**「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站．總決賽．食譜表格**

**比賽只設個人賽．截止報名：2018年9月15日(逾期遞交將取消比賽資格)**

**參加組別(只設個人賽)：請以√選擇組別 囗 學生組 囗 青年廚師組 囗 資深名廚組**

**參賽機構：**

**參賽廚師：**

**主題食材：**

**菜式名稱：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **組別** | **「環球廚神．國際挑戰賽2019」北京站總決賽．比賽主題食材** | |
| **學生組** | 尋味北京 | |
| **青年廚師組** | 「水媽媽」越南超薄春卷皮(340克) | |
| **資深名廚組** | \*「環球廚神鮑」 (10頭罐頭清湯鮑魚)(1罐) | \*「水媽媽」泰國黃咖喱(1公斤) |

**\* 參賽者必須挑選其中1款「指定食材」作為主題參賽**

**\* 每款「指定食材」均有限額，若額滿，參賽者需選擇另1款「指定食材」參賽**

**學生組主題：尋味北京**

為熱烈慶祝祖國成立七十周年，主辦機構特別選題「尋味北京」，讓學生組參賽者發揮無限想像空間，從故宮、胡同、長城、四合院，這些濃厚傳統的氛圍，大膽創作非一般的「京城」意境菜式。比賽食材不限，讓選手自由發揮，設計獨一無二的菜色，以及具象徵意義的陳列展示來表達「尋味北京」，同時讓學生演繹當中的動人美食故事。

**備注：**

* 主辦機構將為每位學生組選手提供1張正方形枱(約1米)作為意境菜式展示
* 每位學生組選手均有2分鐘演繹(可選普通話、廣東話或英語)自家設計的菜色，並細說當中的北京美食故事

**青年廚師組：「水媽媽」越南超薄春卷皮**

「水媽媽」越南超薄春卷皮產自越南，是越南當地非常盛行的一道料理，超薄春卷皮由大米製成，薄如蟬翼的春卷皮與食材間碰撞，猶如一場絢麗奪目的秀場，帶給你的不止是視覺，還是健康的無限創意輕食代。

**資深名廚組：「水媽媽」泰國黃咖喱**

原產自泰國的「水媽媽」泰國黃咖喱是以多種香辛料配製而成的。色彩鮮豔，口味濃香帶點微微的辣，讓湯汁味道更富有層次，爆炸您的味蕾！通常搭配海鮮和肉類，加入椰漿更是提升了咖喱的香濃味道。常食用咖喱能增進食欲、促進發汗、改善便秘。咖喱獨特的口味，讓人置身於熱情的東南亞風情之中。

**資深名廚組：「環球廚神鮑」**

由「環球廚神」創會主席陳植漢大師及周中師傅聯合監製，親自調教、試味、技術指導的「環球廚神鮑」(10頭罐頭清湯鮑魚)，嚴選中國福建省優質鮮鮑魚，肉質嫩滑，鮮中帶甜，每啖滲透非凡滋味，簡單煮3分鐘即腍滑，能用於烹調各式佳餚美食，帶來最矜貴、最完美的味覺享受，令你一試難忘！

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | | | |  |
| **尋味北京故事(只適用於學生組)：(最少100字)** | | | | |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
| **菜餚特色介紹(只適用於青年及資深組)：(最少100字)** | | | | |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
| **大廚簡介：(最少100字)** | | | | |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |
|  | | | |  |