**「環球廚神．國際挑戰賽2018」台灣站．食譜表格**

**比賽只設個人賽．截止報名：2018年6月1日**

**參加組別：請以√選擇組別 囗 學生組 囗 青年廚師組 囗 資深廚師組**

**參賽機構：**

**參賽廚師：**

**主題食材：**

**菜式名稱：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **「環球廚神．國際挑戰賽2018」台灣站 - 比賽指定食材** | | | | |
| **組別** | **指定食材(1)** | **數量/重量** | **指定食材(2)** | **數量/重量** |
| 學生組 | 赤鯮  (急凍，每條約500克) | 3條重約1.5公斤 | 老劍蝦(急凍) | 400克 |
| 青年廚師組 | Leroy峽灣鱒魚  (冰鮮，無骨有皮魚柳) | 半邊約1.7公斤 | 四季釀造醬油 | 1樽 |
| 資深名廚組 | 「鮑之源」6頭清湯罐頭鮑魚 | 2罐 | 四季釀造油膏 | 1樽 |

|  |  |
| --- | --- |
| **主要材料及份量** | |
| **材料名稱** | **份量** | **材料名稱** | **份量** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**調味料及汁醬**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **調味料及汁醬** | **份量** | **調味料及汁醬** | **份量** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
| **烹調方法：(最少50字)** | | | | |
| (1) | | | |  |
| (2) | | | |  |
| (3) | | | |  |
| (4) | | | |  |
| (5) | | | |  |
| **菜餚特色介紹：(最少50字)** | | | | |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
| **大廚簡介：(最少50字)** | | | | |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |