 時
9.	參賽資格及組隊要求：	i. 歡迎本地及內地中菜廚師參賽； ii. 參賽主賽手必須於2026年9月9日年滿22周歲或以上，及有不少於三年專業的廚務烹飪經驗； iii. 報名為隊制：二位廚師為一隊，其中一人為主賽手；
	一人參賽安排：	因本地食肆人手緊張，為鼓勵參與，本會容許只報主廚一人，由本會隨機安排中華廚藝學院資深學生擔任助手。(請于填寫報名表時注明)
10.	比賽類別	中菜大黃魚
11.	比賽規則：	i. 比賽以上述類別的烹調方式進行； ii. 比賽以支持環保低碳飲食為基礎，因此比賽將選用中國國內食材為主要食材； iii. 完成的菜式必須是熱吃及熟吃； iv. 餐盤上所呈現的裝盤飾品應可食用及不過於浪費； v. 參賽選手可于比賽前15分鐘佈置工作枱及檢查食材； vi. 參賽作品、服飾不能有任何廣告或宗教成份； vii. 大會於現場會安排工作人員協助各參賽選手； viii. 比賽時間設定為60分鐘； ix. 比賽期間，選手禁止抽煙、打電話、戴手飾及超時。違規者一律扣分； x. 賽程于賽前通知參賽選手。
12.	主要食材：	大黃魚
13.	比賽食材：及食譜	i. 比賽日主要食材(大黃魚)由大會提供 (3條，每條~500-600克)。 若有需要購買作練習，可到千紅食品有限公司(地址：大角咀通州街123號國貿中心12E室)採購。(因大黃魚有限，請提前致電查詢及安排、林小姐 6765 5217) ii. 配料 (需未經事先處理) 皆由參賽選手自備帶往賽場，大會提供基本汁醬及調味料，亦可自備； iii. 另外，除上述新鮮食材，選手可自帶特殊材料參加比賽，最多不能超過5種：其中可包括未做型麵團及已發乾貨(不包括任何新鮮肉類、海鮮、餡料及半製成品)； iv. 自帶特殊材料須提前向組委會申報，所申報的材料必須符合中國海關的相關入境規定； v. 選手自帶的材料不可是中國地區及相關法律規定的受保護動、植物，也不得使用人工色素和非食品添加劑等物

		質； vi. 選手于比賽當天需自備一份食譜，另自備2份菜餚展示名片，尺寸如下: 20cm (8吋長)x 7.5cm(3吋高）。 vii. 選手所選購的食材需充分利用於菜肴中，若有存剩過多則視為浪費，作扣分處理。章程附上食材清單選購表格。
14.	準備份量：	每款菜式準備： ➢ 6 人份，位上(5 份評審、1 份拍照及展示)；或 ➢ 2 份例牌 (1 份評審、1 份拍照及展示)
15.	報名費用：	每隊港幣$1,800 (含頒獎禮晚宴費用)； 海外選手$3,500 (含兩晚酒店住宿費用及頒獎禮晚宴費用)
16.	報名方法：	由即日起至 8 月 20 日(星期四)，請將填妥報名表格電郵、郵寄或傳真至本會。 電郵：gaccmc968@gmail.com 及 ws.yeung8@yahoo.com.hk 傳真：2110 9229 地址：九龍九龍灣宏通街 2 號寶康中心 213 室 報名費：可以劃線支票〔支票抬頭：「香港餐務管理協會有限公司」〕連同報名表一同郵寄至本會；或櫃員機或網上入帳後〔中國銀行(香港)有限公司， The Association for Hong Kong Catering Services Management Ltd、戶口號碼：0146-7600-154212〕連同入數紙電郵或傳真予本會。 參賽者可先電郵或傳真留位，以收到報名費作實。
17.	賽事獎勵：	設特金獎、金獎、銀獎、大黃魚最具創意大獎、大黃魚最佳配搭獎及大黃魚最上鏡菜式獎等獎項 (香港區選拔賽只計算香港區選手成績最優之 5 隊選手，每隊各獲資助參與 10 月份於 廣西舉行的「東盟博覽會首屆中菜廚皇排爭霸賽」，競逐殊榮。)
18.	其　　他：	i. 如遇天文臺於比賽前懸掛黑色暴雨、8號或以上颱風訊號，則賽事或延後舉辦，另行通知。 ii. 本章程若有未善之處大會有最終解釋權及決定權。
19.	查　　詢：	歡迎致電 6359 0810 或電郵 (gaccmc968@gmail.com 及 ws.yeung8@yahoo.com.hk) 與本會秘書處聯絡。

世界中菜廚皇總會 寧德市大黃魚產業協會

香港餐務管理協會 合辦

「2026 世界中菜廚皇總會『寧德大黃魚盃』廚藝挑戰賽」暨「世界中菜廚皇爭霸賽 - 煤氣香港區明火選拔賽」

報名表

[截止:8 月 20 日(星期四)；請將填妥的報名表格電郵：gaccmc968@gmail.com 及 ws.yeung8@yahoo.com.hk、傳真：2110 9229 或 郵寄至九龍九龍灣宏通街 2 號寶康中心 213 室]

參賽菜式名稱：_____

主食材：大黃魚

聯絡人姓名 _____

聯絡電話 _____ 聯絡電郵 _____

聯絡地址 _____

簽署 _____ 日期 _____

參賽者資料

主賽手姓名(中)：_____ 英文：_____ 近照

身份證號碼：_____ 性別：_____

出生日期：_____ 國籍：_____

任職公司：_____

職　　位：_____ 擔任廚師年資：_____

聲明: 本人同意遵守賽事的所有規則及章程

主賽手簽署：_____

助手姓名(中)：_____ 英文：_____ 近照

身份證號碼：_____ 性別：_____

出生日期：_____ 國籍：_____

任職公司：_____

職　　位：_____ 擔任廚師年資：_____

聲明: 本人同意遵守賽事的所有規則及章程

助手簽署：_____

世界中菜廚皇總會 寧德市大黃魚產業協會

香港餐務管理協會 合辦

「2026 世界中菜廚皇總會『寧德大黃魚盃』廚藝挑戰賽」暨「世界中菜廚皇爭霸賽 - 煤氣香港區明火選拔賽」

參賽者食譜

[截止:8 月 20 日(星期四)；請將填妥的報名表格電郵：gaccmc968@gmail.com 及 ws.yeung8@yahoo.com.hk、傳真：2110 9229 或 郵寄至九龍九龍灣宏通街 2 號寶康中心 213 室]

參賽者姓名 ： 主廚: _____ 助廚: _____

參賽菜式名稱：_____

主食材 ： 大黃魚

食材	數量	單位	制法