

**2023 TCAC - Taiwan Culinary Arts Challenge**  
**2023年台灣．國際廚藝美食．挑戰賽**



**Organizers:**

**Taiwan Chefs Association**

**Hsing Wu University of Science & Technology**

**主辦單位: 台灣廚藝美食協會 . 醒吾科技大學**

**Supported by: World Association of Chefs' Societies (WorldChefs)**

**支持單位: 世界廚師協會聯合會(WorldChefs)**



**Date: Sep 2-3 2023**

**Venue:**

**No. 101, Sec.1, Fenliao Rd., LinKou District,  
New Taipei City 244012, Taiwan**

## Terms & Declaration

---

1. Each Category Class can compete for the highest score for the “Best of the Best Award”
2. Every Culinary or Patisserie Art Display exhibit must be the bona fide work of the individual or team competitor and must not have been entered in other competitions.
3. Applicants should consult with school administrators or staff to apply for leave.
4. Culinary Categories are open to any individual aged 16 or above who is a chef in training or a culinary professional. He/she should be either an existing student enrolled in a course at a culinary / hospitality institution, undergoing apprenticeship or a chef under full-time employment at a food & beverage or hospitality establishment, such as restaurants, cafes, hotels, catering businesses, airlines, etc. All applications must be submitted together with personal identification documents and a letter from the institution or company verifying each applicant’s identity.
5. All applicants must submit recipes ( 3 copys)
6. Photos, and on-site shooting, Taiwan Chefs Association (TCA) has all rights reserved.
7. The organizer reserves the right to rescind, modify or add on any of the above rules and regulations, and their interpretation of these is final. They also reserve the right to limit the number of entries per class or amend a competition section, modify any rules, cancel any class or competition, or cancel/postpone the whole competition event should it be deemed necessary.
8. The competition is completely following the World Chefs Association specification standards and regulations of the contest.
9. Acceptance of registration is on a first-come-first-secured basis. Do note that practical classes may be fully subscribed to before the registration deadline. Confirmation of participation will be processed upon full payment of the registration fee.
10. Jury members include WORLDCHEFS-approved International Judges and Taiwan Chefs Association (TCA) approved Judges.
11. The registration fee is (per item) : 16-18 years old NT\$800, 18-23 years old NT\$1000 , above 23 years old NT\$1600
12. Professional Chef (above 23years old) / Junior Chef and Colleges University (18-23 years old) / High school (16-18 years old)
13. The registration formalities required to complete the registration fee remittance, are considered successful registration
14. All participants will receive a certificate of participation
15. Registration fees will not be refunded if the competition is cancelled for reasons beyond the Organizer’s control, or if entries are withdrawn by competitors. This is to cover administration costs. Substitution of competitors may be accepted up to four (04) weeks before the competition.
16. The organizer is not responsible for the loss or damage of any equipment. Due to the limited space, the entries of the contestants will be displayed until 4:00 pm on the day of the competition
17. The organizer may dispose of any unrecovered exhibits after 4:00 pm on the same day. (The specific display and processing time will be notified separately)
18. TCAC Best Chef Award Entry 1 Category A1-A4 & 2 Category B1-B5 or C1-C3 who received the highest point
19. TCAC Best Young Chef Award Entry 1 Category A1-A4 & 2 Category B1-B5 or C1-C3 who received the highest point
20. TCAC Best Pastry Chef Award Entry 2 Category D1-D3 & 1 Category E1-E2 who received the highest point
21. TCAC Best CULINARY TEAM To nominate a team of 6 competitors in advance from the same establishment / school. Each competitor to enter at least 2 classes. The scores from each of the 2 classes will be added together and the team which accumulates the highest total from 12 scores will be the winner.

### Registration fee Account details

UNION BANK OF TAIWAN. SWIFT CODE: UBOTTWTP  
Address:2F, 109, MINGSHENG E.RD., SEC3 TAIPEI TAIWAN  
TEL:+886 2 27180001

A/C NAME: TAIWAN CHEFS ASSOCIATION. BANK A/C NO.:065 10 0012231  
Contact Person: Taiwan Chefs Association Secretariat Office Ms I-Ching Lee  
E-mail: a@formosacooking.com.tw +886 922509733 (Jia Jia)

1. 每個類別都可以爭奪「Best of the Best 獎」的最高分獎項。
2. 每個糕點藝術展示展品必須是參賽者的真實原創作品，不得使用曾經得獎過的作品參賽。
3. 欲申請請假，請諮詢學校行政人員或工作人員。
4. 任何年滿 16 歲的受訓廚師或烹飪專業人士均可參加烹飪組別。他/她應該是在烹飪/酒店機構註冊課程的現有學生、正在學徒期間或在餐飲或酒店機構（如餐廳、咖啡館、酒店、餐飲企業、航空公司）擔任全職工作的廚師等。所有申請必須一起提交個人身份證明文件以及機構或公司證明該申請人身份信函。
5. 所有申請者必須提交（三份）食譜。
6. 台灣廚藝美食協會（TCA）保留所有照片和現場攝影之權利。
7. 主辦單位保留撤銷、修改或補充上述任何規則和條例的權利，並且對該等規則和規定保留最終解釋權。同時，也保留在必要時限制每場比賽的參賽人數或修改部分比賽、調整任何規則、取消任何場次或比賽、或取消/推遲整個場賽事的權利。
8. 比賽完全按照世界廚師協會規範標準和比賽規定進行。
9. 接受報名方式以先到先得的原則。請注意，現場熱烹項目可能會在報名截止日期之前滿額。全額支付報名費方為確定報名成功。
10. 評審團成員包括 WORLDCHEFS 認可的國際評審和台灣廚藝美食協會 (TCA) 認可的評審。
11. 報名費（每項）為16-18歲 NT\$800、18-23歲 NT\$1000、23歲以上 NT\$1600。
12. 專業廚師（23歲以上）/青年廚師及大專院校(18-23歲）/高中職（16-18歲）。
13. 報名手續需完成報名費匯款，方可視為報名成功。
14. 所有參賽者都將獲得一張參加證書。
15. 因主辦方無法控制的原因取消比賽或參賽者撤回參賽作品，報名費將不予退還，其費用將支付行政管理支出，比賽前四週可以接受更換參賽者。
16. 主辦單位對任何器具的遺失或損壞概不負責，由於場地有限，參賽者的作品將展示至比賽當日下午4:00。
17. 主辦單位可於當日下午 4:00 後處理任何未取回的展品。（具體展示及處理時間另行通知）
18. TCAC 最佳廚師獎：參加一項冷展示（A1-A4）以及兩項熱烹飪（B1-B5或C1-C3）中獲得最高分。
19. TCAC 最佳青年廚師獎：參加一項冷展示（A1-A4）以及兩項熱烹飪（B1-B5或C1-C3）中獲得最高分。
20. TCAC 最佳糕點師獎：參加兩項糕點藝術展示（D1-D3）以及一項現場糕點表演（E1-E2）中獲得最高分。
21. TCAC 最佳廚藝團體獎：需提前提名來自同一機構/學校的6名參賽者團隊。每位參賽者至少要參加2種比賽類別，每位參加2種比賽類別的分數將相加，這12個分數中累積最高總分的團隊將成為獲勝者。

### 報名費匯款帳戶資料

銀行：聯邦銀行（803）北屯分行 帳號：065-10-0012231 戶名：台灣廚藝美食協會

聯繫人：台灣廚藝美食協會秘書處 李秘書

E-mail: [a@formosacooking.com.tw](mailto:a@formosacooking.com.tw) 0922509733 (Jia Jia)

## A - 冷展示類別 亞洲/西式 廚藝藝術冷展

### **A1 四種手指小食**

- 準備和展示四 (04) 種不同種類的手指小食，每種六 (06) 份，共 24 件展示。
- 兩 (02) 種為冷展示的熱食，兩 (02) 種為冷展示的冷食。
- 所有物品可以呈現在一 (01) 個盤子上或單獨的盤子上。

### **A2 四盤不同的開胃菜**

- 展示參賽者挑選的四 (04) 道不同開胃菜，冷展示兩 (02) 道熱食和兩 (02) 道冷食，提前準備並冷展示，每道為一 (01) 人份量，須適合餐廳單點服務(須包括一道素食料理，可以使用雞蛋和奶油)。
- 每道開胃菜應單獨擺盤，並搭配各自的配菜，盤子直徑建議 28-30 公分。
- 除薯片或烤麵團外，所有食品都必須上膠。
- 須提供所展示物品的簡要說明及食譜，供評審參考。
- 分配的桌面空間:寬度 80cm x 深度 80 cm。
- 一位參賽者只可以帶一位助手。
- 建議呈現：肉類、野味、家禽、海鮮和素食

### **A3 四盤不同的主菜**

- 展示參賽者挑選的四 (04) 道不同主菜，提前準備並冷展示(須包括一道素食料理，可以使用雞蛋和奶油)。
- 每道主菜應單獨擺盤，並搭配各自的配菜，盤子直徑建議 28-30 公分。
- 除薯片或烤麵團外，所有食品都必須上膠。
- 須提供所展示物品的簡要說明及食譜，供評審參考。
- 分配的桌面空間:寬度 80cm x 深度 80 cm。
- 一位參賽者只可以帶一位助手。
- 建議呈現：肉類、野味、家禽、海鮮和素食

### **A4 五道菜套餐**

- 展示參賽者挑選的五 (05) 道菜套餐，包括一 (01) 道冷食海鮮開胃菜、一 (01) 道清湯、一 (01) 道純素或蛋奶素的中間菜、一 (01) 道肉類主菜和一 (01) 道甜點。
- 除薯片或烤麵團外，所有食品都必須上膠。
- 須適合餐廳單點服務。
- 須提供所展示物品的簡要說明及食譜，供評審參考。
- 分配的桌面空間:寬度 80cm x 深度 80 cm。
- 一位參賽者只可以帶一位助手。
- 建議呈現：肉類、野味、家禽、海鮮和/或素食

### **說明**

- 參賽者須提供自己的菜餚瓷器 (無Logo)。
- 參賽者可以佈置展台，然而這沒有納入評分。
- 除薯片或烤麵團外，所有食品都必須上膠。
- 評審完成評分後，可以適當放置參賽者工作場所的名片或標誌。
- 關於擺設時間的資訊，將會在報名後的下個階段公佈。
- 主辦單位對任何器具的遺失或損壞概不負責。
- 由於場地有限，參賽者的作品將展示至比賽當日下午4:00。
- 主辦單位可於當日下午 4:00 後處理任何未取回的展品。(具體展示及處理時間另行通知)

## 評分標準

\* 滿分為 100 分 (不會給予半分的成績)

### 服務與安排 (0-10 分)

整潔呈現、沒有人工裝飾、沒有耗時安排、優異的擺盤，讓實際服務成為可能。

### 擺盤與創新 (0-30 分)

包括開胃的、有品位的、優雅展示、現代風格。

### 組成 (0-30 分)

均衡的食物- 比例正確的維生素、碳水化合物、蛋白質、脂質與膳食纖維，顏色與風味的協調，應是實用且可消化的。

### 正確且專業的準備 (0-30 分)

正確的食物基本準備，且當今現代烹飪藝術相對應。

## 獎牌積分榜

**\*\*此類別的每一個冷展都能爭奪最高分獎項\*\***

100 – 90 分 金牌與獎狀

89 – 80 分 銀牌與獎狀

79 – 70 分 銅牌與獎狀

60 – 69 分 佳作獎狀

所有參賽者皆會有一張參加證書

## B - 現場西式熱烹類別 專業廚師/青年廚師/高中職及大專院校

### **西餐 - 45 分鐘 2 盤**

盤子上的每件物品都必須是可食用的，須於比賽現場完成所有準備和烹飪。

#### **B1 - 肉類 (牛、豬、羊、小牛、野味等)**

在 45 分鐘內準備和呈現的一 (01) 道西式肉類主菜、兩 (02) 人份、個別地擺盤並配以適當裝飾，所有食材與盤子均由參賽者提供。

#### **B2 - 家禽類 (雞、鴨、鴛鳥、獵鳥等)**

在 45 分鐘內準備和呈現的一 (01) 道西式主菜、兩 (02) 人份、個別地擺盤並配以適當裝飾，所有食材與盤子均由參賽者提供。

#### **B3 - 海鮮類**

在 45 分鐘內準備和呈現的一 (01) 道西式海鮮主菜 (單獨或組合)、兩 (02) 人份、個別地擺盤並配以適當裝飾，所有食材與盤子均由參賽者提供。

#### **B4 - 素食/植物肉料理**

在 45 分鐘內準備和呈現的一 (01) 道西式素食主菜、兩 (02) 人份、個別地擺盤並配以適當裝飾，素食創作必須是營養豐富且均衡膳食，可以是含有乳製品和雞蛋的蛋奶素，所有食材與盤子均由參賽者提供。

#### **B5 - 經典義大利麵 (長型、短型、包餡)**

在 45 分鐘內準備和呈現的一 (01) 道經典義大利麵主菜、兩 (02) 人份、個別地擺盤並配以適當裝飾，所有食材與盤子均由參賽者提供。

#### **B6 - 美國米挑戰賽- 創意素食米飯料理**

在 45 分鐘內準備和呈現的兩 (02) 道美國米素食料理、兩 (02) 人份、個別地擺盤，現場將會提供煮好的美國米供選擇 (參賽者可以自由選擇糯米、中粒米、長粒米和茉莉香米)

- 不能使用肉類、蛋任何乳製品，但歡迎使用香草與香料
- 可以使用五辛植物
- 可以是亞洲或是西式的口味和烹調方式。
- 視覺上，美國米必須至少佔成品的 60%。
- 成品須能看到美國米的顆粒。



#### **B7 - 青年廚師 雙人挑戰賽 (25歲以下)**

來自同一單位的兩 (02) 位學徒作為一個團隊進行烹飪，參賽者須在 **60 分鐘**內準備和呈現一 (01) 道開胃菜以及一 (01) 道主菜，兩 (02) 人份：

- 兩 (02) 人份的冷食開胃菜以及兩 (02) 人份的熱食主菜 (總共四 (04) 盤)
- 參賽者須準備並攜帶其所選菜單的所有食材。
- 食材的總成本不應超過 NT\$ 600 / US\$26。
- 供應時間：開胃菜須於 45-50 分鐘、主菜須於 50-60 分鐘供應。
- 菜餚須個別地擺盤、風格自由、搭配合適澱粉與裝飾。
- 提交菜單須同時提供一份完整的食譜成本計算。

## C - 現場中式熱烹類別

### 專業廚師/青年廚師/高中職及大專院校

#### 中餐 45 分鐘 2 盤

#### C1 - 亞洲麵食挑戰賽

在 45 分鐘內準備和呈現的兩 (02) 道風格自由的麵食主菜，一道搭配湯食用、一道為炒麵 (亞洲麵食包含拉麵、雞蛋麵、米粉等)，兩 (02) 人份、個別地擺盤、以亞洲風格適當裝飾，所有食材與盤子均由參賽者提供。

#### C2 亞洲炒鍋 雀巢專業餐飲 挑戰賽

在 45 分鐘內準備和呈現的一 (01) 道中式料理 (炒、炸等)，兩 (02) 盤中式熟食菜單中的單點菜餚、具有中式風格擺盤，菜餚須放在兩個獨立盤子上，份量為 2-3 位客人，並搭配合適裝飾 (不一定要有碳水化合物)，所有食材與盤子均由參賽者提供。參賽者必須至少使用 2 種美極產品

提供的五種醬料為：

- 美極鮮味露。
- 美極上湯雞粉。
- 美極豬骨白醬。
- 美極藤椒風味雞汁
- 美極鮮辣汁。



#### C3 中西合璧- 以西式擺盤方式呈現亞洲食材與亞洲風味

在 45 分鐘內準備和呈現的一 (01) 道主菜，兩 (02) 人份，使用亞洲食材、西式準備方法與西式擺盤技巧，這道菜需包含澱粉與蔬菜元素以展示其均衡膳食，菜餚須放在兩個獨立盤子上，並搭配合適裝飾，所有食材與盤子均由參賽者提供。

#### 食材準則 (烹調前置準備)

- 基本母醬- 允許先前置準備，但現場需要進一步烹調。
- 沙拉- 可先清洗。
- 蔬菜和水果- 可先清洗、切割/修剪 (任何形狀)，但必須是生的。
- 水果和蔬菜泥- 允許先前置準備，但不得先調味或是完成品。
  - ◆ 無釉料或濃縮果汁
  - ◆ 允許使用乾燥水果或蔬菜粉
  - ◆ 允許使用脫水水果或脫水膜
- 允許前置準備植物炭黑及自製香料
- 魚類- 可以先去內臟、去鱗、取菲力/分割，但必須是生的。
- 貝殼類/甲殼類- 可清洗、生的且可去殼。
- 肉類/家禽/野味- 可去骨、分割、修剪，但必須是生的。
- 蛋白質不能切碎，切碎必須在現場廚房完成。
- 肝與小牛胸腺帶入現場廚房時可浸泡在牛奶，但不能調味或增加風味。
- 煙燻魚、義大利火腿、香腸、培根可攜帶，但需要在現場廚房進一步加工。
- 義大利麵或其他麵團，可以先調味並揉壓成片狀，但不能先分割或烹煮。
- 海綿蛋糕、餅乾，不能先切割或壓模。
- 蛋白杏仁餅或馬卡龍需要在現場製作。
- 所有裝飾須在現場製作。
  - ◆ 不允許使用二氧化鈦、金屬粉末和人工食用色素。
- 雞蛋- 可以先分離蛋白蛋黃和巴氏殺菌。

- 乾貨類可以提前秤重。
- 香料油跟奶油可以先前置準備。

## **KITCHEN EQUIPMENT 廚房設備**

每個比賽廚房將配備以下物品：

- 1 x 組合烤箱
- 4 x 電磁爐
- 1 x 明火烤箱
- 1 x 水槽（共用）
- 1 x 冰箱（共用）

如有需要，參賽者需要自行攜帶以下物品參加比賽：

- 鍋碗瓢盆
- 廚具
- 保溫箱或推車

每個參賽者都有責任確保現場電器未超過負荷量，若其導致電源故障或中斷，從而影響其他參賽者，將會導致扣分。

## **評分標準**

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

### **前置準備 (0 – 5 分)**

有計劃地安排材料以確保無障礙流暢工作和服務。正確運用工作時間，以確保準時完成。其乾淨而適當的工作方法以及離開廚房後的狀態也將被列入評判。

### **正確且專業的準備 (0 – 20 分)**

正確的食物基本準備，符合當今現代烹飪藝術。製備應採實用的、可接受的方法，且排除不必要的食材。必須對所有成分應用適當的烹飪技術，包括澱粉和蔬菜。工作技能以及廚房安排。

### **衛生與食物浪費 (0 - 10 分)**

請在本競賽規則手冊的下一部分查看 WORLDCHEFS 食品安全條例中有關食品衛生和食品浪費的指南。

### **服務 (0 – 5 分)**

在指定的時間內準時完成比賽是當務之急，廚房評審團將會決定服務的過錯（如果有）是屬於廚房團隊或是服務團隊，並建議其扣分。服務順暢且菜餚按時從廚房端出來，即可獲得滿分。

### **擺盤 (0 – 10 分)**

乾淨呈列、沒有人工裝飾和耗時的佈置。出色的擺盤能確保菜餚外觀可口，不同菜餚之間不應重複食材、形狀、顏色以及烹調技巧。

### **味道 (0 – 50 分)**

應保留食物的典型味道。菜餚必須有適當的味道、調味、品質和風味，也應符合當今的營養價值標準。

## **獎牌積分榜**

**\*\*此類別的每一個現場熱烹都能爭奪最高分獎項\*\***

**100 – 90 分 金牌與獎狀**

**89 – 80 分 銀牌與獎狀**

**79 – 70 分 銅牌與獎狀**

**60 – 69 分 佳作獎狀**

所有參賽者皆會有一張參加證書



## D - 烘焙藝術展示

### 糕點與藝術展示

#### D1 - 糕點或藝術展示

- A. 巧克力
- B. 拉糖
- C. 麵團/麵包麵團，鹽麵團，麵團面塑
- D. 翻糖/塑糖 (Pastillage)

參賽者需要明確勾選項目申請，不允許更改。

#### 說明

- A. 巧克力展示，展示至少 3 種不同的技術，包括噴塗，模壓，鑄造巧克力，彩繪巧克力等。
- B. 糖展示，展示至少 4 種不同的技術，包括煮糖、吹糖、鑄糖、拉糖等。
- C. 麵包展示品，包括至少 3 種不同類型的麵粉，並且須向評審團提供食譜。
- D. 翻糖/塑糖 (Pastillage) 創作 (與明膠一起使用的膠糊)。

#### 一般準則

- 參賽作品的高度須至少為 60 公分，高度不得超過 150 公分 (不含底座高度)。
- 底座最大尺寸為 80 公分 x 80 公分 x 12 公分 (高)，分配的桌面空間為 120 公分寬 x 100 公分深。
- 不允許使用框架、電線或模具 (違反規則者將被取消資格)。
- 所有噴灑的藝術創作須含可分級食用噴霧。
- 使用金葉或銀葉應謹慎。
- 使用閃粉和/或金屬粉應是有限且謹慎的。
- 只允許使用食用膠基底的食品漆或蟲膠。
- 不允許展示切割的保麗龍 (聚苯乙烯)、木材、金屬或其他其他噴有巧克力的結構材料，此類展示將自動取消資格。
- 接縫必須清潔且無滴漏現象。
- 著色必須乾淨，沒有污跡、滲色或滴落現象。
- 模具的使用量不得超過中心作品的 25%。
- 展示品必須乾淨且沒有任何指痕。

#### 巧克力展示品指南

- 展示品必須完全由巧克力和可可製品組成，包括普通的或彩色的可可脂和可可碎粒。
- 準備中心作品須使用三種以上的技術，即光澤、平整、暗淡、噴塗、雕刻、帶狀、刨花或充氣。
- 巧克力展示品上不允許使用糖或糖製品。
- 不允許使用人工或不可食用的結構支架。
- 模具的使用不得超過整個展示品的 25%。
- 不允許使用巧克力翻糖/塑糖 (Pastillage)。
- 允許使用巧克力模型。
- 允許使用非商業性的轉印紙。
- 巧克力白霜 (過度加熱) 製成的元素只能在故意開花並融入設計的情況下方能使用。
- 噴塗或 "轉移" 的巧克力不得剝落。
- 巧克力製作機器零件須可運行且運行流暢。
- 造型巧克力可以是光滑的、拋光的和有光澤的。
- 鑄造和特殊作品須沒有氣泡、波浪、裂縫和接縫
- 刀切和摺邊應長而均勻。
- 噴塗要乾淨，不要過度，不能有明顯的過噴滴漏現象。
- 巧克力作品不能上蟲膠。
- 巧克力、噴繪和/或絲印不能有碎裂或剝落現象。
- 只能使用可食用色素；不能使用漆，包括食品漆或其他非食用的產品。

## 糖展示品指南

- 倒入的糖必須牢固（不塌陷），邊緣必須圓潤光滑。
- 倒入的糖必須沒有氣泡。
- 倒入的糖應該是細膩的，而不是巨大的
- 站立的作品必須正確地豎立起來，不能有下垂或彎曲的現象。
- 糖可以倒在有紋理的表面上
- 模壓件不能佔到展示品的25%以上。
- 拉糖須是薄的、有光澤的，並且沒有多餘的顆粒。
- 色帶中的拉糖線須均勻且細。
- 拉糖元素須是易碎的、精緻的
- 拉糖形狀須是清脆的，沒有塌陷。
- 糖類中心裝飾品可以在密封的透明展示櫃中展示。

## 麵包展示品指南

- 展示品應展示多種裝飾方法，包括划線、塗粉、模板壓印、印花、裝飾牌等。
- 應使用多種配料：種子、穀物、堅果、香草。
- 應使用多種上釉配方：鹼液、蛋白質、糖、樹膠、澱粉。
- 應至少展露三種配方和三種穀物。
- 模具的使用不得超過整個展示品的25%。
- 展示品應由多種形式、形狀和質地組成。
- 展示應包含三維元素。
- 只允許使用純天然的顏色：甜菜色、葉綠素、胭脂樹紅、姜黃、番紅花和從種子中提取的顏色、葫蘆巴、磨碎的罌粟籽、墨魚汁、焦糖、糖蜜等；不能使用漆，包括食品漆或其他非食用產品。
- 編織和/或格子圖案應均勻一致。
- 釉面須得到控制，不滴落、有光澤、有對比性或糖霜。
- 切割的作品必須有精確光滑的邊緣。
- 展示品必須乾淨，沒有指痕、碎屑、灰塵、黏結材料的滴漏等。
- 允許全天然色調的奶油色、米色、棕色、巧克力色、焦糖色和黑色。
- 這些顏色可以通過各種發酵和烘烤方法實現。
- 只允許使用可食用的道具：穀物、麵粉、葉鞘、種子、堅果。
- 重複的作品必須相同。
- 構造元素必須成比例且真實的。
- 所有的元素都必須是完美烘烤的。
- 印花、模板壓印和彩繪必須精確和乾淨。
- 展出的物品必須是新鮮的。
- 麵包不應乾燥、破裂或無光澤。
- 展示品須至少有三面可見，第四面乾淨整潔。
- 展示品必須優雅、巧妙展示且開胃。
- 所使用的主題、形狀、方法、公式和工具，應具有創新性和創造性。

## 翻糖/塑糖 (Pastillage) 指南

- 必須是光滑的，經過打磨的，沒有裂縫的。
- 可以有紋理。
- 可以在塊體中上色和在表面上塗色。
- 在建築結構中，角度必須精確。
- 切片應盡可能的薄。
- 可以用熟過的糖、蛋白糖霜或融化的糖衣來粘附。
- 不允許使用非食用膠。

## 說明

- 禁止在設計中包含任何廣告，以及種族主義、宗教和政治符號，冒犯性的展示品可能會被移除。
- 評審結束後，才可適當放置參賽者工作場所的名片或標誌。
- 主辦單位對任何自帶設備和器皿的損失或損壞，概不負責。
- 由於空間有限，參賽者的作品將被展示到比賽日的下午4:00。
- 主辦單位於比賽日當天下午4:30之後，處理任何未被領取的展品（確切展示和處置時間另行通知）。
- 任何類型的展示藝術作品，若對其配置和所用材料有疑問，將由評委進行檢查，有疑問的藝術作品將被打開審查。

## 時間安排

- 遲到的參賽者將被取消資格。
- 如果參賽者不能按時完成比賽，將被扣分；如果延遲10分鐘，作品將不被評判。

## 評分標準

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

### 創造性和原創性 (0-20分)

第一印象、藝術印象。

### 設計與構圖 (0-30分)

注重細節、成品外觀，比例和對稱性。

### 技術能力和難易程度 (0-50分)

結構技術，利用。

## 獎牌積分榜

**\*\*此類別的每一個展示都能爭奪最高分獎項\*\***

100 – 90 分 金牌與獎狀

89 – 80 分 銀牌與獎狀

79 – 70 分 銅牌與獎狀

60 – 69 分 佳作獎狀

所有參賽者皆會有一張參加證書

## **D2 - 四盤甜點**

- 準備和展示四（4）道不同的甜點、一人份、適用單點服務。
- 所有甜點均為冷盤展示。
- 一（1）道熱甜點、一（1）份雞蛋和無脂素食、一（1）份風格自由和一（1）份玻璃杯裝甜點。
- 桌子空間分配：100 公分寬 x 100 公分深

### **說明**

- 評審結束後，才可適當放置參賽者工作場所的名片或標誌。
- 四盤甜點的食譜（3份）必須放在展示桌上。
- 主辦單位對自帶設備和器具的任何損失或損壞，概不負責。
- 由於空間有限，選手的作品將展示到比賽日下午4:00。
- 主辦單位於比賽日當天下午4:30之後，處理任何未被領取的展品（確切展示和處置時間另行通知）。

### **時間安排**

- 遲到的參賽者將被取消資格。
- 如果參賽者不能按時完成比賽，將被扣分；如果延遲10分鐘，作品將不被評判。

## **D3 - 小甜點或果仁糖(Petit Fours or Pralines)**

六（6）種不同類型的小甜點或果仁糖，每一種都是六（6）份、一口大小且適合服務。總共須展示36件，每件的重量在6-14克之間。實用性對於當今現代用餐體驗是至關重要的。不允許使用商業模具。展示品應美化擺盤，此將列入評分。展示台上留一個額外的盤子擺放每種類型（6份）的其中一（1）份，供評審品嚐。

### **評分標準**

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

#### **服務與安排 (0-10 分)**

整潔呈現、沒有人工裝飾、沒有耗時安排、優異的擺盤，讓實際服務成為可能。

#### **擺盤與創新 (0-30 分)**

包括開胃的、有品位的、優雅展示、現代風格。

#### **組成 (0-30 分)**

均衡的食物- 比例正確的維生素、碳水化合物、蛋白質、脂質與膳食纖維，顏色與風味的協調，應是實用且可消化的。

#### **正確且專業的準備 (0-30 分)**

正確的食物基本準備，且當今現代烹飪藝術相對應。

### **獎牌積分榜**

**\*\*此類別的每一個展示都能爭奪最高分獎項\*\***

**100 – 90 分 金牌與獎狀**

**89 – 80 分 銀牌與獎狀**

**79 – 70 分 銅牌與獎狀**

**60 – 69 分 佳作獎狀**

所有參賽者皆會有一張參加證書

## E - 現場糕點表演

### **E1 - 蛋糕裝飾**

參賽者有 120 分鐘來裝飾一個自備的成品蛋糕。

- 所有的裝飾材料必須是可食用的，並在現場混合。糖可以先煮熟，但不能壓模型。
- 糖漿是允許的。
- 巧克力和蛋白糖霜可以事先準備好，但不能塑形。
- 糖膏、杏仁膏和翻糖/塑糖（Pastillage）可以與顏色混合，但不能塑形和建模。
- 完成的作品沒有高度限制。
- 蛋糕（純蛋糕體或帶餡）應是圓形（直徑 30 公分）或方形（30 公分× 30 公分）。
- 只允許有一個蛋糕，不遵守規定將被扣分。
- 每個參賽者必須提供所有的原料、用具和材料，除非主辦單位通知將提供任何產品。
- 不得將食物或工作物品放在地板上。

### **評分標準**

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

### **蛋糕的準備和工作場所的清潔 (0-10 分)**

有計劃地運用材料，以便無故障工作，工作台要保持整潔。

### **展示和總體印象 (0-40 分)**

根據所使用的材料，完成的展品必須在美學和道德原則的基礎上呈現出良好的印象。

### **技術和難易程度 (0-50 分)**

這是展品在執行或準備過程中所涉及的藝術性、能力和專業操作來評判。

### **E2 - 泡芙的終極味覺**

在 45 分鐘內製作 2 種泡芙、各 6 份、呈現在 2 個別的盤子上（共 12 份），泡芙可以是任何形狀。

- 允許是任何類型的泡芙。
- 成品重量每份至少 50 克。
- 允許攜帶預先烘烤的泡芙。
- 允許使用果醬或果泥，但需在比賽中完成加工。
- 食物浪費會列入扣分。
- 所使用之裝飾物必須是可食用且現場製作。
- 糖可以先煮和著色，但不可延展/拉扯。
- 巧克力可以先融化和加熱。彩色可可脂可以先融化。
- 杏仁膏、彩色翻糖也可攜帶。
- 巧克力造型膏可以攜帶，但不能事先塑形或片狀。
- 每個參賽者必須提供所有的原料、用具和材料，除非主辦單位分享任何可用贊助產品資訊。

### **E3 - 下午茶套餐 - 主題：NATURE 大自然**

每隊由一（1）名隊長和一（1）名助手組成。每隊須在 2 小時內製作兩（2）套兩（2）人份的下午茶套餐。

（一套用於展示，一套用於評審）；下午茶套餐包含五（5）個不同的項目：

- 1) 司康 Scones
  - 2) 鹹食 Savory（只有三明治麵包可以預先烘烤並帶入）
  - 3) 玻璃杯甜點 Dessert in Glass
  - 4) 2 種不同類型的自由風格 2 different types of free style
  - 5) 現場服務一壺合適的茶 A pot of suitable tea to be served on site
- 兩套下午茶套餐必須展示在下午茶具架上（2 套）。

- 參賽團隊必須提交英文的下午茶套餐菜單。
- 所有提交的菜譜應是原創的，從未使用過的。
- 下午茶套餐的菜單（3份）要在比賽中準備好供評委們收取。
- 所有東西都必須在現場製作（包括裝飾）。

## 展示

- 下午茶套組都必須擺放在由參賽者自行攜帶的下午茶具架上。
- 主辦單位不提供盤子，參賽者需要自己帶盤子來展示所有的糕點、和/或背景設置來展示主題。
- 展示的器皿或背景上不允許有任何標識。

## 時間安排

- 遲到的參賽者將被取消資格。
- 如果參賽者不能按時完成比賽，將被扣分；如果延遲10分鐘，作品將不被評判。
- 由於這是一個有時間限制的比賽，你應該展示烹飪技巧，你的作品不應該在計時剩餘10分鐘以上時完成，所有的作品將在預定結束時間方被評判。

## 說明

- 參賽者須提供自己的餐具（無Logo）。
- 參賽者可以佈置展台，然而這沒有納入評分。
- 評審完成評分後，可以適當放置參賽者工作場所的名片或標誌。
- 關於擺設時間的資訊，將會在報名後的下個階段公佈。
- 主辦單位對任何器具的遺失或損壞概不負責。
- 由於場地有限，參賽者的作品將展示至比賽當日下午 5:00。
- 主辦單位可於當日下午 4:30 後處理任何未取回的展品。（具體展示及處理時間另行通知）

## 評分標準

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

### 構成與創意 (0-15分)

明智的選擇產品元素、口味、質地和顏色的組合；創造性和原創的想法。

### 技術能力和難易程度 (0-15分)

正確的烹飪準備符合當今現代糕點業的要求；在準備展品的過程中所涉及的藝術性、能力和專業知識。

### 實用的、現代的展示 (0-30分)

包括開胃的、有品味的、和諧的色彩展示，合適的分量和實用性，適合於日常的餐飲服務，不需要耗費時間的安排，乾淨且令人賞心悅目。

### 味道和質地 (0-30分)

應存在主要成分的典型味道，不應使用太多額外的味道。如果選擇慕斯甜點，建議避免過多使用明膠。甜點應包括各種質地的組合。

### 上菜安排 (10分)

須展示正確的份量和盤數。它應該是實用的、可運輸的且穩定的。

## 獎牌積分榜

**\*\*此類別的每一個展示都能爭奪最高分獎項\*\***

100 – 90 分 金牌與獎狀

89 – 80 分 銀牌與獎狀

79 – 70 分 銅牌與獎狀

60 – 69 分 佳作獎狀

所有參賽者皆會有一張參加證書

## F - 蔬果雕刻

### **F1 - 經典蔬果雕刻**

### **F2 - 藝術芋頭雕刻**

**參賽者需要明確勾選項目申請，不允許更改。**

用新鮮水果和蔬菜雕刻出自己的宴會構圖，在一個設計中結合各種產品，可使用的蔬果清單不限。參賽者應盡量平衡構圖和元素的使用，包括構圖所有元素的設計和內容、色調以及其高度藝術雕刻表現。

### **展品尺寸**

- 最小高度 60 公分，最大高度 120 公分，包括底座（底座最大尺寸 80 公分 x 80 公分 x 12 公分 [長 x 寬 x 高]）。
- 雖然展品可以超出底座的長度和寬度，但不得超過最大高度。

### **桌子**

- 1 x 180\*90cm 桌子
- 為了展廳的安全，禁止拆除、重新排列或添加自己的桌子。

### **標籤**

- 展品必須貼上統一的標籤，以確保其清楚地理解含義。
- 所有參賽者必須將參賽證放在展品旁邊。
- 評審不會評任何標有與參賽證不匹配的展覽桌。
- 主辦單位保留移除不符合經典果蔬雕刻標準要求的盤子的權利。

### **設計與構圖**

- 展品必須按時呈現。
- 每件展品必須是三維的，從各個角度看都很吸引人。
- 須遵守尺寸和主題（如果有要求）。
- 須注意細節、修飾、比例和對稱性。
- 主題不得具有攻擊性或暴力性。
- 主題須被巧妙地詮釋，經過充分的研究並清晰的展示。
- 展示須是輕盈的、有比例的、平衡的，且有一個明確的焦點。
- 所有元素須正確組裝；任何接縫都須謹慎，組裝好的物品須完全契合。
- 設計須是優雅的、精緻的、文雅的、平和的、快樂的。
- 產品選擇及其顏色和諧，與展示整體性的能力一樣重要，其中包括果皮和果核的呈現。
- 只允許使用天然食品色素。
- 禁止使用裝飾元素，如石頭、人造花、絲帶、珠子和類似物。這些元素只能由水果和蔬菜製成。
- 在整個活動期間，展示品必須保持新鮮。

### **技術能力和難易程度**

- 結構技術、運用和工藝，工作必須精確和準確。
- 切口的清潔度（刀線不能明顯地印在事先做好的表面上）。
- 切口的深度、切口的厚度、切口使用的方法。
- 最重要的是要展示刀法，細節必須精確。
- 2 維和 3 維形狀的正確比例。
- 重複的元素必須是完全對稱的。
- 高浮雕（即在雕刻獨立的形態- 人、動物、植物時，浮雕要高，塑像輪廓清晰，形態突出）。
- 基本圖形完成後，應將剩餘部分的皮層抹平並清洗乾淨（假設尚未完全去除的話）。
- 雕刻必須符合解剖學原理（適用時）。
- 所有元素須正確組裝；任何接縫都須謹慎，組裝好的物品須完全契合。
- 困難程度必須高。
- 展品的準備需要經過多個小時的計劃和執行。

## 創意和獨創性

- 第一印象、藝術印象：第一印象須是令人愉快且有吸引力的，各元素須形成一個和諧、成功的組合。
- 展品應具有原創性和創造性- 與眾不同的組合應具有美感。
- 應展示創新的雕刻技術和切口。
- 應使用新的或創新的工具。
- 困難程度必須高。
- 展品的準備需要經過多個小時的計劃和執行。
- 雕刻展品須可以作為宴會或招待會的裝飾品使用。

## 適用於雕刻展品的規則

- 每位參賽者須在自己的展品旁邊放置展覽卡。
- 如果發現有冒犯行為，評審團成員或主辦單位可將展品移走。設計只能由生食雕刻而成。

## 允許

- 允許使用牙籤、木串、天然食物色素和任何類型的膠水。這些結構/元素必須是完全隱形的，以避免被罰（從展品的總分中扣除10分）。
- 允許使用天然綠色植物。它可以放在帶土的盆子里，但其尺寸不能超過構圖的1/3。土壤必須裝於容器中並加以裝飾，使其不接觸到雕刻的元素（以避免污染）。允許使用支撐物、紡織品和其他裝飾材料，遵循用於創作宴會中心展示品或裝飾品的原則。

## 禁用

- 禁止使用人工花、泥土、沙子、動物皮毛和苔蘚等裝飾元素。設計/構圖中不得包含廣告。
- 任何類型的內部結構，如玻璃、金屬、塑料或木質支撐結構，不得用於成品雕刻品內（只允許用於F2比賽項目）。
- 這些材料只能作為用於展示雕刻作品的支架。
- 不允許使用鮮花和花蕾。
- 所有的雕刻品都必須展出到預定時間結束。不允許提前拆除雕刻品。

## **評分標準**

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

### 創造性和原創性 (0-20分)

藝術印象和第一印象必須是令人愉悅的，並呈現出一個成功的組合，應具有原創性和創造性，應展示創新的雕刻技術和切口，這種雕刻必須可以用於宴會或接待會。

### 設計與構圖 (0-30分)

注重細節、成品外觀，比例和對稱性。它必須是立體的，從各個角度看都很吸引人。主題必須是無攻擊性和非暴力的，設計必須是優雅的、精緻的、文雅的、平和的、快樂的。產品選擇以及其顏色和諧，與展示整體性的能力一樣重要，其中包括果皮和果核的呈現。

### 技術能力和難易程度 (0-50分)

結構技術、運用和工藝，工作必須精確和準確，所有元素須正確組裝；任何接縫都須謹慎。

## **獎牌積分榜**

**\*\*此類別的每一個展示都能爭奪最高分獎項\*\***

**100 – 90 分 金牌與獎狀**

**89 – 80 分 銀牌與獎狀**

**79 – 70 分 銅牌與獎狀**

**60 – 69 分 佳作獎狀**

所有參賽者皆會有一張參加證書



## G - 餐飲服務挑戰

### G1 - 精緻餐飲- 主題餐桌佈置

本次比賽的目的是評判和衡量選手的擺台技術、技能和知識水平。每家酒店、餐館、烹飪機構、航空公司、餐飲公司、酒店業大學和學院。指導員/講師/培訓師/監督員及以上人員嚴禁參加。在比賽中所穿的服裝上不能顯示機構的標誌。

#### 個人儀容

- 你必須穿戴整齊，任何時候都要遵守儀容儀表標準和衛生。
- 表現出個人素質，包括個人衛生、聰明和專業的外表
- 在比賽期間所穿的服裝上最好不要顯示機構的標誌。

#### 要求和任務

- 參賽者將接受高級餐廳 "外場" 所需技能的測試。
- 參賽者有30分鐘的時間來完成任務。

#### 重點

場地佈置：個人須知道和理解：一系列標準的餐廳材料和設備，包括餐具、陶器、玻璃器皿、桌布和傢俱。

#### 衛生和清潔

- 更換/鋪設桌布
- 五道菜的創意餐桌菜單和菜單知識。
- 瞭解以 "WOW" 為主題的整體餐桌佈置步驟。
- 技術技能--餐桌佈置、折疊餐巾、更換/鋪設桌布

#### 餐桌佈置

- 設置 3 個正式位置，使用適當的桌布、餐具、玻璃器皿、瓷器、佐料瓶和其他必要的設備佈置桌子。
- 所有的設置必須是相同的。

#### 餐巾摺法

- 參賽者將創造 3 個相同的且獨特的餐巾折法。
- 菜單術語/工作知識。

#### 須攜帶

- 所有餐具、玻璃器皿、餐巾紙、紙巾、桌布等。
- 任何其他準備和佈置所需的物品，以便有效且高效地執行這一競賽類別。
- 桌子裝飾的尺寸須在 91 公分 × 91 公分之內。

### 評分標準

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

個人/儀容標準	10 分
更換/鋪設桌布	5 分
組織/展示	5 分
技術技巧	10 分
前置準備	10 分
中心物品	5 分
安全/衛生操作	10 分
餐桌佈置	10 分

主題	5 分
菜單術語/工作知識	20 分
時間/速度	10 分

### 獎牌積分榜

100 – 90 分 金牌與獎狀

89 – 80 分 銀牌與獎狀

79 – 70 分 銅牌與獎狀

60 – 69 分 佳作獎狀

所有參賽者皆會有一張參加證書

## **G6 - 經典 Flambé - 台灣當地季節水果焦糖化技術**

這個比賽類別的目的是觀察參賽者應用- 火焰技能、技術、焦糖化和火焰菜餚/物品的知識，運用服務叉匙及溝通技巧。在酒店、餐館、咖啡館、航空公司、醫院和任何餐飲機構工作的人都可以參加。請注意，主管/部門主管廚師及以上人員不允許參加。在比賽服裝上不能顯示機構的標誌。

### 準則

參賽者有10分鐘時間準備三（03）份標準的台灣當地季節水果焦糖。

- 每份必須有三（03）種新鮮的台灣當地季節水果。
- 水果必須切成適當大小。
- 每份須與可麗餅一起食用。
- 可麗餅可以且應該提前準備好。

### 每個參賽者須準備

- 兩（02）個供評審品嘗的盤子。
- 一（01）個用於展示的盤子。
- 清晰的菜單說明，3份，最好是彩色的。
- 參賽者須自行攜帶所有材料。

### 注意事項

- 只允許使用卡式爐。
- 不允許使用不粘鍋。
- 每個參賽者必須準備：評委品嘗的兩（02）個盤子、一（01）套用於展示的餐具
- 參賽者須自行攜帶所有材料。

## 評分標準

\* 滿分為 100 分（不會給予半分的成績）

前置作業	10 分
個人簡介	3
正確的就位	3
工作檯的設置	4
準備	30 分
餵生操作	5
展示的技術技能- 焦糖化	10
正確的準備方法	7

浪費問題	5
有效地利用時間/組織技能	3
<b>展示</b>	<b><u>20分</u></b>
適當的溫度	4
原創性/風格	4
適當且真實的菜單描述	4
份量大小	4
完整菜餚、排列整齊	4
<b>味道</b>	<b><u>40分</u></b>
味道和諧	20
質地均衡	10
美味醬汁和裝飾	10

### 獎牌積分榜

**100 – 90 分 金牌與獎狀**

**89 – 80 分 銀牌與獎狀**

**79 – 70 分 銅牌與獎狀**

**60 – 69 分 佳作獎狀**

所有參賽者皆會有一張參加證書

## 親愛的參賽者：

我們經常被問及什麼是「最佳作業流程」，這是幫助我們規範比賽的規則，也是評審團在我們前進過程中尋找的內容，競賽規則和條例與以下這些內容一起閱讀，將確保你在正確的道路前行。

### 團隊及參賽者「最佳作業流程」

- 本文件的目的是確保所有參賽團隊和參賽者處於一個公平的競爭環境中，並瞭解評審團在比賽中可能會關注的內容。
- 當然，這份文件無法涵蓋評審團和評分制度的所有面向，但卻為參賽者提供了「最佳作業流程」，同時也要結合《世界廚師聯合會 健康和食品安全條例》來閱讀。
- 塑膠是世界和美食界正在消除的東西。

### 塑膠袋

- 除非有必要，否則應避免使用塑膠袋來包裝食品，或者想想是否有其他的解決方案。
- 真空袋- 用於低溫烹飪或儲存，以延長保質期，它們不用於運送物品，也不用於盛放液體等，考慮其浪費和成本應盡可能避免使用。
- 塑膠容器—允許用於運輸和儲存物品，必須是可重複使用的，使用一次後不能扔掉，需要清洗和打包帶走。

### 鋁箔

- 避免使用所有的鋁箔，用蓋子、覆蓋物或奶油紙代替，並利用烤箱來加熱盤子。

### HACCP 表

- 世界上大部分地區的商業或專業廚房都需要HACCP表。這是記錄生食、半生食、熟食和食品儲存溫度控制的最佳做法。
- 標準HACCP表可在WORLDCHIEFS網頁上找到，在任何比賽中都可以使用。
- 溫度/儲存表應顯示食品從購買到廚房準備再到比賽場館現場的溫度流程圖。
- 在比賽過程中，至少每隔一小時就進行一次冰箱/冷凍櫃檢查，當溫度過高時應採取糾正措施。
- 須對溫熱食物進行儲存，以確保符合所有國際和地方法規，避免公眾對食品安全的擔憂。
- 由於烹飪性質和低溫度烹調時間，真空低溫烹調的溫度和時間都需要紀錄，紀錄是必要的。
- 評審團成員在任何情況下都可以檢查和審查這些文件。
- 比賽時間/準時- 是我們職業的一個重要部分，無論是在餐廳還是比賽中，在正確的溫度下準時提供的食物可以給客人帶來愉快的飲食體驗。
- 在所有的比賽中，都會根據時間授予服務計分，但是，如果你遠遠超過了這個範圍，將從準備工作中扣分。
- 如果你的食品有太多手部動作和/或構成要素，將影響服務食品的溫度，從而導致扣分。

### 食物重量和營養

- There are expected weights to be observed in the hot kitchen and on the chef's table, in a practical world, we should adhere to these weights, 20- 30g on either side is acceptable.
- 這是一場烹飪比賽，因此技能是最重要的，烹飪技能、味道特徵能讓食物不言而喻，手工技能是必須的，在專業的準備下，重複使用模具的做法將使之不利。
- 所有的食物都需要營養均衡，同時還要考慮到它如何與菜單相匹配。

### 餐盤溫度

- 良好的做法是將冷食和甜點放在室溫的盤子上，以避免凝結；熱食應該放在熱盤上。
- 如果將沙拉與溫熱的開胃菜一起供應，要考慮如何支持/保護沙拉在溫熱的盤子上不至於枯萎。
- 所有沙拉或香草沙拉都需要某種類型沙拉醬或調味做裝飾。

## 食物浪費

- 在當今現代社會，食物浪費是全球的一個主要問題，作為一個專業人士，須控制所有的食物浪費。
- 帶過多食物進廚房將處於不利位置，其界限為所需總量的5%，以考慮到變質和可能掉落的作品等。
- 過多的準備工作也將受到監督，已出餐點與剩餘餐點合計，一樣允許有5%的緩衝界線。
- 過度的準備將導致扣分。
- 理想情況下，應該準備 3 個垃圾桶：
  - 一個是可以堆肥的食物垃圾等。
  - 一個是可回收垃圾桶，用於存放紙板和紙張。
  - 一個用於放置不可回收的塑料、橡膠等。
- 在評審團檢查之前，物品不得從主競賽廚房移出，可提供透明袋。
- 最佳做法是在前置準備廚房或賽後的比賽廚房正確處理有機和非有機廢物。

**另請閱讀 世界廚師聯合會 衛生和食品安全規定**

# Worldchefs（世界廚師聯合會）食品安全規定

與WORLDCHIEFS 競賽指南 相結合閱讀

備註：試吃評審不共用盤子，1 盤作為樣品，另 1 盤由新手評審或專職服務人員分餐。

## WORLDCHIEFS 食品安全的五大關鍵

五大安全食品的核心訊息是：（1）保持清潔；（2）生熟食分開；（3）正確烹調；（4）食物保持在安全溫度；以及（5）選擇安全的原料製作食品。

1. **保持清潔**（250毫升水中需要超過25億個細菌才會變得混濁，但在某些情況下，只需要15-20個病原細菌就可以使人生病）
  - a. 清洗和消毒廚房準備區域的所有表面和烹飪設備。
  - b. 水果和蔬菜需要清洗並放入適當的容器中。
  - c. 廚房區域需要保持整潔，因為它是我們專業的展示櫥窗。
  - d. 所有設備、工具、器皿或服務用具，包括刀具和刀具容器（包裝等），必須保持清潔。
  - e. 競賽場地中的地板、牆壁、櫥櫃和冷藏設備，以及推車或運輸設備必須保持清潔。
2. **生熟食分開**（將生食和加工食品分開可防止微生物的轉移。交叉污染是指微生物從生食轉移到熟食及其周圍使用設備的過程）
  - a. 所有食材應分別打包並清楚標示：包括名稱和包裝日期，如有需要，還要註明使用日期。
  - b. 生禽、魚類、海鮮和肉類蛋白質應存放在各自封閉的容器中。這些物品必須在攝氏 5 度（華氏 41 度）以下運輸和儲存。
  - c. 各種包裝好且有標記的乾貨可以存放在同一個托盤上。
  - d. 熟食必須存放在生食上方，以避免滴漏和交叉污染。兩種物品之間不應有接觸。
3. **正確烹調**（適當的烹飪或食物處理可以殺死幾乎所有的危險微生物，確保評審和出席的客人食用的食物是安全的。）
  - a. 在蛋白質的準備和烹飪過程中應使用標準的HACCP表格。理想情況下，這個表格應包含以下內容：
    - i. 被烹飪的項目名稱
    - ii. 烹飪前項目的溫度
    - iii. 項目受熱的時間長度
    - iv. 烹飪時的實際溫度
    - v. 烹飪過程完成的時間
  - b. 殺菁食物應立即在乾淨冰水中快速冷卻以停止烹飪過程，瀝乾並存放在明確標記且覆蓋容器中。
  - c. 如果你的國家美食需要將部分烹煮的食物殺菁/乾燥，然後再次烹煮，請清楚地向評審團強調這一點-例如北京烤鴨。這些食物應放在乾淨的區域中以避免細菌滋生。
4. **食物保持在安全的溫度下** 如果食物儲存不正確，微生物會迅速繁殖。將食物保持在 5°C（40°F）以下或 60°C（140°F）以上的溫度下，可以減慢或停止微生物的生長，但一些危險的微生物仍然可以在 5°C（40°F）以下生長。
  - a. 如在正確烹調性中提到的，所有食物製備過程中應使用HACCP表格。
  - b. 生肉只有在冰上或冰墊上儲存，並用冰墊或其他冷卻系統覆蓋時才可以放在工作台上。這種蛋白質的溫度必須保持在10°C（50°F）以下。
  - c. 煮熟的食物需要保持在60°C（140°F）以上，以避免微生物生長，並確保對評審和客人提供熱食。
  - d. 為了避免這種情況，煮熟的食物可以立即上菜。
  - e. 每個冰箱和/或冷凍庫門上都應張貼HACCP表格。須每小時記錄溫度，如果門打開時間過長，必須採取糾正措施。
  - f. 熟食必須在冷藏前冷卻至 <5°C（4°F）。

g. 所有要放在冰箱或冷凍庫中的食物都必須蓋好並標明標籤。

5. **選擇安全的原材料**（原材料，包括冰，都可能被危險的微生物和化學物質污染。有毒化學物質可能在發霉的食物，如水果和蔬菜中形成）。

- a. 應在市場、抵達準備場所以及烹飪比賽廚房中記錄您的產品的溫度，以遵守HACCP標準。
- b. 應檢查水果和蔬菜是否有蟲蛀和黴菌。
- c. 魚類、海鮮和肉類蛋白質的溫度應保持在  $<5^{\circ}\text{C}$ ，並且不能有瘀傷或損壞。
- d. 檢查魚類是否表現出新鮮的特徵，並確保它們沒有蟲蛀或寄生蟲，對新鮮度進行檢查。
- e. 所有乾燥成分、新鮮食材、冷凍食品、醃製食品或煙燻食品的使用日期或到期日期應進行檢查。

## 著裝標準

理想情況下，團隊的所有成員應該穿著近乎相同的服裝。

1. 廚衣 - 廚師或廚師團隊應該穿著一件乾淨、熨燙整齊的白色廚衣進入比賽場地。
2. 廚師帽 - 應戴著標準的廚師帽，或者比賽贊助的帽子。個人活動可以戴自己的頭巾。
3. 白色圍裙是比賽中的標準圍裙，淺色或帶有屠夫條紋的圍裙也被接受。
4. 必須穿著安全類型的防滑鞋，在廚房中不允許穿運動鞋。
5. 領帶 - 非強制的。
6. 除了婚戒、耳釘（直徑不超過7毫米）或小耳環（小圈）外，不得佩戴任何顯眼的珠寶首飾。
7. 在比賽廚房中不得佩戴手錶。

## 個人衛生

1. 男性廚師應保持臉部乾淨無鬍子。
2. 留鬍子的廚師必須戴上鬍子網。
3. 廚師應保持清潔、洗淨並展示良好的個人衛生習慣。
4. 碰觸襯衫領口或垂至襯衫領口的髮絲應束起並用髮網覆蓋，
5. 廚師不得使用過於濃烈的剃鬚水或香水。
6. 廚師上衣的袖子長度必須至少達到肘部。
7. 正確且乾淨的鞋子。

## 比賽期間的飲食

1. 可在比賽廚房內飲用工業裝瓶和包裝的飲料。
2. 可在比賽廚房內食用工業生產和包裝的能量棒或能量果膠。
3. 準備和烹飪的食物（如三明治或沙拉）只能在休息時間和廚房外進食。

## 一般規則遵守

1. 品嚐食物必須使用一次性用具或每次品嚐後須清洗的餐具。
2. 用一湯匙從容器中取出產品樣品。
3. 將產品樣品轉移到第二個湯匙上，遠離原始食物容器或準備區域。
4. 通過品嚐味道來確認產品樣品。
5. 嚴禁使用已使用過的湯匙。每次品嚐時都要使用乾淨和衛生的湯匙，始終使用兩個勺子以確保遵循衛生規範，並避免產品受到污染。
6. 嚴禁使用同一湯匙重複蘸取醬料或食物。
7. 運輸和儲存的食物必須用透明塑膠袋或蓋子覆蓋。
8. 不得用裸手接觸即食食物（RTE）。
9. 用於處理熟食的設備包括：夾子、筷子或鑷子。
10. 工作區域應清除不必要的物品。
11. 一般的溢出物應立即清理。
12. 刀子必須一直保持清潔。

13. 食物配料應標明並貼上標籤。
14. 備料中修剪下來且可能會在使用的食物配料，應單獨保存並存放在 <math>5^{\circ}\text{C}</math> (41°F)。
15. 餐紙巾可用於擦拭工作檯面和手部。
16. 口布巾只能用於處理熱物品。
17. PEHD (高密度聚乙烯) 製的砧板為首選，並應進行顏色區分：綠色用於蔬菜，紅色用於肉類，藍色用於魚類，棕色用於熟肉，紫色用於素食。
18. 白色，作為中性顏色，可用於所有任務。砧板應始終保持清潔。
19. 禁止使用木質砧板。
20. 不允許使用紙板或任何多孔的容器和盒子進入廚房。
21. 禁止將任何物品存放在地板上。

## 1) 口罩/面罩：

當當地衛生當局或主辦單位要求時

- a. 在參賽場地時，必須全程佩戴個人防護裝備。
- b. 需要在以下情況下更換：
  - i. 準備服務之前
  - ii. 如果它們在任何方面受損
  - iii. 在休息後返回廚房時

## 2) 洗手：

這是一個需要持續30秒的過程，必須在以下情況下進行：

- a. 到達廚房時
- b. 實際比賽開始時
- c. 手變髒時
- d. 每小時一次
- e. 接觸生肉類之後
- f. 完成每個任務之後
- g. 準備好前置作業後
- h. 服務之前
- i. 上廁所之後
- j. 處理垃圾之後
- k. 每次返回廚房時都要洗手

## 3) 消毒：

在使用建議的化學消毒劑後，必須在上面停留至少10秒，然後可以用紙巾或刮板擦拭乾淨。

- a. 所有工作表面必須在到達廚房時進行消毒。
- b. 在比賽開始時，所有檯面都必須進行消毒。
- c. 所有檯面在變髒時必須進行消毒。
- d. 每個任務完成後，所有檯面必須進行消毒。
- e. 在開始服務之前，所有檯面必須進行消毒。
- f. 比賽結束時，所有檯面必須進行消毒。

## 4) 圍裙：

- a. 為了提升和推廣我們的專業形象，並避免交叉污染，廚師在穿著骯髒的圍裙時不應從事工作。
- b. 清潔蛋白質時可以使用掛脖圍裙。
- c. 圍裙應在以下情況下更換：
  - i. 比賽開始時
  - ii. 在處理蛋白質後



- iii. 如果它們在任何階段變得非常骯髒
- iv. 服務之前。

## 5) 手套

- a. 戴上手套並非自動豁免於正確的食品處理技巧。
- b. 在處理熱的或冷的「即食」食物（RTE），且這些食物將被評審/公眾食用時，必須戴上手套。
- c. 如果與髒污物品或易染色的物品（例如：甜菜根），可以戴手套。
- d. 應該用膠布保護手部受傷的部位，並用手套遮蓋。
- e. 為了避免交叉污染，更換手套至關重要。在進行前置準備或食物處理時無需戴手套，除非食物不需經過熱處理。
- f. 需要更換手套的情況：
  - i. 在接觸蛋白質後開始使用其他設備之前
  - ii. 在開始提供服務之前
  - iii. 在服務期間定期更換
  - iv. 在清潔髒污的蔬菜或醃料之前和之後更換手套。

## 6) 垃圾：

- a. 可以在工作台上放置小垃圾桶。
- b. 小型桌上垃圾桶和主要廚房垃圾桶都不得溢出。
- c. 垃圾需要被放入袋中，並於每小時清空。
- d. 垃圾桶在服務開始時應該是空的。
- e. 在服務結束時應該清洗垃圾桶。
- f. 水槽應該用於清洗，而不是用於放置髒盤子和垃圾。
- g. 垃圾必須分類-例如：紙張、塑膠、有機物，不可重複使用的塑膠盒和容器，並放入指定容器中處理。

## 7) 團隊間距：

理想情況下，團隊應利用廚房所有工作區域，避免過於密切接觸，儘管有時可能無法完全避免。

## 8) 玻璃用品政策

- a. 管制 - 不允許任何形式的玻璃製品進入競賽廚房。這可能包括葡萄酒、醋、醬油、番茄醬、油和飲用容器和任何其他產品。
- b. 須將物品放入適當的不易破碎包裝中，然後才能進入競賽廚房。
- c. 如果贊助的物品是玻璃製品，它們將留在中央配料桌上，遠離競賽廚房。參賽者將以不易破碎的容器從該區域取出產品。此規定也適用於使用商業產品的社區餐飲。

## 9) 食品效益（剩餘物處理）：

- a. 在某些情況下，難以避免會有一些剩餘食物，但必須加以控制，重要的是如何管理這些剩餘物。
- b. 如果食物所有份量未售出，必須進行計算，包括訂單、銷售和剩餘食物量。
- c. 考慮到一些廚房因素、溢出、替換或放錯位置，可以接受5%的剩餘物。
- d. 在規劃菜單時要注意避免浪費，例如選擇較小的蔬菜或水果。
- e. 可使用的修整部分或準備過程中的剩餘物，必須妥善包裝並標明日期和產品名稱。
- f. 這些剩餘食物在被帶走之前，將由廚房評審團進行審查。
- g. 對於被丟棄或試圖沖洗到水槽中的物品，將進行扣分。

© 本文件由Worldchefs的烹飪和競賽委員會創建和設計，旨在為Worldchefs及其會員提供幫助；未經WorldChefs的同意，不得複製或再生產本文件。