



NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

## 新唐人全世界中國菜廚技大賽

Competitions.ntdtv.com

### 2015 年第七届「全世界中国菜厨技大赛」章程

#### 一、宗旨

「全世界中国菜厨技大赛」是新唐人电视台国际文化艺术比赛系列赛事之一，旨在弘扬正统中华的烹饪技艺，传承中国深厚的饮食文化，挖掘传统菜肴的制作方法，再现中华美食的博大精深，并传播正统的膳食理念与方式。通过展现与切磋中华烹饪技艺，让全世界更加认识中国菜的特点，珍爱中华饮食文化瑰宝。

#### 二、主办单位

「全世界中国菜厨技大赛」由新唐人电视台主办，比赛盛况将通过新唐人电视台全球播出。

#### 三、比赛地点及时间

1. 初赛将分为美国、加拿大、欧洲、亚太赛区。各初赛区均可接受世界各地参赛选手的报名，但每位参赛选手只可选择一个初赛区参加初赛。各初赛区比赛报名于 3 月 1 日开始。
2. 各初赛区决出若干名优胜者（原则上每个菜系决出一名优胜者）。大赛评委会将从各地优胜选手中最终选定决赛选手代表该赛区参加在美国纽约市时代广场举行的决赛。决赛时间为 2015 年 6 月 27 日。

#### 四、赛事细则

##### 1. 比赛项目:

本次大赛比赛内容为川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜和东北菜（黑龙江、吉林、辽宁）。

##### 2. 参赛资格:

参赛之选手必须对比赛菜系的渊源和发展具有一定的认识，对该菜系菜肴的制作具有相当的了解，功底扎实，技术娴熟。参赛者不限国籍。

##### 3. 参赛报名费:

报名费为\$80 美元。所有参赛选手欲退出比赛者，报名费恕不退还。

##### 4. 报名手续及时间:

参赛选手必须于 2015 年 6 月 15 日之前填具清楚完整的报名表，并缴付报名费完成报名参赛手续。

付款方式包括信用卡、现金、旅行支票或现金支票。支票抬头请用 NEW TANG DYNASTY TELEVISION。

##### 报名方法:

i. 网上注册: <http://culinary.ntdtv.com>

ii. 电子信箱: [culinary\(AT\)globalcompetitions.org](mailto:culinary(AT)globalcompetitions.org)

iii. 电话: 1-646-736-2988

iv. 传真: 1-212-918-3479



## NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

# 新唐人全世界中国菜厨技大赛

Competitions.ntdtv.com

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

并注明: 新唐人电视台第六届「全世界中国菜厨技大赛」收

5. 除报名表外, 选手还须提供一段录像给评委会审核。选手可任选 1-2 道菜肴并实时录制整个制作过程, 不可剪接。录像请最大限度反映本大赛所评比的中国传统菜的烹饪技法和制作过程。

6. 挂号邮件费: 对于需要美国入境签证的参赛者, 请在参赛报名表中做出选择。该参赛者还需额外付 50 美元的挂号邮件费 (用于邮寄签证材料)。

### 五、比赛方式

1. 初赛: 按所报菜系, 参赛选手自选二道或二道以上热菜现场烹饪。

2. 决赛: 按所报菜系, 参赛选手烹饪大赛组委会现场公布的二道指定菜。二道指定菜由组委会从以下提供的菜单中选择。

3. 参赛选手只允许报名一个菜系。

4. 菜肴规定:

1) 必须按传统技法烹饪, 要求所制作的指定菜肴地方特点突出, 地域性鲜明。

2) 初赛和决赛所需原料和调味料均由大赛提供。如需自带特色调味料, 须在报名时提出, 经评委会审核批准后方可使用。

以下是大赛组委会提供的五大菜系菜单:

川菜菜单:

麻婆豆腐, 水煮牛肉, 宫保鸡丁, 干煸牛肉丝, 干烧鱼, 芹黄牛肉丝, 豆瓣煎鱼, 鱼香肉丝, 家常绍子海参, 回锅肉, 三椒焗鸡, 重庆辣子鸡, 糖醋脆皮鱼, 荔枝鱿鱼卷, 开水白菜。

鲁菜菜单:

葱烧海参, 酱汁鱼, 糟溜鱼片, 酱爆鸡丁, 芫爆里脊丝, 爆炒鱿鱼卷, 浇汁鱼, 炒生鸡丝掐菜, 芙蓉鸡片, 锅塌豆腐, 抓炒鱼条, 醋椒鱼, 油焖大虾, 油爆双脆, 炸烹虾段。

粤菜菜单:

葱爆牛肉, 鱼腩煲, 葱姜炒肉蟹, 豉汁炒鱼片, 滑蛋虾仁, 炒鲜奶, 咕老肉, 清蒸鱼, 咸鱼鸡粒豆腐煲, 油泡虾球, 生炒骨, 梅菜扣肉, 蚝油牛肉, 干煎虾碌, 海鲜茄子煲。

淮扬菜菜单:

清炖狮子头, 无锡排骨, 响油鳝糊, 红烧马鞍桥, 大煮乾丝, 松仁鱼米, 西湖醋鱼, 红烧肚档, 清汤鱼丸, 松鼠鳜鱼, 文思豆腐, 扣三丝, 水晶虾仁, 油爆虾, 东坡肉。

东北菜菜单:

锅包肉, 地三鲜, 小鸡炖蘑菇, 滑炒里脊丝, 火靠大虾, 炒酸菜粉 (积菜粉), 爆炒腰花, 尖椒干豆腐, 东北大拉皮, 尖椒土豆丝, 软炸里脊, 酸菜氽白肉, 焦溜肉段, 拔丝地瓜, 排骨炖冻豆腐。

5. 比赛用时规定:

1) 初赛: 在 50 分钟内完成二道或二道以上自选菜肴的制作, 包括备料和烹饪全过程。



## NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

# 新唐人全世界中国菜厨技大赛

Competitions.ntdtv.com

2) 决赛：在 40 分钟内根据组委会现场公布的二道指定菜完成烹饪全过程。

### 6. 决赛比赛程序：

1) 检录：领取参赛证，并以抽签的办法确定操作台位，持参赛证进入赛场。

2) 就位：参赛选手进入台位，对号定位。

3) 公布指定菜：大赛组委会现场公布二道指定菜。食材已陈列在案板上。

4) 比赛开始：40 分钟鸣锣计时开始。参赛选手现场烹饪菜肴，监理员监督记录。

5) 比赛结束：结束锣声响后，所有选手必须在经监理人员收回参赛证后马上离场。裁判开始评分。

### 7. 赛场提供物品：

1) 厨具设备：炉灶(炉头)、平(坑)扒炉、生熟砧板、案桌、冰箱、炒锅、厨房器皿、蒸锅、炖锅、大餐盘、小餐盘。

2) 常规调味料：食盐、白糖、料酒、醋、白醋、普通酱油、淀粉、面粉、葱、姜、蒜、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用油、鸡蛋。

3) 参赛选手如需使用上述两项以外的物品，需由选手自备，并提前报大赛组委会审核批准。

### 8. 比赛具体要求：

1) 初赛的成绩不带入决赛。

2) 参赛菜品必须能够表现参赛者的刀工技术、历史传承和传统烹调技法。

3) 烹调原料的初加工、涨发、洗涤、腌制、预热加工均可於比赛之前在场外准备，但其过程不得使用人工化学药剂处理。但调味、刀工成形、烹调则必须於比赛时间内在现场完成。

4) 初赛参赛菜品不能在规定时间内完全烹制成熟的，应在报名时提出申请，经批准后在场外预制，并限制程度，需要场外预制的选手请在报名时将场外预制申请单一并递交（限报名截止日期之前）。

5) 大赛将严格执行规定时间的限制，规定时间内不能完成的菜品将做零分处理。

6) 所有原料进场前须经监理员检查验证，违反者将酌情扣分，直至取消参赛资格。

7) 本大赛是传统中国菜厨技大赛，旨在弘扬正统中华的烹饪技艺，注重参赛者对传统菜肴技法的掌握。对于菜肴的装饰以及各种装饰菜肴的饰物、饰料和技法等，本大赛不予评分。对于大量使用非传统方法装饰菜肴的还将酌情扣分。

8) 参赛选手必须注意烹饪过程的卫生，比如：生熟分开，手套的使用等等。

9) 每道热菜只限制作一次，其菜量以十人量为准，外加两人量供评委尝味使用。

10) 本大赛是个人比赛，所有选手不得带助手。

## 六、评审办法

1. 按每位选手每一个菜品进行评分，满分为 100 分，其中现场操作占 20 分，菜肴品质占 80 分。具体如下：

1) 现场操作(20 分)：制备材料，生熟分开，工具用品卫生，个人卫生，成品卫生，专业技术制作，个人仪表和精神面貌等。



NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

## 新唐人全世界中国菜厨技大赛

Competitions.ntdtv.com

2) 菜肴品质(80分): 按照色、香、味、刀功四个方面评分。

观感: 看菜肴份量、造型、色泽、汤汁等。应做到装盘美观、自然, 主辅料配比合理, 刀工均匀, 份量规范, 汁水适度, 原料和汤汁自然色彩相互衬托, 明快悦目, 餐具与菜肴协调。

味感: 符合该菜肴的口味风格, 调味适当, 口味纯正, 主料和香味突出, 无失味现象。

质感: 用料精细, 火候得当, 质感鲜明, 符合该菜肴应有的嫩、软、脆、酥、滑等特点。

2. 现场操作评分方法:

1) 采倒扣式评分。

2) 每个菜品将单独评分。

3) 采用全数评审的成绩, 总计後平均, 得出比赛作品成绩。

4) 若评审分数相同, 以「味」项分数高者为佳。

5) 违规项目, 将於评审成绩完成平均後扣分。

违规项目计有:

- 比赛现场高声喧哗, 严重者将失去比赛资格;
- 参赛者应统一着装, 不穿戴工作服、工作帽者将扣分;
- 迟到;
- 作品及服装显现选手名称或所属单位;
- 使用违禁调味品或其他有害人体健康成分的添加物等;
- 夹带成品和半成品进场等;
- 生熟不分、工具不齐、乱扔剩馀食材、不注意个人和场地卫生等;
- 使用他人原料、汤汁者;
- 提前动刀成形者;
- 超时者一律视为未完成, 不予评分;
- 现场操作过失, 由现场监理人员负责记录, 由监理长予以扣分;
- 若有其他严重违反规定的行为, 由监理长建议扣分并由总裁判长核准。

3. 评委会:

1) 由主办单位聘任具国际水准之中国菜烹饪、美食方面专家、学者和知名人士组成。

2) 评委会将依靠赛场监理员来负责比赛现场的监理工作。

3) 菜点制作过程中, 违规处由监理人员记录并提出扣分供评委参考。

### 七、奖项设置

1. 各赛区初赛优胜者:



NTD's International Chinese Culinary Competition 2015

## 新唐人全世界中國菜廚技大賽

Competitions.ntdtv.com

- 1) 主办单位安排采访报导。
- 2) 初赛结束以后，评委将综合总体情况，每个菜系从各赛区所有该菜系的优胜者中选出 2-3 名参加最后在纽约举行的决赛。
- 3) 有机会获得由各初赛区赞助商提供的前往纽约参加总决赛的食宿和交通费用。（选手须配合主办方的日程安排，否则将作为比赛弃权处理）。
- 4) 根据决赛成绩获取相应的奖牌、获奖证书。

### 2. 纽约时代广场决赛优胜者：

- 1) 金奖 —— 1 名，奖金五千美元；银奖 —— 1 名，奖金二千美元；铜奖 —— 1 名，奖金一千美元。
- 2) 在厨技大赛决赛现场（时代广场）接受褒奖。

3. 大赛评委会有权根据决赛选手程度和比赛总体情况斟酌调整金银铜奖的数量以及增设若干其它奖项。

### 八、其他

1. 参赛选手一旦报名，将视为承认本次大赛所有规则有效。
2. 参赛选手须遵守组委会的一切安排。如有违反者，组委会有权取消其参赛资格及其所获奖项。
3. 所有获奖选手必须参加颁奖典礼。除特殊原因外，不在颁奖现场的获奖选手将以自动放弃奖项处理。
4. 大赛组委会对参赛选手的所有作品照片、录影及食谱连同参赛选手个人简介与个人厨师照保留所有权利（包括制作刊物、DVD、新唐人电视专题及网站刊登等）。
5. 如果参赛选手的传统烹饪技法和水平无法达到本大赛的要求，奖项可以空缺。
6. 评委会的决定视为最终决定，恕不接受任何申诉。
7. 大赛组委会拥有对本次大赛规则的最终解释权并有权更改大赛章程。

新唐人电视台「全世界中国菜厨技大赛」组委会

2015 年 1 月 30 日更新