**環球廚神．國際挑戰賽2019 – Website ALL TEXT**

1. **環球廚神簡介**

**環球廚神．國際挑戰賽2019．簡介**

「環球廚神．國際挑戰賽」自2010年起已連續8年成功舉辦多屆比賽，匯聚世界精英參賽者及評審多達3,000人。2016年舉辦「環球廚神．世界菁英賽」有幸成為「香港成立20周年慶典」認可慶祝活動。2018年首次衝出香港，主辦機構《環球Gourmet》誠邀中國台灣「基隆市政府」擔任首席指導機構，攜手合辦「環球廚神．國際挑戰賽2018」台灣站，取得空前成功。而今年舉辦的「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站，正好迎來中華人民共和國成立70周年大喜日子，實在是普天同慶。是次比賽有幸榮獲多個中國內地政府單位、專業團體及商業機構支持，包括「北京市歸國華僑聯合會」、「內地及港澳經貿交流促進會」、「香港專業人士(北京)協會」、「中國香港(地區)商會」、「中國新榮記集團」、「香港中華電力有限公司」等等。

**出圖：GMC\_01.jpg**

**台灣新加坡香港舉辦精英選拔賽**

今年主辦單位將於台灣、新加坡及香港舉辦「環球廚神．精英選拔賽2019」，分別於6月18日假「桃園市私立光啟高級中學」舉辦「環球廚神．精英選拔賽」台灣站，以及於7至8月舉辦新加坡及香港站選拔賽，希望透過比賽從而提升廚藝界專業水平。選拔賽設有「學生組」、「青年廚師組」及「資深名廚組」，屆時將匯聚各地菁英廚師參與，勝出選手將前往北京參與「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽。

**出圖：GMC\_02.jpg**

**學生青年總冠軍越級挑戰**

今年的北京站總決賽，正好迎來中華人民共和國成立70周年普天同慶大喜日子，更榮獲北京官方專業團體及單位支持，包括北京市歸國華僑聯合會、香港專業人士(北京)協會、內地及港澳經貿交流促進會、中國香港(地區)商會，中國新榮記集團等，陣容鼎盛；比賽將於10月15日，選址於「北京中瑞酒店管理學院」舉辦。比賽設有「學生組」、「青年廚師組」及「資深名廚組」屆時將匯聚法國、荷蘭、英國、挪威、芬蘭、澳洲、紐西蘭、新加坡、日本、泰國、馬來西亞、印尼、越南、柬埔寨及中港澳台等十多個國家、70位精英廚師參與。參加今次總決賽的高手包括：來自挪威、榮登首屆「環球廚神．世界菁英賽2017」個人賽總冠軍寶座的Niko Tahti，將越級挑戰「資深名廚組」，而去年勇奪「學生組」總冠軍、現職於荷蘭名廚Richard van Oostenbrugge和Thomas Groot新加坡創辦餐廳table65的Jason de Haan，亦將越級挑戰「青年廚師組」，屆時於比賽中施展渾身解數，一較高下，競逐新一代環球廚神「世界總冠軍」，贏取全球廚藝界最高榮譽「環球廚神．龍騰金盃」！

**出圖：GMC\_03.jpg**

**名人名廚大顯身手**

此外，比賽另一高潮肯定是「環球廚神．明星名廚世界挑戰賽」，讓世界級名廚名人一展身手，廚神師傅包括：「環球廚神」創辦人陳植漢、香港米芝蓮名廚鄭錦富、挪威Mathallen總廚Gunnar Jensen、荷蘭名廚Theo van Rensch、台灣《型男大主廚》郭主義、泰皇御廚V. Vatcharavee、新加坡米芝蓮名廚梁志忠等，將與世界各地名人徒弟包括各國駐北京大使館夫人及北京政協名人粉墨登場，即場跟隨廚神師傅學藝，炮製色香味美的菜式，爭奪世界冠軍寶座。

**出圖：GMC\_04.jpg**

**About《環球Gourmet》**

自2004年創刊至今已逾十五年的《環球Gourmet》，每月於全港六百多間食肆免費派發萬多本雜誌，讀者群眾逾四萬多人，分別於2011及2014年勇奪「GOURMAND世界最佳飲食雜誌」香港區大獎；而歷屆比賽得獎食譜《環球廚神．殿堂食譜》均榮獲「GOURMAND世界最佳專業烹飪書」香港區大獎，屢獲殊榮。為配合雜誌邁向國際化及與世界各地美食文化接軌，由2017年4月起進行全新改革，進一步優化雜誌內容及計劃開拓網上版本，並正式命名為《環球Gourmet》，繼續致力提供最時尚之飲食資訊。

**出圖：GMC\_05.jpg**

**About美味傳訊**

《環球Gourmet》出版人「美味傳訊」是專業的餐飲業務、品牌顧問公司及出版社，尤其於餐飲、酒店及食品行業具備豐富經驗。業務包括專業餐飲管理及發展、食品及廚藝推廣、市場營銷策略、設計及專業攝影、大型宴會統籌及媒體公關等，提供一站式業務推廣服務，絕對是您積極拓展業務的最佳伙伴。作為專業出版人，我們憑著講述由1846年至今的香港飲食歷史著作《老港滋味》，於Gourmand World Cookbook Awards榮獲2014年最佳廚藝歷史圖書大獎–全球冠軍，為港增光。

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **精英選拔賽**

**精英選拔賽簡介**

「環球廚神．國際挑戰賽2019」將分別於香港、台灣及新加坡舉行「環球廚神．精英選拔賽」，於各區選拔賽勝出的參賽廚師，將可獲取資格前往中國北京市參加「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽；並獲得「環球廚神．青年廚師培訓基金」贊助，與世界級廚神一決高下，競逐新一代環球廚神寶座。

**出圖：GMC\_06.jpg**

**「環球廚神．精英選拔賽2019」台灣站**

比賽日期︰2019年6月18日

集合時間：08:30

比賽場地︰桃園市私立光啟高級中學

比賽地址：333桃園市龜山區自由街40號

**「環球廚神．精英選拔賽2019」新加坡站**

比賽日期︰2019年7月16日

**「環球廚神．精英選拔賽2019」香港站**

比賽日期︰2019年7月4日

集合時間：08:30

比賽場地︰中華廚藝學院

比賽地址：香港薄扶林道145號薄扶林訓練中心綜合大樓1樓

**比賽細節 (適用於所有區域)**

1. 參賽者必須以主辦機構提供的「指定食材」，於50分鐘內完成烹調1道菜式，總共3碟；1碟拍攝用，另外2碟供評審試食。
2. 除指定食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽廚師自備。
3. 所有參賽廚師均獲發「優異證書」。
4. 於精英選拔賽勝出的選手(只適用於中國內地、香港、澳門、台灣及新加坡)，將有資格前往中國北京市參加「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽；並獲得「環球廚神．青年廚師培訓基金」部分贊助，包括酒店住宿(每2位選手1間雙人房3晚，10月14至16日)、比賽當天交通、歡迎晚宴及頒獎典禮等。(各區域所贊助之來回單人經濟艙機票費用及名額均不同，有關詳情請留意大會公布。)
5. 比賽賽果將於比賽翌日舉辦之「環球廚神．精英選拔賽2019」頒獎晚宴正式公布及頒發所有優異證書。

**環球廚神．精英選拔賽2019．參賽資格**

1. 「學生組」 – 參賽者必須是16歲或以上，不分地區及性別，就讀酒店、餐飲或烹飪相關課程的全日制學生。
2. 「青年廚師組」 – 參賽者必須是18至35歲的現職專業廚師，不分地區、菜系及性別，最少具備2年或以上工作經驗。
3. 「資深名廚組」 – 參賽者必須是36歲或以上的現職專業廚師，不分地區、菜系及性別，最少具備7年或以上工作經驗。
4. 參賽者必須以(1)酒店/餐飲學院、(2)酒店/餐飲/會所機構，或(3)餐飲/廚師協會名義參賽，以個人名義報名，將不獲接納。
5. 如以學院/機構/協會名義參賽，同一學院/機構/協會的不同學生/分店/會員可同時參加，惟參賽菜式必須不同。
6. 參賽者必須遵守大會所有比賽規則及條款。

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **北京站總決賽**

**「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．簡介**

比賽日期：2019年10月15日 (星期二)

集合時間：08:30

比賽時間：09:00

比賽場地：北京中瑞酒店管理學院

比賽地址：北京市大興區龐各莊鎮工業田園路11號

比賽組別：只設個人賽，包括「學生組」、「青年廚師組」、「資深名廚組」及「環球廚神．明星名廚世界挑戰賽」

* 北京中瑞酒店管理學院

<http://www.bhi.edu.cn/38/nav_detail.html>

**「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．比賽細節**

1. 參賽者必須於以主辦機構提供的1款「指定食材」，於50分鐘內完成烹調1道獨立菜式，每道菜式各製作3碟，1碟拍攝用，另外2碟供評審試食。
2. 除指定食材外，其他配菜、醬料、裝飾及盛載器皿用具，一律由參賽者自備。

**「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．參賽資格**

1. 「學生組」 – 參賽者必須是16歲或以上，不分地區及性別，就讀酒店、餐飲或烹飪相關課程的全日制學生。
2. 「青年廚師組」 – 參賽者必須是18至35歲的現職專業廚師，不分地區、菜系及性別，最少具備2年或以上工作經驗。
3. 「資深名廚組」 – 參賽者必須是36歲或以上的現職專業廚師，不分地區、菜系及性別，最少具備7年或以上工作經驗。
4. 參賽者必須以(1)酒店/餐飲學院、(2)酒店/餐飲/會所機構，或(3)餐飲/廚師協會名義參賽，以個人名義報名，將不獲接納。
5. 如以學院/機構/協會名義參賽，同一學院/機構/協會的不同學生/分店/會員可同時參加，惟參賽菜式必須不同。
6. 參賽者必須遵守大會所有比賽規則及條款。

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **比賽詳情**

**04A 比賽指定食材**

04A\_1 「環球廚神．精英選拔賽」指定食材表

04A\_1a 「環球廚神．精英選拔賽2019」台灣站．指定食材表

04A\_1b 「環球廚神．精英選拔賽2019」新加坡站．指定食材表

04A\_1c 「環球廚神．精英選拔賽2019」香港站．指定食材表

04A\_2 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．指定食材表

04A\_3 Gourmet Master Chefs 2019．Grand Finale in Beijing．Ingredients Table

**出5個pdf files**

**04B 比賽流程表**

04B\_1 「環球廚神．精英選拔賽」比賽流程表

04B\_1a 「環球廚神．精英選拔賽2019」台灣站．比賽流程表

04B\_1b 「環球廚神．精英選拔賽2019」新加坡站．比賽流程表

04B\_1c 「環球廚神．精英選拔賽2019」香港站．比賽流程表

04B\_2 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．比賽流程表

04B\_3 Gourmet Master Chefs 2019．Grand Finale in Beijing．Time Table

**出5個pdf files**

**04C 比賽規則**

1. 參賽菜式冷熱均可。
2. 參賽者嚴禁使用非食用添加劑及色素。
3. 大會建議所有得獎菜式，在獲獎後於該酒店/餐飲/會所全年供應。(以學院/餐飲協會名義參賽者除外)
4. 參賽者必須以報名時提交之菜式參賽，食譜內容必須詳細列明食材及做法，於報名截止後申請更改食譜將不獲受理。
5. 參賽者比賽先後次序，由主辦機構抽籤決定。
6. 登記完成後，主辦機構將向參賽者分派號碼牌，參賽者於比賽期間必須戴上號碼牌以資識別。
7. 參賽者必須穿著整齊廚服及配戴廚師帽參賽。
8. 於比賽場地內工作人員會核對參賽者所攜帶之材料是否與提交的食譜相符，如發現未經申報之材料，該材料將不可於比賽使用。
9. 所有比賽之參賽菜式必須有50%或以上工序於現場製作，評審有權向違反規則的參賽者作出處分。
10. 烹調完成的菜式必須盛放於由參賽者自備的碗碟或由主辦機構所提供的標準碗碟盛載。
11. 參賽者完成烹調，須舉手向工作人員示意，然後由工作人員為菜式標籤後送交評審團評分。
12. 比賽當日，主辦機構將負責提供指定食材、標準烹調用具及調味料，其他烹製過程中所需額外之配料、汁醬、用具及器皿等，一律由參賽者自備。
13. 主辦機構將提供合理的保安設施，然而任何材料、貨物、碗碟或私人物品若有遺失或損壞，主辦機構恕不負責。
14. 參賽者及其所屬機構代表，在任何時間內均不能向評審或主辦機構負責人進行遊說活動。
15. 所有參賽食譜之版權為「美味傳訊」全權擁有，並有機會刊登於《環球廚神．殿堂食譜2018》及所有有關宣傳品，參賽者不得異議。
16. 比賽期間，除大會之攝製隊及獲授權之傳媒，其他人士均不可進行錄影。
17. 所有參賽者必須遵守比賽規則，如有違反，主辦機構有權取消其參賽資格。
18. 主辦機構有權取消、刪改或增補任何比賽規則。首席評判對各項評審準則的詮釋，擁有最終的決定權，參賽者不得異議。
19. 主辦機構及評審團對比賽結果擁有最終決定權，參賽者不得異議。

**04D 用具及器皿表**

04D\_1 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．用具表

04D\_2 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．器皿表

出2個pdf files

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **下載報名表格**

**05A 「環球廚神．精英選拔賽2019」台灣站**

05A\_1 「環球廚神．精英選拔賽2019」台灣站．報名表格 (word)

05A\_2 「環球廚神．精英選拔賽2019」台灣站．食譜表格 (word)

05A\_3 「環球廚神．精英選拔賽2019」台灣站．參賽手冊 (pdf)

出2個WORD files & 1個pdf file

**05B 「環球廚神．精英選拔賽2019」新加坡站**

05B\_1 「環球廚神．精英選拔賽2019」新加坡站．報名表格 (word)

05B\_2 「環球廚神．精英選拔賽2019」新加坡站．食譜表格 (word)

05B\_3 「環球廚神．精英選拔賽2019」新加坡站．參賽手冊 (pdf)

出2個WORD files & 1個pdf file

**05C 「環球廚神．精英選拔賽2019」香港站**

05C\_1 「環球廚神．精英選拔賽2019」香港站．報名表格 (word)

05C\_2 「環球廚神．精英選拔賽2019」香港站．食譜表格 (word)

05C\_3 「環球廚神．精英選拔賽2019」香港站．參賽手冊 (pdf)

出2個WORD files & 1個pdf file

**05D 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．報名表格**

05D\_1 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．報名表格 (word)

05D\_2 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．食譜表格 (word)

05D\_3 「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．參賽手冊 (pdf)

出2個WORD files & 1個pdf file

**05E Gourmet Master Chefs 2019．Grand Finale in Beijing．Application Form**

05E\_1 GMC2019．Grand Finale in Beijing．Application Form (word)

05E\_2 GMC2019．Grand Finale in Beijing．Recipe Form (word)

05E\_3 GMC2019．Grand Finale in Beijing．Manual (pdf)

出2個WORD files & 1個pdf file

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **評審團成員**

**06A 評審團成員**

**首席評判**

陳植漢(環球廚神國際專業協會創會主席)

**名譽主席**

周中(國際米之蓮名廚)、胡珠(國際餐飲聯合總會創會主席)

張勇(中國新榮記集團董事長)、甄文達(世界名廚)

鄭錦富(國際米之蓮名廚)、戴龍(中國金牌食神)

**副主席**

Gunnar Jensen(挪威星級名廚)、Jaakko Sorsa(芬蘭星級名廚)

Theo van Rensch(荷蘭廚藝導師)、V. Visetpohchanatip(泰國御廚)

布秋榮(中國台灣星級名廚)、李文基(中國香港星級名廚)

周國明(大中華專業品酒師)、周權忠(中國星級名廚)

梁志忠(新加坡米之蓮名廚)、梁啟誠(北京環球影城)

郭主義(中國台灣星級名廚)、黃景龍(中國台灣星級名廚)

楊華志(中國台灣星級名廚)、衛樹景(香港專業人仕(北京)協會副理事長)

**委員**

王國政(中國台灣星級名廚)、古強(新加坡國宴名廚)

吳秉承(中國台灣星級名廚)、李建軒(中國台灣光啟高中餐飲科主任)

李錦培(中國台灣名廚)、胡雅琍(新加坡星級名廚)

夏豪均(中國台灣開平餐飲學校副校長)、高振文(中國台灣星級名廚)

張亞莉(中國台灣著名藝人)、梁社漢(中國台灣星級名廚)

梁振業(中國台灣星級名廚)、許耀光(中國台灣星級名廚)

陳俊銘(中國台灣星級名廚)、陳興中(中國台灣星級名廚)

曾志昌(中國台灣經國學院助理教授)、廖憶嘉(中國台灣星級名廚)

鄭志強(中國餐飲精英)、鍾易庭(中國台灣星級名廚)

(以筆劃排序)

**出圖：GMC\_07.jpg**

**06B 評審過程**

1. 評審團由「環球廚神國際專業協會」成員、星級名廚、食評家、餐飲機構或協會代表組成，並設有現場監督。
2. 評審團將評審所有菜式，並已向大會申報利益，如有個別評審與參賽者存有任何形式的利益，所作的評分將不獲計算。
3. 所有精英選拔賽勝出名單及總決賽各個獎項將於頒獎典禮公布。

**06C 評審標準**

1. 以菜式的色香味、創意、烹調技巧為主，鼓勵減少浪費食材。
2. 鼓勵以少油鹽糖烹調出健康又美味的菜式。
3. 評分百分比：50%味道、20%賣相、15%創意、15%主題食材演繹

**06D 頒獎晚宴及典禮**

主辦機構將於10月16日假中國「北京燕莎中心凱賓斯基飯店」舉辦盛大的「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站頒獎典禮，所有參賽者必須出席頒獎典禮。

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**07 媒體報道**

**「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站．香港發布會**

**媒體：鳳凰衛視鳳凰生活美食頻道**

標題：鳳凰老江美食推介丨「環球廚神．國際挑戰賽」

鏈 接：<http://www.ifenglife.com/wap/essay_show.aspx?id=21354&dl=lh&leibie=36>

**媒體：搜狐**

標題：美食推介丨「環球廚神．國際挑戰賽」

鏈 接：<https://www.sohu.com/a/307823919_453695>

**媒體：百度**

標題：「環球廚神．國際挑戰賽」

鏈 接：<https://mbd.baidu.com/newspage/data/landingshare?pageType=1&isBdboxFrom=1&context=%20%7B%22nid%22%3A%22news_9706412109320602543%22%2C%22sourceFrom%22%3A%22bjh%22%7D>

**媒體：北京時間**

標題：「環球廚神．國際挑戰賽」

鏈 接：<https://item.btime.com/434jj8igolb9fn8jkt1ab5eooil>

**媒體：騰訊**

標題：環球廚神國際挑戰賽 繼續前行

鏈 接：<http://kuaibao.qq.com/s/20190414A054Y300>

**媒體：鳳凰衛視一點資訊**

標題：「環球廚神．國際挑戰賽」

鏈 接：<https://www.yidianzixun.com/article/0LjGG8Sq>

**媒體：新浪**

標題：「環球廚神．國際挑戰賽」繼續前行

鏈 接：<http://k.sina.com.cn/article_5720082664_154f188e800100f6we.html?from=news&subch=zx>

**媒體：UC頭條**

標題：「環球廚神．國際挑戰賽」

鏈 接：<https://mparticle.uc.cn/article.html?uc_param_str=frdnsnpfvecpntnwprdssskt&wm_aid=6fc27155703342888ae60331f036c7c1>

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**08 聯絡我們**

**美味傳訊**

香港灣仔皇后大道東147號威利商業大廈6樓668室

電話︰(852) 2137 9388 / 2863 9494

傳真︰(852) 2863 9495

電郵：cs@deli.com.hk

網址︰www.deli.com.hk

**Deli Communications**

Room 668, 6/F, Weswick Commercial Building, 147 Queen's Road East, Wanchai, Hong Kong

Tel︰(852) 2137 9388 / 2863 9494

Fax︰(852) 2863 9495

Email：cs@deli.com.hk

Website︰www.deli.com.hk