

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。

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。

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 $4\text{ m} \times 4\text{ m}$ 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