



NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

## 新唐人全世界中國菜廚技大賽

Competitions.ntdtv.com

### 2015 年第七屆「全世界中國菜廚技大賽」章程

#### 一、宗旨

「全世界中國菜廚技大賽」是新唐人電視台國際文化藝術比賽系列賽事之一，旨在弘揚正統中華的烹飪技藝，傳承中國深厚的飲食文化，挖掘傳統菜餚的製作方法，再現中華美食的博大精深，並傳播正統的膳食理念與方式。通過展現與切磋中華烹飪技藝，讓全世界更加認識中國菜的特點，珍愛中華飲食文化瑰寶。

#### 二、主辦單位

「全世界中國菜廚技大賽」由新唐人電視台主辦，比賽盛況將通過新唐人電視台全球播出。

#### 三、比賽地點及時間

1. 初賽將分為美國、加拿大、歐洲、亞太賽區。各初賽區均可接受世界各地參賽選手的報名，但每位參賽選手只可選擇一個初賽區參加初賽。各初賽區比賽報名於 3 月 1 日開始。
2. 各初賽區決出若干名優勝者（原則上每個菜系決出一名優勝者）。大賽評委會將從各地優勝選手中最終選定決賽選手代表該賽區參加在美國紐約市時代廣場舉行的決賽。決賽時間為 2015 年 6 月 27 日。

#### 四、賽事細則

##### 1. 比賽項目：

本次大賽比賽內容為川菜、魯菜、粵菜、淮揚菜和東北菜（黑龍江、吉林、遼寧）。

##### 2. 參賽資格：

參賽之選手必須對比賽菜系的淵源和發展具有一定的認識，對該菜系菜餚的製作具有相當的瞭解，功底紮實，技術嫻熟。參賽者不限國籍。

##### 3. 參賽報名費：

報名費為\$80 美元。所有參賽選手欲退出比賽者，報名費恕不退還。

##### 4. 報名手續及時間：

參賽選手必須於 2015 年 6 月 15 日之前填具清楚完整的報名表，並繳付報名費完成報名參賽手續。

付款方式包括信用卡、現金、旅行支票或現金支票。支票抬頭請用 NEW TANG DYNASTY TELEVISION。

##### 報名方法：

- i. 網上註冊：<http://culinary.ntdtv.com>
- ii. 電子信箱：[culinary\(AT\)globalcompetitions.org](mailto:culinary(AT)globalcompetitions.org)
- iii. 電話：1-646-736-2988
- iv. 傳真：1-212-918-3479



## NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

# 新唐人全世界中國菜廚技大賽

Competitions.ntdtv.com

v. 郵寄地址：229 W. 28th Street, 7th Floor, New York, NY 10001, U.S.A.

並註明：新唐人電視台第六屆「全世界中國菜廚技大賽」收

5. 除報名表外，選手還須提供一段錄像給評委會審核。選手可任選 1-2 道菜餚並實時錄製整個製作過程，不可剪接。錄像請最大限度反映本大賽所評比的中國傳統菜的烹飪技法和製作過程。

6. 掛號郵件費：對於需要美國入境簽證的參賽者，請在參賽報名表中做出選擇。該參賽者還需額外付 50 美元的掛號郵件費（用於郵寄簽證材料）。

### 五、比賽方式

1. 初賽：按所報菜系，參賽選手自選二道或二道以上熱菜現場烹飪。

2. 決賽：按所報菜系，參賽選手烹飪大賽組委會現場公佈的二道指定菜。二道指定菜由組委會從以下提供的菜單中選擇。

3. 參賽選手只允許報名一個菜系。

4. 菜餚規定：

1) 必須按傳統技法烹飪，要求所製作的指定菜餚地方特點突出，地域性鮮明。

2) 初賽和決賽所需原料和調味料均由大賽提供。如需自帶特色調味料，須在報名時提出，經評委會審核批准後方可使用。

以下是大賽組委會提供的五大菜系菜單：

川菜菜單：

麻婆豆腐，水煮牛肉，宮保雞丁，干煸牛肉絲，干燒魚，芹黃牛肉絲，豆瓣煎魚，魚香肉絲，家常紹子海參，回鍋肉，三椒煸雞，重慶辣子雞，糖醋脆皮魚，荔枝魷魚卷，開水白菜。

魯菜菜單：

蔥燒海參，醬汁魚，糟溜魚片，醬爆雞丁，芫爆裡脊絲，爆炒魷魚卷，澆汁魚，炒生雞絲掐菜，芙蓉雞片，鍋塌豆腐，抓炒魚條，醋椒魚，油燜大蝦，油爆雙脆，炸烹蝦段。

粵菜菜單：

蔥爆牛肉，魚腩煲，蔥姜炒肉蟹，豉汁炒魚片，滑蛋蝦仁，炒鮮奶，咕老肉，清蒸魚，鹹魚雞粒豆腐煲，油泡蝦球，生炒骨，梅菜扣肉，蠔油牛肉，干煎蝦碌，海鮮茄子煲。

淮揚菜菜單：

清燉獅子頭，無錫排骨，響油鱸糊，紅燒馬鞍橋，大煮乾絲，松仁魚米，西湖醋魚，紅燒肚檔，清湯魚丸，松鼠鱖魚，文思豆腐，扣三絲，水晶蝦仁，油爆蝦，東坡肉。

東北菜菜單：

鍋包肉，地三鮮，小雞燉蘑菇，滑炒裡脊絲，火靠大蝦，炒酸菜粉（積菜粉），爆炒腰花，尖椒干豆腐，東北大拉皮，尖椒土豆絲，軟炸裡脊，酸菜汆白肉，焦溜肉段，拔絲地瓜，排骨燉凍豆腐。

5. 比賽用時規定：

1) 初賽：在 50 分鐘內完成二道或二道以上自選菜餚的製作，包括備料和烹飪全過程。



## NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

# 新唐人全世界中國菜廚技大賽

Competitions.ntdtv.com

2) 決賽：在 40 分鐘內根據組委會現場公佈的二道指定菜完成烹飪全過程。

### 6. 決賽比賽程序：

1) 檢錄：領取參賽證，並以抽籤的辦法確定操作台位，持參賽證進入賽場。

2) 就位：參賽選手進入台位，對號定位。

3) 公佈指定菜：大賽組委會現場公佈二道指定菜。食材已陳列在案板上。

4) 比賽開始：40 分鐘鳴鑼計時開始。參賽選手現場烹飪菜餚，監理員監督記錄。

5) 比賽結束：結束鑼聲響後，所有選手必須在經監理人員收回參賽證後馬上離場。裁判開始評分。

### 7. 賽場提供物品：

1) 廚具設備：爐灶(爐頭)、平(坑)扒爐、生熟砧板、案桌、冰箱、炒鍋、廚房器皿、蒸鍋、燉鍋、大餐盤、小餐盤。

2) 常規調味料：食鹽、白糖、料酒、醋、白醋、普通醬油、澱粉、麵粉、蔥、姜、蒜、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用油、雞蛋。

3) 參賽選手如需使用上述兩項以外的物品，需由選手自備，並提前報大賽組委會審核批准。

### 8. 比賽具體要求：

1) 初賽的成績不帶入決賽。

2) 參賽菜品必須能夠表現參賽者的刀工技術、歷史傳承和傳統烹調技法。

3) 烹調原料的初加工、漲發、洗滌、醃製、預熱加工均可於比賽之前在場外準備，但其過程不得使用人工化學藥劑處理。但調味、刀工成形、烹調則必須於比賽時間內在現場完成。

4) 初賽參賽菜品不能在規定時間內完全烹製成熟的，應在報名時提出申請，經批准後在場外預制，並限製程度，需要場外預制的選手請在報名時將場外預制申請單一併遞交（限報名截止日期之前）。

5) 大賽將嚴格執行規定時間的限制，規定時間內不能完成的菜品將做零分處理。

6) 所有原料進場前須經監理員檢查驗證，違反者將酌情扣分，直至取消參賽資格。

7) 本大賽是傳統中國菜廚技大賽，旨在弘揚正統中華的烹飪技藝，注重參賽者對傳統菜餚技法的掌握。對於菜餚的裝飾以及各種裝飾菜餚的飾物、飾料和技法等，本大賽不予評分。對於大量使用非傳統方法裝飾菜餚的還將酌情扣分。

8) 參賽選手必須注意烹飪過程的衛生，比如：生熟分開，手套的使用等等。

9) 每道熱菜只限製作一次，其菜量以十人量為準，外加兩人量供評委嘗味使用。

10) 本大賽是個人比賽，所有選手不得帶助手。

### 六、評審辦法

1. 按每位選手每一個菜品進行評分，滿分為 100 分，其中現場操作占 20 分，菜餚品質占 80 分。具體如下：

1) 現場操作(20 分)：制備材料，生熟分開，工具用品衛生，個人衛生，成品衛生，專業技術製作，個人儀表和  
精神面貌等。



## NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

# 新唐人全世界中國菜廚技大賽

Competitions.ntdtv.com

2) 菜餚品質(80分): 按照色、香、味、刀功四個方面評分。

觀感: 看菜餚份量、造型、色澤、湯汁等。應做到裝盤美觀、自然, 主輔料配比合理, 刀工均勻, 份量規範, 汁水適度, 原料和湯汁自然色彩相互襯托, 明快悅目, 餐具與菜餚協調。

味感: 符合該菜餚的口味風格, 調味適當, 口味純正, 主料和香味突出, 無失味現象。

質感: 用料精細, 火候得當, 質感鮮明, 符合該菜餚應有的嫩、軟、脆、酥、滑等特點。

2. 現場操作評分方法:

1) 采倒扣式評分。

2) 每個菜品將單獨評分。

3) 採用全數評審的成績, 總計後平均, 得出比賽作品成績。

4) 若評審分數相同, 以「味」項分數高者為佳。

5) 違規項目, 將於評審成績完成平均後扣分。

違規項目計有:

- 比賽現場高聲喧嘩, 嚴重者將失去比賽資格;
- 參賽者應統一著裝, 不穿戴工作服、工作帽者將扣分;
- 遲到;
- 作品及服裝顯現選手名稱或所屬單位;
- 使用違禁調味品或其他有害人體健康成分的添加物等;
- 夾帶成品和半成品進場等;
- 生熟不分、工具不齊、亂扔剩餘食材、不注意個人和場地衛生等;
- 使用他人原料、湯汁者;
- 提前動刀成形者;
- 超時者一律視為未完成, 不予評分;
- 現場操作過失, 由現場監理人員負責記錄, 由監理長予以扣分;
- 若有其他嚴重違反規定的行為, 由監理長建議扣分並由總裁判長核准。

3. 評委會:

1) 由主辦單位聘任具國際水準之中國菜烹飪、美食方面專家、學者和知名人士組成。

2) 評委會將依靠賽場監理員來負責比賽現場的監理工作。

3) 菜點製作過程中, 違規處由監理人員記錄並提出扣分供評委參考。

## 七、獎項設置

1. 各賽區初賽賽優勝者:



NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

## 新唐人全世界中國菜廚技大賽

Competitions.ntdtv.com

- 1) 主辦單位安排採訪報導。
  - 2) 初賽結束以後，評委將綜合總體情況，每個菜系從各賽區所有該菜系的優勝者中選出 2-3 名參加最後在紐約時代廣場舉行的決賽。
  - 3) 有機會獲得由各初賽區贊助商提供的前往紐約參加總決賽的食宿和交通費用。（選手須配合主辦方的日程安排，否則將作為比賽棄權處理）。
  - 4) 根據決賽成績獲取相應的獎牌、獲獎證書。
2. 紐約時代廣場決賽優勝者：
- 1) 金獎 —— 1 名，獎金五千美元；銀獎 —— 1 名，獎金二千美元；銅獎 —— 1 名，獎金一千美元。
  - 2) 在廚技大賽決賽現場（時代廣場）接受褒獎。
3. 大賽評委會有權根據決賽選手程度和比賽總體情況斟酌調整金銀銅獎的數量以及增設若幹其它獎項。

### 八、其他

1. 參賽選手一旦報名，將視為承認本次大賽所有規則有效。
2. 參賽選手須遵守組委會的一切安排。如有違反者，組委會有權取消其參賽資格及其所獲獎項。
3. 所有獲獎選手必須參加頒獎典禮。除特殊原因外，不在頒獎現場的獲獎選手將以自動放棄獎項處理。
4. 大賽組委會對參賽選手的所有作品照片、錄影及食譜連同參賽選手個人簡介與個人廚師照保留所有權利（包括製作刊物、DVD、新唐人電視專題及網站刊登等）。
5. 如果參賽選手的傳統烹飪技法和水平無法達到本大賽的要求，獎項可以空缺。
6. 評委會的決定視為最終決定，恕不接受任何申訴。
7. 大賽組委會擁有對本次大賽規則的最終解釋權並有權更改大賽章程。

新唐人電視台「全世界中國菜廚技大賽」組委會

2015 年 1 月 30 日更新