

2009 首届亚洲杯烹饪大赛

参赛手册

Asia 1st Culinary Cup

Contest Manuel



泰国曼谷 2009 年 9 月 1 日-5 日

中国烹饪协会编著

目 录

比赛简介.....	3
总则.....	4
团体自助餐比赛.....	7
团体正餐比赛.....	10
团体果蔬雕、冰雕比赛.....	12
个人热菜比赛.....	13
个人果蔬雕、冰雕比赛.....	15
个人面点比赛.....	16
国家代表队比赛.....	17
国家青年代表队比赛.....	21
国家军队代表队比赛.....	23

比赛简介

首届亚洲杯国际烹饪大赛（Asia 1st Culinary Cup）将于 2009 年 9 月 1 日到 5 日在泰国曼谷举行。这是世界厨师联合会（WACS）首次在亚洲举行洲际比赛，由泰国厨师协会承办，世厨联国际评委团担任评委。比赛地点在曼谷市中心的著名购物中心 Siam Paragon Mall 举行，与泰国食品酒店展（Food & Hotel Thailand 2009）同期举办。

比赛分国家代表队、国家青年代表队、军队代表队、地区代表队、企业代表队、个人几个组别，比赛项目包括热菜、套餐、自助餐、果蔬雕刻等，充分体现了东西融合的特色。中国参加比赛的所有队伍由中国烹饪协会组织。

比赛类型	数量限制	比赛项目	参加人员
国家代表队比赛	每个国家 1 支	套餐+本国风味餐（80 人份）+自助餐（30 人量）	领队 1 名，厨师 4 名，面点师 1 名
国家青年队比赛	每个国家 1 支，参赛人员年龄不超过 24 岁	套餐+本国风味餐（50 人份）	领队或教练 1 名，厨师 4 名
军队代表队比赛	每个国家 1 支	套餐+本国风味餐（75 人份）	领队 1 名，厨师 5 名（或厨师 4 名，面点师 1 名）
团体自助餐比赛	地区代表队，数量不限	自助餐（30 人份）	队长 1 人，厨师 3 人，面点师 1 人，可加 1 人帮助摆台
团体正餐比赛	餐饮企业（或相关单位）队，数量不限	泰餐、亚洲餐、西餐、中西合璧餐任选至少 1 项	领队 1 名，厨师 2 名（领队可参加比赛）
团体果蔬雕、冰雕比赛	餐饮企业（或相关单位）队，数量不限	果蔬雕、冰雕任选 1 项	领队 1 名，厨师 2 名（领队可参加比赛）
个人热菜比赛	个人厨师，数量不限	6 项任选至少 3 项	厨师本人
个人果蔬雕冰雕比赛	个人厨师，数量不限	果蔬雕刻或冰雕	厨师本人
个人面点比赛	个人面点师，数量不限	4 项任选至少 3 项	面点师本人

总则

总日程

9 月 1 日晚 18 点 开幕式

9 月 1 日 -5 日 全天比赛

9 月 5 日下午 16 点 闭幕及颁奖仪式

海关

将少量食品从东盟国家进口到泰国不会有太大的麻烦。但非东盟国家需遵守相应制度。如果需要的话，每个参展人员会收到参会卡以出示给海关。进口食品需符合国际卫生规定。

原材料

大多数比赛用的食物和原材料在泰国都可以找到。主办方将准备主要材料。如果有什么特殊需求，请提前两个月将清单发给主办单位以确保届时材料准备好。所使用的原材料的费用将由使用的队伍或个人承担。

菜品的准备

原则上所有的队伍都被允许使用下榻酒店的厨房。主办单位会在赛前提供必要的信息。

招待会和其他活动

如果任何国家希望在亚洲杯期间举办招待会或其他活动，应提前告知主办单位以做好必要的安排。

开闭幕式

所有队都可参加 9 月 1 日晚上 6 点举行的盛大的开幕晚会。颁奖仪式将在 9 月 5 日下午 4 点举行的闭幕式上颁发。

服装要求

在开闭幕式上，所有国际队员需要穿白色厨师服并带厨师帽和围裙。

教练

所有国际队都将被指派一位当地教练以帮助解决问题和协调。

国际评委

国际评委由经验丰富的烹饪专家组成，他们中的大多数是世厨联国际评委。裁决是终局性的，无可争辩的。参赛队伍全都接受上述条款。

展品的运输

展览大厅将于每天上午 8 点至晚上 10:30 开放。

展览区

展览大厅将按照比赛的类别和组别分配。出于安全原因，不允许带进其他的桌子。所有电源都位于桌子下面。不允许使用活的动物作为菜品装饰。

标签

标签将免费、足量提供给需要的队伍。请使用打字填写标签。

特别奖项

除了每个单项的奖杯外，本届比赛还设有如下特别奖项：

第一届亚洲杯

参加了热菜、雕刻表演和自助餐比赛的国家队中产生。

第一届亚洲青年杯

参加了热菜、雕刻表演比赛的国家青年队中产生。

第一届亚洲军队杯

参加了热菜、雕刻表演比赛的国家军队队中产生。

第一届亚洲地区烹饪大奖

参加了自助餐比赛的地区队中产生。

亚洲最佳参与企业奖

参加了 A, B, C, D, E 全部级别比赛和自助餐比赛的参与企业。

亚洲最佳烹饪艺术家奖(参加了 A/B/E 三个组别比赛的选手中产生)；

亚洲最佳厨师；(至少参加了 3 个项目的比赛的选手中产生)

亚洲最佳面点师；(至少参加了 3 个项目的比赛的选手中产生)

注册/申请费

每支队都必须交纳注册费：

国家代表队 300 欧元

地区代表队 200 欧元

企业代表队 100 欧元

个人选手 50 欧元

国家青年队 免费

国家军队代表队 免费

押金

在报名时，每支队需交纳 500 欧元厨房和展示桌押金，押金将在赛后完好交回厨房和展示桌

后退回。

付款方式

所有费用应付往如下帐户

Bankthai Public Listed Company

Branch Bangphli Big C, Theparak Rd.

SAMUT PRAKARN 10540 / Thailand

Acc No: 311-3-01390-8

Acc Name: Thai Culinary Consultant Co., Ltd

Swift Code UBOBTHBK

记住，只有交纳了注册费和押金后报名才生效。

报名方法

参加首届亚洲杯要填写报名表，用打字机或通过 EMAIL 在 2009 年 5 月 1 日前提交。

影像资料

亚洲杯大赛的组织者拥有官方影像资料的版权。

菜谱

亚洲杯大赛的组织者拥有所有菜单和菜谱的所有权利。

裁判

比赛主办者将依据世厨联规则指定国际评委。评委的裁判结果是终局性的，不可争辩的。参赛者接受上述所有条款。

组委会联系方式

c/o Thai Culinary Consultant Co., Ltd.

21/840 Soi 12, Bangna-Trad Highway Km 2, Bangna, 10260 Bangkok, Thailand

Tel+66-2-399 1099 Fax +66-2-749 3933 e-mail; info@asiaculinarycup09.com

团体自助餐比赛

GOURMET TEAM CHALLENGE

自助餐比赛限地区代表队（地区餐饮组织的代表队）参加。

地区代表队由如下人员组成：

- 1 名队长；
- 3 名厨师；
- 1 名面点师。

1 名助理人员可以随队参赛，在赛场帮助摆设自助餐台。

每支队要准备一个 30 人份的冷餐台，并不需要为每一品种准备 30 份，但整个自助餐的 60% 是要准备的，每一种食品都要数量相等。

自助餐需包括下列种类：

- 4 种沙拉
- 2 种鱼或海鲜拼盘
- 2 种肉或家禽拼盘
- 6 种开胃小吃（一口量的小吃或开胃小菜）
- 1 种汤（冷热均可）
- 3 种开胃凉菜
- 3 种甜点
- 2 种糕饼
- 面包和黄油（展示）
- 1 个热菜台（包括面条类、炒菜类或其他热菜数道）

菜单需包括适当的调味汁和调味品。不得使用肉冻。必须具有一定主题，并提前将主题的名字上交主办方。

评判标准

原材料选购、食材准备

0-10 分

清洗、卫生，工作环境良好，服装整洁，适当的工作技巧，时间利用

卫生与食品安全

0-20 分

在食物准备过程中对卫生和食品安全的高度重视，以及工作场所和餐台的卫生

展示和创新

0-30 分

原辅料、配菜搭配合理，对于最佳组合、原创性将给予高分

味道与质地

0-40 分

调味适当，口味纯正，无异味，在质量、风味和色彩上符合当今的营养要求。

总分 100 分

参赛队如需得到裁判评语，需提前和裁判组（通过秘书处）协商。

比赛时间

-评委品尝	上午 10:30~ 11:30
-摆放自助餐	上午 10:30~ 11:30
-评委视察餐台	上午 11:30 ~ 11:45
-媒体参观餐台	上午 11:45 ~ 12:00
-供公众用餐	上午 12:00 ~14:30

比赛须知

注意：所有食物需在各队相应的本地厨房里准备，尽可能接近于比赛时间。只有在指定比赛日的上午 10:30~ 11:30 才可以摆台，不允许提前摆台以保证食品的新鲜卫生。只有比赛队员和 1 名助理允许参与，其他人不得帮助。

每种菜品留 3 份存放在赛场的冰箱里，在上午 10:30 供评委品尝。所有的品尝碟中的食物都必须和展示的同样。如果有疑问，评委将直接从餐台上取食。评委将在前一天上午 10 点到比赛日上午 8 点之间抽查赛场以检查卫生和准备情况。卫生是最重要的。

主办方将提供一张 4 m × 4 m 的餐台（中间有洞以走线），上面铺白色台布，高 80 cm，裙边或装饰板要参赛队自行负责。不允许换桌子。餐台的装饰需在比赛日前一晚进行，从晚上 6:30 到 8:30。

所有队伍必须自行负责将食物以冷藏或空调车运输到展示厅。海外队，如果他们下榻的酒店不能帮助解决的话，可以寻求主办单位的帮助。

所有餐台上的餐具、摆饰均需参赛队自行准备。参赛队可自定提供食品的方式：或者全部放在一个大的容器中，或者放在一系列小的容器中。

在完成摆台的时候，所有食物都需摆放在餐台上，不得后续补放。

菜单要摆放在桌子上（不评分），两套菜谱要在评委品尝时交到评委手上。

持票人可以享用任何代表队的任何食物。

在摆台过程中可以提供垫桌，但在评判开始时都要撤去。

展品的运送

展厅在每日早上 8 点开放。

原材料成本

原材料成本不得超过每人 6 欧元，原材料成本将在赛后返还给参赛队，按 $30 \times 6 = 180$ 欧元计算。

展示区

自助餐比赛的展示区为 $4 \times 4 = 16$ 平米，出于安全原因，不得安装其他展板。桌子下有 220V 电源。严禁使用活的动物做装饰。可以在比赛前一天晚上 18 点以后开始搭建餐台。

撤台

下午 15.00 ~17.00 间撤台

地区代表队的奖项

所有参加的地区代表队都可按他们的成绩获得奖牌和证书。

注意下面的时间期限

5 月 1 日 报名截止

6 月 1 日 印刷官方比赛手册（需要队伍合影）

7 月 1 日 报菜单

团体正餐比赛

TEAM HOT COOKING CATEGORIES

餐饮企业（或相关单位）代表队参加，队伍组成：

- 领队 1 名
- 厨师 2 名

领队可参加比赛。

为保证公正，比赛中不得出现任何企业的标志

C1 泰餐（3 人队）

3 人的队伍将在观众和媒体面前烹制泰餐。全体 3 人均可参加制作。时间限定为 3 小时。参赛队将烹制 1 套泰餐（3 人份）供评判；1 套泰餐（含甜点，3 人份）供展示。

菜单包括：

- 1、开胃菜、小吃或沙拉（凉、热任选一种）；
- 2、汤；
- 3、咖喱饭或菜；
- 4、主菜（荤菜或素菜任选一种）；
- 5、甜点

蒸米饭必须配备，但不作为一道菜。

主办方提供一个基础厨房，但参赛队需自行提供食材、盛皿、炊具。参赛队需在 6 月 9 日前提交菜单，菜谱可在比赛当日提交。参赛队应在比赛前会见裁判听取注意事项（泰语和英语）。参赛各队每隔一定间隔陆续投入比赛，裁判会通知开始和结束时间。赛后参赛队应清扫干净场地后才能离开。

在开赛前 1 小时检录。

C2 亚洲餐（3 人队）

3 人的队伍将在观众和媒体面前烹制亚洲风味餐。全体 3 人均可参加制作。时间限定为 3 小时。参赛队将烹制 1 套亚洲风味餐（3 人份）供评判；1 套亚洲餐（含甜点，3 人份）供展示。

菜单包括：

- 1、开胃菜、小吃或沙拉（任选一种）；
- 2、汤；
- 3、咖喱菜或鱼菜；
- 4、主菜（荤菜或素菜任选一种）；
- 5、甜点

蒸米饭必须配备，但不作为一道菜。

主办方提供一个基础厨房，但参赛队需自行提供食材、盛皿、炊具。参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备盛菜的器皿。参赛队应在比赛前会见裁判听取注意事项（泰语和英语）。

参赛各队每隔一定间隔陆续投入比赛，裁判会通知开始和结束时间。赛后参赛队应清扫干净场地后才能离开。

在开赛前 1 小时检录。

C3 西餐（3 人队）

3 人的队伍将在观众和媒体面前烹制西餐。全体 3 人均可参加制作。时间限定为 3 小时。参赛队将烹制 1 套西餐（3 人份）供评判；1 套西餐（含甜点，3 人份）供展示。

菜单包括：

- 1、开胃凉菜；
- 2、汤；
- 3、开胃热菜；
- 4、主菜；
- 5、甜点

主办方提供一个基础厨房，但参赛队需自行提供食材、盛皿、炊具。参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。参赛队应在比赛前会见裁判听取注意事项（泰语和英语）。

参赛各队每隔一定间隔陆续投入比赛，裁判会通知开始和结束时间。赛后参赛队应清扫干净场地后才能离开。

在开赛前 1 小时检录。

C4 东西合璧餐（EAST MEETS WEST TYPE）（3 人队）

3 人的队伍将在观众和媒体面前烹制融合中西风格的菜肴。全体 3 人均可参加制作。一个 2 米*2 米的桌子将会提供给参赛队供装饰成餐台。餐具自备。时间限定为 3 小时。参赛队将烹制 1 套（3 人份）供评判；1 套（1 人份）摆放在餐台上供展示。

菜单包括：

- 1、开胃凉菜；
- 2、汤；
- 3、开胃热菜；
- 4、主菜；
- 5、甜点

主办方提供一个基础厨房，但参赛队需自行提供食材、盛皿、炊具。参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。参赛队应在比赛前会见裁判听取注意事项（泰语和英语）。

参赛各队每隔一定间隔陆续投入比赛，裁判会通知开始和结束时间。赛后参赛队应清扫干净场地后才能离开。

在开赛前 1 小时检录。

团体果蔬雕、冰雕比赛

ARTISTIC CATEGORIES-TEAM

A1 果蔬雕现场雕刻

自定主题的果蔬现场雕刻，限时 3 小时。所有参赛队需自带水果和蔬菜，并使用至少 3 种不同的水果和蔬菜。配件，如线缆、别针、木棍等是允许的，但不能从成品表面看到。工具自备，事先雕刻好的物品不被接受。不能按规则完成的自动取消名次。

成品最大尺寸：120 cm X 90 cm 高度限制：120cm

在开赛前 1 小时检录。

A2 果蔬雕展示

自定主题的果蔬雕刻品展示。所有参赛队需自带水果和蔬菜，并使用至少 3 种不同的水果和蔬菜。附件，如线缆、别针、木棍等是允许的，但不能从成品表面看到。工具自备，事先雕刻好的物品是接受的，但必须在裁判时间前摆放好。不能按规则完成的自动取消名次。

成品最大尺寸：120 cm X 90 cm 高度限制：120cm

在开赛前 1 小时检录。

B2 团体冰雕

在 2 小时内完成一件冰雕作品，最少 2 人，最多 3 人参加制作。

每支参赛队会得到 5 块冰块，大小为 120 cm x 50 cm x 30 cm。没有备用冰块提供。裁判在比赛开始前半小时抽取主题，参赛队在比赛开始前要画一幅草图。工具自备，不得使用电动工具。使用干冰粘结是允许的，但干冰需自备。冰块不得染色。

在开赛前 1 小时检录。

个人热菜比赛

INDIVIDUAL HOT COOKING COMPETITION

D1 意式面条

烹制两种意大利面（双人份），在 60 分钟内完成。可以使用主办者和赞助商提供的部分材料。参赛者必须提供自己的原料、餐具和炊具。

主办方提供一个基础厨房，参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。

在开赛前 1 小时检录。

D2 美式火鸡餐

烹制 1 道开胃菜和 1 道主菜（均双人份）。您可以使用主办单位和赞助商提供的火鸡原料。参赛者必须提供自己的原料、餐具和炊具。

主办方提供一个基础厨房，参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。

在开赛前 1 小时检录。

D3 现代三明治

在 30 分钟内做 2 盘冷三明治，10 分钟准备原材料，15 分钟制作，5 分钟装盘摆放。

一份三明治用于展示，另一份供评委品尝。所有原料可以预先制作，但必须符合卫生要求。任何面包和可食用包装物均可使用。只有绝对新鲜和卫生的原料才可使用。参赛者必须自备原料和炊具，主办方之提供一张餐桌。参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。

在开赛前 1 小时检录。

D4 海鲜餐

在 60 分钟内做 2 道海鲜/鱼类菜，双人份。可以使用主办单位和赞助商提供的原料。所有风格都可以。

主办方提供一个基础厨房，参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。

在开赛前 1 小时检录。

D5 肉类及家禽类

在 60 分钟内做 2 道肉菜，双人份，使用肉、禽类原料。各种菜式均可。

主办方提供一个基础厨房（详见附件中的厨房说明），参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。

在开赛前 1 小时检录。

D6 早餐

在 60 分钟内做 3 道早餐，双人份，可使用任何原材料。任何菜式均可。

主办方提供一个基础厨房，参赛人员需在比赛当日携带菜单、报名表和菜谱，参赛人员自备餐具。

在开赛前 1 小时检录。

个人果蔬雕、冰雕比赛

ARTISTIC CATEGORIES

A1 果蔬雕现场雕刻

自定主题的果蔬现场雕刻，限时 3 小时。所有参赛选手需自带水果和蔬菜，并使用至少 3 种不同的水果和蔬菜。配件，如线缆、别针、木棍等是允许的，但不能从成品表面看到。工具自备，事先雕刻好的物品不被接受。不能按规则完成的自动取消名次。

成品最大尺寸：120 cm X 90 cm 高度限制：120cm

在开赛前 1 小时检录。

A2 果蔬雕展示

自定主题的果蔬雕刻品展示。所有参赛选手需自带水果和蔬菜，并使用至少 3 种不同的水果和蔬菜。附件，如线缆、别针、木棍等是允许的，但不能从成品表面看到。工具自备，事先雕刻好的物品是接受的，但必须在裁判时间前摆放好。不能按规则完成的自动取消名次。

成品最大尺寸：120 cm X 90 cm 高度限制：120cm

在开赛前 1 小时检录。

B1 个人冰雕

在 1 小时内完成一件冰雕作品，只能 1 人参加。

每支参赛队会得到 1 块冰块，大小为 120 cm x 50 cm x 30 cm。另有 1 块备用冰块在破损时提供。裁判在比赛开始前半小时抽取主题，参赛选手在比赛开始前要画一幅草图。工具自备，不得使用电动工具。使用干冰粘结是允许的，但干冰需自备。冰块不得染色。

在开赛前 1 小时检录。

个人面点比赛

PASTRY CATEGORIES

E1 蛋糕裱花

在 2 小时内装饰一块蛋糕胚，蛋糕胚由参赛选手自行提供。所有装饰物均需是可食用的，在现场混合。糖可以使用，但不得融化。糖浆可以使用，巧克力、糖霜酥皮可以事先准备好，成品没有重量限制。底座不要使用瓷盘，可使用塑料或硬纸板底座。蛋糕（纯蛋糕或夹心蛋糕均可）可以是任何形状，尺寸限制 50 x 50 cm。所有的原材料、工具均需自备。

比赛后蛋糕将被拍卖，收益捐献给慈善组织。

主办者提供 2 张工作台，2 个电源（220V），一个水槽和一个冷却器，供大家共享。

任何食物和工具都不得放在地板上。

在开赛前 1 小时检录。

E2 现制甜点

在 1 个半小时内准备 2 道甜点，自备原料，自由创意。糖可以使用，但不得融化。糖浆可以使用，巧克力、糖霜酥皮可以事先准备好。

主办者提供 2 张工作台，2 个电源（220V），一个水槽和一个烤箱、一个冷却器，供大家共享。

任何食物和工具都不得放在地板上。

在开赛前 1 小时检录。

E3 小蛋糕/点心/茶点

制作 6 种，每种 6 块，包括 1 块展示用。高度不超过 90cm，全部 36 块都要展示，每块重量在 12-20 克之间。展示效果力求现代、新颖、实用。不得使用商业模具。另备品尝碟，每种都留一些供评委品尝。

桌子的尺寸 90 cm x 90 cm

原料（成分）表需在桌边明示。

在开赛前 1 小时检录。

E4 自由展示比赛

展示自由风格的甜点 1 块，可使用任何可食用的原料制作，如糖类、带馅的糕饼、巧克力、薄脆饼、面团、杏仁蛋白软糖等。需要配一篇文字说明。最大面积 80 x 80cm，展品不得高于 1 米（包括底座）。

在开赛前 1 小时检录。

国家代表队比赛

NATIONAL TEAM PROGRAM

只有世厨联(WACS)的国家会员组织能组织国家代表队参加比赛。每个国家只能有一支国家代表队。

国家队人员组成:

- 1 名领队
- 4 名厨师
- 1 名面点师

项目 A 套餐比赛 (CATEGORY A: Culinary Art program)

参赛队需要准备下列品种

- 1 道双人热菜拼盘;
- 1 道自助餐拼盘, 包括肉类、海鲜或家禽, 8 人份;
- 1 套正餐 (单人份), 由冷开胃菜、汤、热开胃菜、主菜、甜点组成;
- 1 道独立甜点 (巧克力、糖果等, 根据主题制作), 高度 40-60 cm

【套餐比赛评分标准】

展示/创新	0-25 分
组合搭配	0-25 分
准备工作	0-25 分
环境和服务	0-25 分

总分 100 分

项目 R 本国风味餐比赛 (CATEGORY R: Restaurant of Nations)

参赛队准备他们国家的风味。每个国家队要完成如下任务, 共 80 人份:

- 80 份热开胃菜, 使用鱼或甲壳类或禽类, 装盘;
- 80 份主菜, 使用肉类或禽类, 装盘;
- 80 份甜点, 装盘

菜单中的部分另外装盘用于客人品尝。这些食品应在比赛前一天制作, 可能被组委会拍照。每支队都要出示一份完整的英文菜单, 附带每一道菜详细菜谱。所有的原料由参赛队自行提供。

携带食物的说明:

我们希望各队提供精确的清单。这对国际比赛和付款的客人都是公平的。超过 80% 的菜单品种可以是预制好的带进来。剩余的 20% 必须以自然状态带来, 在赛场厨房加工。这对于所有沙司、汤料、面团和混合物也是如此。

【本国风味餐评分标准】

准备工作和清洁工作	0-10 分
现场操作、基本功	0-20 分

外观展示/创新	0-30 分
味道	0-40 分

总分	100 分

项目 B 自助餐比赛 (CATEGORY B: Gourmet Team Challenge Program)

每支队制作 30 人份的冷自助餐，供主办单位邀请的客人食用。并不需要准备每种 30 份，但 60%食物是要准备的。在自助餐展示期间，每种食物要保持数量相等。

自助餐要包括下列品种：

- 4 种沙拉
- 2 种鱼或海鲜拼盘
- 2 种肉或家禽拼盘
- 6 种开胃小吃（一口量的小吃或开胃小菜）
- 1 种汤（冷热均可）
- 3 种开胃凉菜
- 3 种甜点
- 2 种蛋糕
- 1 份面包和黄油（展示）

菜单需包括适当的调味汁和调味品。不得使用肉冻。必须具有一定主题，并提前将主题的名字提前上交主办方用于媒体宣传。

【自助餐评判标准】

原材料选购、食材准备 0-10 分
清洗、卫生，工作环境良好，服装整洁，适当的工作技巧，时间利用

卫生与食品安全 0-20 分
在食物准备过程中对卫生和食品安全的高度重视，以及工作场所和餐台的卫生

展示和创新 0-30 分
原辅料、配菜搭配合理，对于最佳组合、原创性将给予高分

味道与质地 0-40 分
调味适当，口味纯正，无异味，在质量、风味和色彩上符合当今的营养要求。

总分 100 分

比赛时间

- 评委品尝 上午 10:30~11:30
- 摆放自助餐 上午 10:30~11:30
- 评委视察餐台 上午 11:30~11:45
- 媒体参观 上午 11:45~12:00
- 供公众用餐 上午 12:00~14:30

比赛须知

注意：所有食物需在各队相应的本地厨房里准备，尽可能接近于比赛时间。只有在指定比赛日的上午 10:30~11:30 才可以摆台，不允许提前摆台以保证食品的新鲜卫生。只有比赛队员允许参与，其他人不得帮助。

每种菜品留 3 份存放在赛场的冰箱里，在上午 10:30 供评委品尝。所有的品尝碟中的食物都必须和展示的一样。如果有疑问，评委将直接从餐台上取食。

评委将在前一天上午 10 点到比赛日上午 8 点之间抽查赛场以检查卫生和准备情况。卫生是最重要的。

主办方将提供一张 4 m × 4 m 的餐台（中间有洞以走线），上面铺白色台布，高 80 cm，裙边或装饰板要参赛队自行负责。不允许换桌子。餐台的装饰需在比赛日前一晚进行，从晚上 6:30 到 8:30。

所有队伍必须自行负责将食物以冷藏或空调车运输到展示厅。海外队，如果他们下榻的酒店不能帮助解决的话，可以寻求主办单位的帮助。

所有餐台上的餐具、摆饰均需参赛队自行准备。参赛队可自定提供食品的方式：或者全部放在一个大的容器中，或者放在一系列小的容器中。

在完成摆台的时候，所有食物都需摆放在餐台上，不得后续补放。

菜单要摆放在桌子上（不评分），两套菜谱要在评委品尝时交到评委手上。

持票人可以享用任何代表队的任何食物。

在摆台过程中可以提供垫桌，但在评判开始时都要撤去。

展厅在每日早上 8 点开放。

需要得到评委评语的队需提前和评判组约定（通过秘书处联系）。

原材料成本

原材料成本不得超过每人 6 欧元，原材料成本将在赛后返还给参赛队，按 $30 \times 6 = 180$ 欧元计算。

展示区

自助餐比赛的展示区为 $4 \times 4 = 16$ 平米，出于安全原因，不得安装其他展板。桌子下有 220V 电源。严禁使用活的动物做装饰。可以在比赛前一天晚上 18 点以后开始搭建餐台。

撤台

下午 15.00 ~17.00 间撤台

比赛日期和场地

比赛日一 项目 A 比赛 套餐比赛 展示台尺寸 $1.20\text{ m} \times 1.80\text{ m} = 2.16\text{ m}^2$
提供 220 V 电源 1 个 展示开始时间 08.00 – 09.00
项目 B 比赛 自助餐比赛 桌子尺寸 $4.00\text{ m} \times 4.00\text{ m} = 16.00\text{ m}^2$
提供 220 V 电源 1 个 展示开始时间 10.00 – 11.00
评判开始时间 10.30
开放公共供餐时间 12.00 – 14.00

比赛日二 项目 R 比赛 本国风味餐比赛
热菜烹制开始时间 15.00 – 20.00
服务时间 18.30 -- 21.00

国家代表队的奖项

所有参赛队和参赛队员均会按得分得到奖章和证书，协会获得相应的奖章和证书。
总分最高分队获得第一届亚洲杯，每位队员获得亚洲杯金奖；
总分第二的队获得亚洲杯银奖
总分第三的队获得亚洲杯铜奖

重要的时间

2009 年 5 月 1 日 报名截止日
2009 年 6 月 1 日 印刷官方比赛手册，需要队伍照片
2009 年 7 月 1 日 菜单申报
2009 年 7 月 15 日 本国风味餐（80 人份）的菜谱提供

国家青年代表队比赛

JUNIOR NATIONAL TEAM PROGRAM

只有世厨联(WACS)的国家会员组织能组织国家青年代表队参加比赛。每个国家只能有一支青年队。

国家青年队的人员组成

- 1 名领队/教练（不参加比赛）；
- 4 名青年厨师

在比赛时，国家青年队队员不得超过 24 岁（领队不受此限制）。

项目 A 套餐比赛（CATEGORY A: Culinary Art program）

参赛队需要准备下列品种

- 1 道双人热菜拼盘；
- 1 道自助餐拼盘，包括肉类、海鲜或家禽，8 人份；
- 1 套正餐（1 人份），由冷开胃菜、汤、热开胃菜、主菜、甜点组成；
- 1 道独立甜点（巧克力、糖果等，根据主题制作），高度 40-60 cm；

【套餐比赛评分标准】

展示/创新	0-25 分
组合搭配	0-25 分
准备工作	0-25 分
环境和服务	0-25 分

总分 100 分

R 级 本国风味餐比赛（CATEGORY R: Restaurant of Nations）

参赛队准备他们国家的风味。每个国家队要完成如下任务：

共 50 人份

- 50 份热开胃菜，使用鱼或甲壳类或禽类，装盘；
- 50 份主菜，使用肉类或禽类，装盘；
- 50 份甜点，装盘；

菜单中的部分另外装盘用于客人品尝。这些食品应在比赛前一天制作，可能被组委会拍照。每支队都要出示一份完整的英文菜单，附带菜谱和每一道菜准备的细节。所有的原料由参赛队自行提供。

携带食物的说明：

我们希望各队提供精确的清单。这对国际比赛和付款的客人都是公平的。超过 80% 的菜单品种可以是预制好的带进来。剩余的 20% 必须以自然状态带来，在赛场厨房加工。这对于所有沙司、汤料、面团和混合物也是如此。

【本国风味餐评分标准】

准备工作和清洁工作	0-10 分
现场操作、基本功	0-20 分
外观展示/创新	0-30 分
味道	0-40 分

总分	100 分
----	-------

场地时间安排

比赛日一 项目 A 套餐比赛 展示台尺寸 1.20 m x 1.80 m = 2.16 m²
提供 220 V 电源 1 个 展示开始时间 08.00 – 09.00

比赛日二 项目 R 本国风味餐比赛
热菜烹制开始时间 15.00 – 20.00
服务时间 18.30 -- 21.00

重要的时间

2009 年 5 月 1 日 报名截止日
2009 年 6 月 1 日 印刷官方比赛手册，需要队伍照片
2009 年 7 月 1 日 菜单申报
2009 年 7 月 15 日 本国风味餐（50 人份）的菜谱提供

国家青年代表队的奖项

所有参赛队和参赛队员均会按得分得到奖章和证书，协会获得相应的奖章和证书。
总分最高分队获得 第一届亚洲青年杯，每位队员获得亚洲青年杯金奖；
总分第二的队获得亚洲青年杯银奖
总分第三的队获得亚洲青年杯铜奖

国家军队代表队比赛

MILITARY NATIONAL TEAM PROGRAM

每个国家只有一支军队代表队可以参加比赛。

每支队伍由如下人员组成：

- 1 名队长
- 5 名厨师或 4 名厨师加 1 名面点师

项目 A 套餐比赛 (CATEGORY A: Culinary Art program)

7 种不同的套餐，每种套餐由 3 道菜组成，适于军队食用。

包括开胃菜或汤、主菜、甜点

【套餐比赛评分标准】

展示/创新	0-25 分
组合搭配	0-25 分
准备工作	0-25 分
环境和服务	0-25 分

总分 100 分

项目 R 本国风味餐比赛 (CATEGORY R: Restaurant of Nations)

参赛队准备他们国家的风味。每个国家队要完成如下任务，共 75 人份：

- 75 份热开胃菜，使用鱼或甲壳类或禽类，装盘；
- 75 份主菜，使用肉类或禽类，装盘；
- 75 份甜点，装盘；

菜单中的部分另外装盘用于客人品尝。这些食品应在比赛前一天制作，可能被组委会拍照。每支队都要出示一份完整的英文菜单，附带每一道菜的菜谱。所有的原料由参赛队自行提供。

携带食物的说明：

我们希望各队提供精确的清单。这对国际比赛和付款的客人都是公平的。超过 80% 的菜单品种可以是预制好的带进来。剩余的 20% 必须以自然状态带来，在赛场厨房加工。这对于所有沙司、汤料、面团和混合物也是如此。

【风味餐比赛评分标准】

准备工作和清洁工作	0-10 分
现场操作、基本功	0-20 分
外观展示/创新	0-30 分
味道	0-40 分

总分 100 分

场地时间安排

比赛日一 项目 A 套餐比赛 展示台尺寸 $1.20\text{ m} \times 1.80\text{ m} = 2.16\text{ m}^2$
提供 220 V 电源 1 个 展示开始时间 08.00 – 09.00

比赛日二 项目 R 本国风味餐比赛
热菜烹制开始时间 15.00 – 20.00
服务时间 18.30 -- 21.00

重要的时间

2009 年 5 月 1 日 报名截止日
2009 年 6 月 1 日 印刷官方比赛手册，需要队伍照片
2009 年 7 月 1 日 菜单申报
2009 年 7 月 15 日 本国风味餐（75 人份）的菜谱提供

国家军队代表队的奖项

所有参赛队和参赛队员均会按得分得到奖章和证书，协会获得相应的奖章和证书。
总分最高分队获得 第一届亚洲军队杯，每位队员获得亚洲军队杯金奖；
总分第二的队获得亚洲军队杯银奖
总分第三的队获得亚洲军队杯铜奖