

2012年新唐人電視台 第五屆「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. 初賽將在亞太賽區和北美賽區舉行。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。
 - 1) 亞太賽區：2012年6月15-17日於台灣台北市花博爭艷館。
 - 2) 北美賽區：2012年9月27日於美國紐約市時代廣場。
2. 決賽：初賽優勝者得以進入北美賽區參加決賽。
2012年9月28日於美國紐約市時代廣場。
3. 頒獎晚宴：2012年9月於美國紐約市（具體地點會在網站公布）。

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：
 - 1) 亞太賽區（台灣）參賽報名費：
 - 報名截止日前提交報名費為2,500元新台幣。
 - 報名截止日後報名費為3,000元新台幣。
 - 2) 北美賽區（美國）參賽報名費：
 - 報名截止日前提交報名費為80美元。
 - 報名截止日後報名費為100美元。
 - 3) 報名費包括比賽現場器材的使用及指定菜的食材費用。
 - 4) 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：

1) 亞太賽區（台灣）：

- 參加台灣亞太賽區比賽的選手必須於 2012 年 5 月 20 日之前填具清楚完整的報名表，並繳交報名費完成報名參賽手續。
- 劃撥單請註明參賽者姓名及系繳交「中國菜廚技大賽」報名費。
- 郵政劃撥帳號：50105684
戶名：新唐人亞太電視股份有限公司。
- 請將報名資料以掛號郵寄至：241 新北市三重區重新路 5 段 609 巷 14 號 7 樓之 6 新唐人電視台第五屆「全世界中國菜廚技大賽」收。
- 諮詢資訊：
 - i. 電子信箱：lht1126.26@gmail.com
 - ii. 電話：02-29781302；傳真：02-22787704；手機：0936-985-732(謝小姐)

2) 北美賽區（美國）：

- 參加北美賽區初賽的選手必須於 2012 年 8 月 27 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@globalcompetitions.org
 - iii. 電話：1-646-736-2988
 - iv. 傳真：1-212-918-3479
 - v. 郵寄地址：229 W. 28th Street, 7th Floor, New York, NY 10001, U. S. A.
並註明：新唐人電視台第五屆「全世界中國菜廚技大賽」收

5. 所有參賽選手在比賽的兩星期前不得更改所選參賽之項目名稱。

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 35 美元的掛號郵件費（用於郵寄簽證材料）。

五、比賽方式

1. 初賽：按所報菜系從大賽組委會提供的菜單中自選一道熱菜及一道現場公佈的指定熱菜並現場烹飪，入圍者進入決賽。

2. 決賽：按所報菜系從大賽組委會提供的菜單中自選一道熱菜及兩道現場公佈的指定熱菜並現場烹飪，並不得與初賽之菜餚相同。

3. 參賽選手只允許報名一個菜系。

4. 菜餚規定：

1) 自選菜餚：選手必須從大賽組委會提供的五大菜系的傳統菜餚菜單裏選定自選菜餚。必須按傳統技法烹飪，原料自備，大賽組委會將提供一般常用調味料。

2) 指定菜餚：必須按傳統技法烹飪，原料和調味料都由大會準備。要求所製作的指定菜餚地方特點突出，地域性鮮明。

3) 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，乾煸牛肉絲，乾燒魚，芹黃牛肉絲，豆瓣煎魚，魚香肉絲，家常豆腐，乾煸四季豆，家常紹子海參，開水白菜，生爆鹽

煎肉，乾燒大蝦，粉蒸牛肉，回鍋肉，薑汁熱窩雞，三椒煸雞，三鮮鍋巴（雞脯，火腿，冬筍），芙蓉雞片，小煎仔雞，辣子雞丁，重慶辣子雞，糖醋脆皮魚，鍋巴魷魚，家常魚條，芹黃魚絲，蒜泥白肉，口袋豆腐，醋溜鳳脯，酸辣海參，荔枝魷魚卷，椒麻雞片，家常紹子魚，魚香鳳脯絲。

- **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，蔥爆羊肉，芙蓉雞片，鍋塌豆腐，燴生雞絲，抓炒魚條，山東海參，醋椒魚，爆炒龍鳳絲（雞絲、魚絲），油燜大蝦，賽螃蟹，清炒蝦仁，油爆雙脆，油爆海螺，蜜汁山藥，蒜爆肉，滑炒裡脊絲，南煎丸子，鍋塌裡脊，糖醋裡脊，鍋燒鴨子，炒辣子雞丁，海米扒白菜，雞茸扒菜花，家常熬黃花魚，炸烹蝦段，博山豆腐箱，糖醋鯉魚。
- **粵菜菜單：**大頭鰻魚湯，五彩牛肉絲，蔥爆牛肉，釀苦瓜（煎/蒸），蒜子瑤柱脯，南乳粗齋，百花釀蟹鉗，生菜鮫魚球，白斬雞（配蔥油），魚腩煲，蒸水蛋，煎肉餅，蔥薑炒肉蟹，豉汁炒魚片，滑蛋蝦仁，炒鮮奶，咕老肉，清蒸魚，黃埔炒蛋，鹹魚雞粒豆腐煲，油泡蝦球，生炒骨，梅菜扣肉，香芋扣肉，豉汁蒸排骨，芙蓉蝦仁，蠔油牛肉，蒜子上湯豆苗（芥藍），清炒蝦仁，乾煎蝦碌，海鮮茄子煲，北菇蒸滑雞，芙蓉雞片，蠔油蝦球，鳳梨炒雞片。
- **淮揚菜菜單：**清燉獅子頭，蟹粉獅子頭，無錫排骨，紅燒肉，櫻桃肉，平橋豆腐，鏡箱豆腐，翡翠蝦仁，響油鱔糊，紅燒馬鞍橋，大煮干絲，松仁魚米，西湖醋魚，五香燻魚，拆燴鰻魚頭，紅燒劃水，紅燒肚檔，清湯魚丸，蔥靠鯽魚，蝴蝶鱔片，腐皮肉卷，松鼠鱖魚，栗子黃燜雞，蝦仔大烏參，文思豆腐，油淋雞，扣三絲，水晶蝦仁，油爆蝦，東坡肉，芙蓉裏脊絲，燴虎尾，青魚禿肺，雪菜百葉毛豆，菊花青魚。
- **東北菜菜單：**松子豆腐，乾炸丸子，拔絲蘋果，醬骨頭，鍋包肉，地三鮮，小雞燉蘑菇，醋溜白菜，滑炒裡脊絲，溜黃菜，火靠大蝦，燒二冬，雪裡紅燉豆腐，炒酸菜粉（積菜粉），爆炒腰花，尖椒干豆腐，東北大拉皮，乾炸小黃魚，豬肉燉粉條，尖椒土豆絲，軟炸裡脊，滑溜裡脊片，芫爆裡脊片，薑絲肉，酸菜氽白肉，白扒猴頭蘑，燉黃花魚，燒土豆牛肉，鯰魚燉豆腐，木耳肉片，焦溜肉段，拔絲地瓜，酸辣豆腐羹，口蘑燴雞絲，排骨燉凍豆腐。

5. 比賽用時規定：

- 1) 初賽：在 45 分鐘內完成一道指定菜和一道自選菜的製作，包括備料和烹飪全過程。
- 2) 決賽：在 60 分鐘內完成兩道指定菜和一道自選菜的製作，包括備料和烹飪全過程。

6. 比賽程序：

- 1) 檢錄：領取參賽證，並以抽籤的辦法確定操作檯位，持參賽證進入賽場。
- 2) 賽場：參賽選手進入賽場，對號定位。
- 3) 現場由監理長公佈參賽選手的指定菜譜。
- 4) 參賽選手認定所需物品、用具，經監理長驗料。比賽開始後，現場監理員即開始計時記事。
- 5) 比賽結束：結束鈴聲響後，所有選手必須將菜品連同質量卡留在自己的操作檯，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、薑、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。
8. 比賽具體要求：
- 1) 每位選手初賽階段的兩個菜品、決賽階段的三個菜品，其所用主輔料、烹調方法、味感均不能相同；菜品的成績總和為該選手的最終比賽成績。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) 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，經批准後在場外預製，並限制程度，需要場外預製的選手請在報名時將場外預製申請單一併遞交（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，外加兩人量供評委嚐味使用。
 - 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)：製備材料，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。
 - 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) 採倒扣式評分。
 - 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) 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) 評委評分將按參賽者於報名時所提供的質量卡為依據（請參考報名表格）。
- 4) 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. 亞太賽區的入圍者取得晉級進入於美國紐約舉行之決賽資格。
2. 決賽優勝者：一年內主辦單位優先安排地區性公益活動並作採訪報導。
3. 決賽前三名：一年內主辦單位優先安排世界性公益活動並作採訪報導。
4. 本次大賽決賽分川菜組、魯菜組、粵菜組、淮揚菜組和東北菜組。每組各設金、銀、銅獎以及優勝獎三名：
 - 1) 金獎：獎金1萬美元，金牌及獲獎證書。
 - 2) 銀獎：獎金3千美元，銀牌及獲獎證書。
 - 3) 銅獎：獎金1千美元，銅牌及獲獎證書。
 - 4) 優勝獎：獲獎證書。

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. 所有參賽選手必須參加大賽介紹會以及為個人自選菜購買相應食材。
4. 所有獲獎選手必須參加在紐約市時代廣場舉行的頒獎典禮。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。
5. 本屆廚技大賽的獲獎選手將被邀請共同烹飪含十道傳統菜肴的晚宴。
6. 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）。
7. 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。

8. 評委會的決定視為最終決定，恕不接受任何申訴。
9. 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

2012年1月15日完成

