

Asia Art of Cuisine Society (852) 2301 3188 sec@lastminuteglobal.com www.artofcuisine.org.hk **2022.11.30** HONG KONG 香港站

ASIAN CULINARY EXCHANGE

第十五屆亞洲名廚精英薈

Welcome to ACE Asian Culinary Exchange



Nourish Chinese Cuisine 羅聚中華者章



2022. 11. 30 09 : 00 - 21 : 30



Chinese Culinary Institute 7/F VTC Pokfulam Complex, 145 Pokfulam Road, Hong Kong

中華廚藝學院 香港薄扶林道145號職業訓練局薄扶林大樓7樓 The Dynasty Club
7/F, South West Tower,
Hong Kong Convention and Exhibition Centre
1 Harbour Road, Wan Chai, Hong Kong
皇朝會
灣仔港灣道1號香港會議展覽中心西南翼7樓

<<<< 003

Table of Content

ACE INTRODUCTION 活動簡介	04
ORGANISING COMMITTEES 組織概覽	05
SUPPORTERS 支持單位	06
EVENT DETAILS 活動詳情	08
GENERAL RULES 注意事項及規則	10
RUNDOWN 活動日程	12
SUPPLY LIST 用品清單	14
JUDGING 評審概覽	16
REGISTRATION 報名須知	17

Asia Art of Cuisine Society

t+852 2301 3188 f+852 3006 2463 sec@lastminuteglobal.com www.artofcuisine.org.hk

Introduction



WELCOME TO ACE

Asian Culinary Exchange is a prestigious cooking competition striving for culinary excellence, it aims to promote the Chinese culture and the to the public, showcased the historical Chinese Culinary pursuits and demonstrated the relation of aesthetics and cooking in the era.

It served as an interactive yearly platform for the relevant association to exchange and meet with gastronomy professionals. Top chefs from the leading hotels & restaurants in Asia enter in this competition while the judging panel comprises of the key executives of the hotel & catering sectors.

亞洲名廚精英薈

經過歷史的變遷,中華飲食文化之精深,亞洲餐飲業及廚藝匯集了中華各菜系之根基, 並培育餐飲與廚藝精英。

自二〇〇八年香港和南海餐飲和當地旅遊界成功舉辦首屆名廚精英薈以來,隨著澳門, 台灣,韓國,日本,馬來西亞等地區和國家相繼加入,匯聚兩岸四地及亞洲其他國家的餐飲界精英的「亞洲名廚精英薈」連續成功舉辦了十四屆,逐步發展成亞洲餐飲和旅遊業界的盛會。

「亞洲名廚精英薈」即將邁入第十五個年頭,堅持以廚會友,籍以推動亞洲旅遊資源和中式飲食文化。在各方的共同努力下,積極有效地推動了亞洲各地的旅遊,中式廚藝文化交流和推廣,不但為業界彼此認識,交流和提高廚藝、製造了良好的機緣,更加成就了廚藝的展示舞台。致力籍以廚藝文化推動旅遊發展,也通過旅遊的發展更好的推廣餐飲。

Organising Committees

representative of each participating country. 活動由餐飲協會相關代表及每個地區派出的代表組成的統籌委員會,包括:

林和忠爵士

亞洲餐飲廚藝協會

Chev. Michael Li, SBS, BBS, JP, KSJ

李漢城太平紳士 SBS,BBS,KSJ, FCIM(UK)

亞洲餐飲廚藝協會

Mr. Johnny Lai

亞洲餐飲廚藝協會

阮錦鴻先生 澳門廚藝協會

Mr. Wu Rong Kai

南海區餐飲業協會

Mr. Lin Win Yu

中華廚藝交流協會

蘇慶先生

亞洲餐飲廚藝協會(日本九州分會)

Mr. Pierre Lau

劉惠平先生 中華廚藝學院

Mr. Tomohiro Sakata

Korea Chinese Culinary Association

韓國中餐烹飪協會

Mr. Wang Jian Hua

世界中華料理連合会企業家委員会日本支部

Mr. Wang Guo Hua

三亞市烹飪餐飲行業協會

亞洲餐飲廚藝協會(馬來西亞分會)

朗庭酒店集團

Mr. Chan Shing Chuen

亞洲餐飲廚藝協會(中國福建分會)

陳國強先生 香港國際廚藝交流協會

Mr. Hui Mei Tak

許美德先生

群生飲食技術人員協會

Mr. Chin Chee Sing

雪隆姑蘇慎忠行餐飲行業公會



2006-2021

Supporters 支持單位

Hong Kong Tourism Board 香港旅游發展局

Foshan Tourism Board 佛山市旅遊局

Macao Government Tourism Office 澳門特別行政區旅遊局

Korea Tourism Organization 韓國觀光公計

Tourism Malaysia 馬來西亞觀光局

Foshan Nanhai Tourism Board 佛山市南海區旅遊局

Taiwan Tourism Bureau Hong Kong Office 台灣觀光旅遊局

Hong Kong Chinese Chefs Association 香港中廚師協會

Hong Kong International Culinary Art Association 香港國際廚藝交流協會

Chinese Culinary Institute 中華廚藝學院

Guangdong Catering Service Association 廣東省餐飲服務行業協會

Shanghai Cuisine Association 上海市烹飪協會

Sanya Culinary Association 三亞市烹飪餐飲行業協會 Macao Culinary Association

Taiwan Chinese Culinary Exchange Association 台灣中華廚藝交流協會

Japan-Guangdong Chef Association 日本廣東廚師協會

Korea Chinese Chefs Association 韓國中餐亨託協會

Foshan Shunde Chefs Association 佛山市順德區廚師協會

Malaysia Chinese Chef Association 馬來西亞中餐業好友會

Malaysia Master Chefs Association 馬來西亞名廚公會

Shenzhen Cuisine Association 深圳市烹飪協會

Nanhai Restaurants Association 南海區餐飲業協會

GHM(Guangdong, Hong Kong, Macao) Hotel General Managers Society 粵港澳酒店總經理協會

Kwan Sang Catering Professional Employees Association 群牛飲食技術人員協會

World Federation of Chinese Catering Industry 世界中餐業聯合會企業家委員會日本分會



15 Regions

15 地區代表

60 Supporters

60 支持單位

С

100 Top Chef 100 星級名廚

М

50 Medias 500 媒體代表 L 5

500 Food and Beverage Leader 500 餐飲領袖

J

10 Professional Judges

10 專業評審

01. Participants



- . Macau
- . Foshan
- . Shunde
- . Shanghai
- . Sanya
- . Taiwan Region
- . Korea
- . Japan
- . Kuala Lumpur
- . Penang
- . Singapore
- . Rusia
- . Thailand



梁權森師傅中華廚藝學院。吳仕友師傅香港逸東酒店逸東軒·梁輝經 建峰師傅榮哥廚房私房菜。黃浩初師傳帝都酒店、梁耀基師傅英皇混 強師傅怡東酒店恰東軒,鄭陽坤師傅富豪東方酒店富豪坊,吳百騎 廷酒店 唐閣·李志輝 深圳東海朗廷酒店唐閣·陳華年 深圳東海朗廷 店、岑潤明師傅廣州南豐朗豪酒店。Ball Yau師傅 深圳東海朗廷酒店 陳東師傅新澄影匯。周克勝師傅新澄鋒酒店。李衛昌師傅澳門新澤天 即是際酒店風。梁成真師傅澳門雖際酒店珍味館餐廳。Chef Guo Jia 理解,吳廷慶師傅·澳門皇冠假日酒店皇廚中餐廳。Chef Wilson Fa 界集團。李志雄華克山莊首爾大酒店。SIM JA PAL Walker Hill Che HAEUN Kyonggi University,HYEJEONG—JU Kyonggi Universit 即傳 環球科技大學。林森湖師傅 偶光母是它NG—JU Kyonggi Universit 即傳 環球科技大學。林森湖師傅 偶光月技大學。童富源師傅中州科技大 葉科技大學。蘇正伸師傳蘇該屬昧覺專賣店,朱建宇師傅新東高海 傳 新國日本 共建四婚宴會館,謝孟儒師傅,小若并親子餐廳,蔡有政師 新世紀大酒店,任建園師傅 吉利北餐。張傕良師傅 雙環酒樓。朱志輝 新世紀大酒店,任建園師傅 吉利北餐。張傕良師傅 雙環酒樓。朱志輝 新世紀大酒店。任建園師傅 吉利北餐。張傕良師傅 雙環酒樓。朱志輝 新世紀大酒店。任建園師傅 吉利北餐。張傕良師傅 雙環酒樓。朱志輝

Media Partners

支持媒體

02. Media Partners

NIB 長崎國際電視台

ASIAN HOTEL & CATERING TIMES

亞洲媒體事業

餐營者

中國賓館及飲食業專刊

中國飯店雜誌

 ${\sf FoodFousThail} and$

雜貨月刊

HRC CHINA

新浪新聞

騰訊新聞

亞太第一衛視傳媒

申江服務報道

中國新聞網

娛樂新聞網

搜狐新聞

]文][[本][[中]

中國時尚網

愛奇藝

環球網

香港商報

經濟日報

AM730 大公報

文匯報

义 / 连 羊 仪

鏡報



ACE 2022

第十五屆亞洲名廚精英薈

» THEME ≠題

Nourishing Chinese Cuisine

匯聚中華煮意

» OBJECTIVES 比赛目的

Enhance the tourisms exchange and co-operation between Asian areas through Culinary Exchange;

Enhance the promotion of Chinese Culinary Culture in Asia;

Inheritance, Protection, Explore, Creativity of each Culinary Culture;

Build a healthy networking platform for the hospitality industry in Asia.

餐飲文化推動亞洲各地區的旅遊資源的推廣和交流;

推動中式飲食文化和中式廚藝文化在亞洲地區的推廣和交流;

各地飲食文化的傳承、保護、發掘、創新;

促進亞洲地區內的餐飲業內人士交流,建立健康的廚藝比賽文化;

» ENTRANTS 参賽資格

Over 5 years of professional chef experience;

Executive chef in star-rated hotels/restaurants, or related professor in institutions, or the member of Asia Art of Cunsine Society;

All participants will be approved or invited by the organizer.

從事烹飪專業工作5年以上;

具有特色餐飲名店、星(鑽)級酒店中的廚師長(主廚)及以上專業職務,或烹飪相關專業院校的教師,或從事烹飪專業研究的科研人員,或亞洲餐飲廚藝協會會員。

提出申請表或由各地區協會、各地賽區選拔推薦, 經大賽組委會審核通過,組委會發邀請函,方有資格參加。

» CERTIFICATE & AWARDS 獎項

Individual Award: Distinction Gold, Gold, Silver, Bronze

Team Award: 「Best of the Best MasterChef Teamwork」

「Best of the Masterchef Best Matching」
「Best of the Best Masterchef Creativity」
「Best of the Best Masterchef platter Design」

「Distinctive Culture Award」

Certificate: Each participant will be received the appeared certificate by organizer.

個人獎項: 至尊金獎、金獎、銀獎、銅獎

團隊獎項:「美食之最大賞團隊獎」

「美食之最大賞搭配獎」 「美食之最大賞創意獎」 「美食之最大賞擺盤造型獎」 「美食之最大賞文化特色獎」

參賽證書:完成比賽的參賽者可獲參賽證書乙份

» Registration Fee 報名費

HK\$1,500 Included

- Venue of contest
- Main ingredients and basic seasoning
- Award medal and Certificate
- Transportation between Hotel and the Venueon 30/11
- Chinese Dimsum Lunch on 30/11
- Gala Dinner on 30/11
- Half day Hong Kong City Tour on 29/11

每位參賽費用港幣1,500元:

- 比賽場地
- 比賽主食材及調味料
- 獎牌及獎狀
- 30/11 來回酒店主會場的接送
- 30/11 點心午餐
- 30/11 頒獎典禮晚宴
- 29/11 半天香港觀光

ACE 2022

第十五屆亞洲名廚精英營

» FORM 比賽形式

Team Composition: 2 professional chefs as a team, one as the team leader;

Each team must prepare and present the dish to should be showing Chinese Culinary Culture with modern dish art; Each serving should include:

(1) Hot dish - Fish - Mandarin Fish

(2) Hot dish - Meal - Pork Belly

Gas stove tops by drawing lots. No objection shall be raised on the result of location.

Each team must finish the related courses within the required time;

Each course should be served in 5 individual servings or 1 plates for 5-person for judging and 1 serving for photo taking; (total 6 servings)

All decorations on plate should be edible and should not be overdone;

Organizer will arrange helper to assist teams.

參賽以隊制(二位廚師為一隊,其中一名為隊長);

須以現代中式烹調技法,並且每隊分別製作二道菜,包括:

(1) 熱葷・海鮮類 - 桂花魚(2) 熱葷・肉類 - 豬肉 (五花腩)

現場設有爐頭,每組將獲配1組爐頭,由大會進行抽籤 及安排爐頭位置,參加者不得異議;

各參賽隊伍需在上菜時間內完成製作相對應的烹飪作為;

上菜形式可選擇「一整碟上」或者「位上」; (選用「一整碟上」者,需分別製作1份5人分量的作品供 評審試味及1份用作大會拍照;而選用「位上」者,需製作 5份1人分量的供評審試味及1份用作大會拍照)

供評審試食的餐盤上的裝飾品應可食用及分量不過於浪費;

大會將安排工作人員協助上菜:

» INGREDIENTS 食材

Organizer will provide the competition ingredients (including fish, pork belly and vegetable), seasonings and plates;

Organize will not provide the additional main ingredients which is fixed;

Participants can bring their own special ingredients; prior approval from organizer is required; all bring-in ingredients should follow the custom requirement of Hong Kong;

Ingredients bring in by participants cannot be any animal or vegetable under the protection law of Hong Kong; Artificial pigment and Non-food Additives is forbidden

Ingredients bring in by participants cannot be cutting or cooking;

All self-make sauce must be completed in the competition;

主食材(包含魚類、肉類和蔬菜)、基本調味料和基本上菜用具均由大會統一提供;

主食材的分量已固定,大會不再額外提供; 參賽者可自帶其他配料,但需提前向大會申報提交自帶食材, 並且 所申報的材料須符合香港海關的相關入境規定;

參賽者自帶的材料不可是香港的相關法律規定的受保護動、植物, 也不得使用人工色素和非食品添加劑等物質;

參賽者自帶的食材不能經過任何分割或烹煮;

所有汁醬需要在比賽中製作及調味;

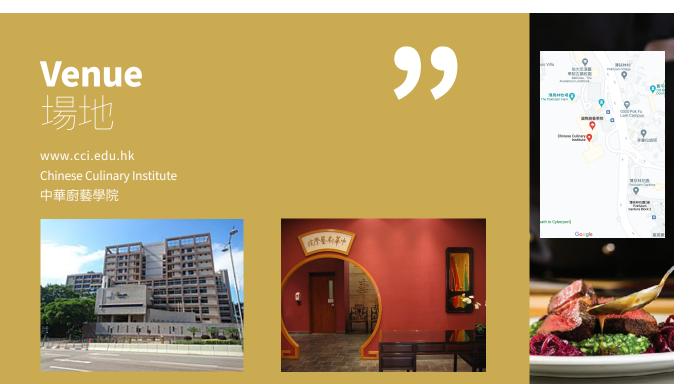
» DISPLAY AREA 展示區域

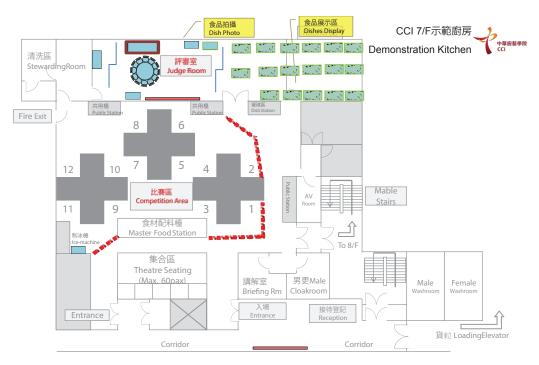
Each team will be provided the same area for the dish display and decoration with the characteristic culture. The score of display area will be included in the total score of the team.

每個參賽隊伍將分配一個展示區域,展示區域 內除了需要展示比賽作品,其裝飾品更需展示 代表參賽國家/地區的特色文化(旅遊資源/飲食文化)。 本展示區域將計入分數,納入團隊總分。

GENERAL RULES

- 所有參加者必須穿著整齊制服(包括廚師上衣、褲子、鞋子、廚帽及圍裙) 參加者遞交填妥之參賽表格,即等同接受及同意遵守大會所有參賽規則。如需任何修改,或參 加者因事退出由他人取代(葉式必須維持不變),負責人須於活動舉行前兩星期以書面通知大會





^{*} This floor plan is for reference only – Drawing not to scale

WORKING SCHEDULE 工作時間表

Team	Call / Briefing	Start	Hot Dish - Fish	Hot Dish - Pork Belly	Cleaning Section	Comp Debriefing
隊伍	召集/簡介	進場	熱葷 - 桂花魚	熱葷 - 豬腩肉	清潔 場地	評審點評
GROUP	1 第一組(賽前	15準備, 11:00 - 1	2:00 比賽時間為1小時	,45分鐘後才可以上第一個	固菜)	
T1	10:45	11:00	11:45	12:00前	12:15	12:30-13:00
T2	10:45	11:00	11:45	12:00前	12:15	12:30-13:00
T3	10:45	11:00	11:45	12:00前	12:15	12:30-13:00
T4	10:45	11:00	11:45	12:00前	12:15	12:30-13:00
T5	10:45	11:00	11:45	12:00前	12:15	12:30-13:00
GROUP	2 第二組 (賽前	15準備, 11:15 -	12:15比賽時間為1小時	寺, 45分鐘後才可以上第一	-個菜)	
T6	10:45	11:15	12:00	12:15前	12:30	12:30-13:00
T7	10:45	11:15	12:00	12:15前	12:30	12:30-13:00
T8	10:45	11:15	12:00	12:15前	12:30	12:30-13:00
T 9	10:45	11:15	12:00	12:15前	12:30	12:30-13:00
T10	10:45	11:15	12:00	12:15前	12:30	12:30-13:00
GROUP	3 第三組 (賽前	15準備, 12:30 -	13:30 比賽時間為1小時	寺, 45分鐘後才可以上第一	-個菜)	
T11	12:15	12:30	13:15	13:30前	13:45	14:00-14:30
T12	12:15	12:30	13:15	13:30前	13:45	14:00-14:30
T13	12:15	12:30	13:15	13:30前	13:45	14:00-14:30
T14	12:15	12:30	13:15	13:30前	13:45	14:00-14:30
T15	12:15	12:30	13:15	13:30前	13:45	14:00-14:30
GROUP	4 第四組 (賽前	15準備, 12:45 -	13:45 比賽時間為1小時	寺, 45分鐘後才可以上第一	-個菜)	
T16	12:15	12:45	13:30	13:45前	14:00	14:00-14:30
T17	12:15	12:45	13:30	13:45前	14:00	14:00-14:30
T18	12:15	12:45	13:30	13:45前	14:00	14:00-14:30
T19	12:15	12:45	13:30	13:45前	14:00	14:00-14:30
T20	12:15	12:45	13:30	13:45前	14:00	14:00-14:30
GROUP	5 第五組(賽前	15準備, 13:45 - 1	14:45 比賽時間為1小時	寺, 45分鐘後才可以上第一	-個菜)	
T21	13:30	13:45	14:30	14:45前	15:00	15:15-15:45
T22	13:30	13:45	14:30	14:45前	15:00	15:15-15:45
T23	13:30	13:45	14:30	14:45前	15:00	15:15-15:45
T24	13:30	13:45	14:30	14:45前	15:00	15:15-15:45
T25	13:30	13:45	14:30	14:45前	15:00	15:15-15:45
GROUP 6 第六組 (賽前15準備, 14:00 - 15:00 比賽時間為1小時, 45分鐘後才可以上第一個菜)						
T26	13:30	14:00	14:45	15:00前	15:15	15:15-15:45
T27	13:30	14:00	14:45	15:00前	15:15	15:15-15:45
T28	13:30	14:00	14:45	15:00前	15:15	15:15-15:45
T29	13:30	14:00	14:45	15:00前	15:15	15:15-15:45
T30	13:30	14:00	14:45	15:00前	15:15	15:15-15:45

EVENT RUNDOWN



2022.11.28-12.01

11.28	
	Arrival Hong Kong (Own transfer to Hotel) 是日抵達 - 自行入住酒店
	Check-in & Room allocation 酒店入住安排
11.29	
	Meeting at lobby and transfer to venue - ACE Briefing meeting 大堂集合出發活動場地 - 活動說明會、 場地考察
12:30	Lunch at Chinese Restaurant 午餐
	Half day City Tour arranged by Hong Kong Tourism Board 下午由香港旅游發展局安排半天觀光
	Back to Hotel 返回酒店
	Free for Leisure 自由活動

11.30	
	Assemble at the Lobby and transfer to venue 大堂集合 - 大會專車前往活動場地
	Display Zone Preparation 菜式展示區準備
10:30 - 11:00	Opening Ceremony 開幕儀式
11:00 - 16:30	Competition 比賽烹調
	Judges Debriefing 評判專家食評
18:00 - 21:30	ACE Gala dinner at Dynasty Club 亞洲名廚精英薈頒獎晚宴在灣仔皇朝會
12.01	
	Free for Leisure 自由活動
	Check Out Hotel and Back home 退房後自行安排去機場

Appointed Hotel by Association 大會指定酒店

Hotel accommodation HK\$640 per room per night included 2 breakfast (Single and Twin room same price)

酒店房間每晚 HK\$640 含雙早餐 (單人房和雙人房同價)

 $\ \, \text{Hotels can arrange on your own. The transportation on 30/11 will not provided}$

也可自行安排入住其他酒店. 30/11 當天會場不會安排接送

<<<< 0014







Each Team 每隊

SEASONING

調味料清單

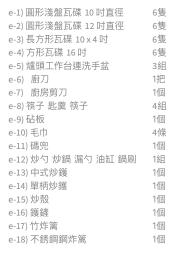
s-1) salt 幼鹽	200g	s-7) oyster sauce 蠔油	200g
s-2) sugar 砂糖	200g	s-8) sesame oil 芝麻油	100g
s-3) chicken powder 雞粉	100g	s-9) pepper 胡椒粉	50g
s-4) starch 生粉	200g	s-10) white vinegar 白醋	50g
s-5) soy sauce 生抽	280g	s-11) shao liquor 紹酒	150g
s-6) darksoy sauce 老抽	150g		



Each Team 每隊

SERVING CUTLERY & EQUIPMENT

上菜餐具清單 及 工作枱器具









































FACILITIES 設備

oven 烤箱 steaming oven 萬能蒸烤箱 refrigerator 冷藏冰箱







INGREDIENT 食材

(2) Hot dish - Meal - Pork Belly

(1) 熱葷・海鮮類 - 桂花魚

(2) 熱葷・肉類 - 豬肉 (五花腩)

MAIN INGREDIENT 主食材

Mandarin Fish 桂花魚 2條(約1.5斤) Pork Belly 豬肉 (五花腩) 1件(約3斤)

Others: 料頭: ginger, garlic, onion, pepper 姜、蒜、葱、洋蔥 Mandarír Físh 蛙花魚



技芸角

縣科縣屬下的一種魚類,俗稱縣魚、花鄉魚、桂魚、桂花魚、季花魚等,是中國特產的一種食用淡水魚、 體假上部呈育黃色或排壞色,有許多不規則開棕色或黑色斑點和斑塊,腹部灰白,背部隆起。口較大, 下颌突出,前鳃蓋骨後膝有鋸齒狀突出,下膝有4至5個大鋸齒,背鳍一侧,硬棘12枚,軟條13至15枚 ,魚鱗細小、星圓形。體長可達10公分。

Pork Belly 五花晦



五花廰

是豬肉的一種,在豬的部位屬於家豬的腹部,是常用食材。 由於含有大量脂肪,每100克(0.22英磅)豬腩的熱量可以高達520卡路里。



JUDGING CRITERIA

評審準則

Total points: 100 (no half points will be given) 總分(最高分為100分,不設半分)

Taste 菜餚味道

Preserve the taste of food with appropriate seasoning, conform to standards of nutritional values such as low in fat, salt and sugar, high dietary fibre; Harmonious flavors, properly seasoned, flavor, colour and ingredients are in complement.

0-50.

保留食材原味,味道,避免費過多調味料,達至均衡營養如三低一高原則,低脂、低鹽、低糖、高纖。做到色、香、味、型、俱全,具備應有的嫩、軟、脆、酥等特點。食材與配料比例合理,食材和湯汁互相襯托。

Skill 烹調技巧及準備

Correct cooking and cutting skill, presentation, color and flavor combination; Variety of techniques and display multiple skills.

0-30.

烹調方式達到現今烹調藝術,迎合與照顧現今食客的口。菜餚用料配搭之精細,味道互相配合,刀工均勻,份量標準,火候得當。菜式設計突顯主要食材之特性及味道。

Appearance 外觀

Appetizing appearance and clean arrangement with appropriate artificial garnish. Platters must also be innovative, although table decorations and lighting are not part of the actual judging, a well presentation will add the high-quality image.

0-10.

擺設簡單乾淨整齊,避免過份堆砌,餐具裝盤美觀與菜餚協調,使 菜餚美觀悅目。菜式造型美觀,吸引評審注目,突顯廚師的功架、觀 感及創新意念。

Cleanliness and Preparation 清潔及準備

Organizing and preparation, food wastage, food safety and hygiene. Participants have to complete the designated dish within the specified time.

0-10.

工作時間分配恰當以指定時限內完成菜式。 安排適當的準備工具 及食材,形成整潔舒適的工作環境,注意食品安全衞生,避免浪費 食材。

REMARK

- Recommended that the nutrition be well matched and that no contraband or protected animals or plants are used;
- The dishes should focus on the edible, highlighting the focus of the tasting, and the decoration on all dishes must be edible materials;
- Each team will be produced on-site at the designated time. The jury will conduct a trial and review of the Chinese banquet dishes produced by the team.
- 建議營養搭配得宜,不採 用違禁品及受保護的動物、植物。
- 菜式應注重可食性,突出品 嘗的重點,所有碟上的裝 飾必須是可以食的物料。
- 每隊於指定時間現場進行 製作,評審團對現場隊伍 製作中華宴席菜餚進行試 食及評審。

REGISTER



REMARK

Organizer reserves the right and final decision to amend or deny the registration. 大會有權限制參與名額,並保留所有最終決定權

Participating chefs from hotels, restaurants or catering institutions or Individual entries will be accepted. Participants are required to follow below procedures. (以所屬機構或組織或協會/個人名義參與。參賽者須依照以下程序報名參賽。)

Complete the Enrolment Form on or before 15 Aug 2019. Send a crossed cheque in Hong Kong dollars made payable to "Asia Art of Cuisine Society" together with the completed Enrolment from to the Secretarial Office. Address: Rm 1203, 12/F, K83, 83 TAI LIN PAI ROAD, Kwai Chung, NT. Please mark "Asian Culinary Exchange 2022" on envelope.

請填妥參加表格,截止日期:2022年10月30日。連同劃線支票及枱頭「亞洲餐飲廚藝協會」交結亞洲餐飲廚藝協會秘書處。 地址:香港新界葵涌大連排道83號K83 12樓1203室,信封上請註明〈亞洲名廚精英薈2022〉

- Submit the Photos, logo and 4 restaurant photos and information on or before 30 Oct 2022 by email. 請在2022年10月30日前以電郵提交個人圖片,餐廳Logo,餐廳圖片和餐廳簡介
- Submit Ingredients & Recipes Form on or before 30 Oct 2022 by email 菜式須附有材料和烹製方法(祈請於2022年10月30日前電郵賜覆)

Please click "✓" where appropriate and delete if inapplicable. 請並於适合方格内填上 ✓及刪除不适用。

PART I	PARTICIP.	ANT INFORMA	ATION 參賽	賽者資料 TEAM LE	ADER 隊長	
(1) 國家Country						
(2) 姓名Name						
(3) 機構名稱Organi	ization				(4) 性別Gender □ 男Mr.	□ 女Miss
(6) 電話Tel				(7) 手提電話 MOB.	_	
(8) 地址 Add.						
(9) 職銜 Position				(10) 電郵地址email		
PART II	TEAM ME	MRER		夏 資料		
(1) 姓名Name	1 = 7 (101 101=		ra y	₹ 5€ 117	(2) 性別Gender □ 男Mr.	□ 女Miss
(3) 電話Tel				(4) 手提電話 MOB.	_	
(5) 職銜 Position				(6) 電郵地址email		
			he he			
PART III	INTRODU		簡 が			
	(1)機構簡介 (印刷場刊用,請用80-100字內介紹,並以電郵發送機構Logo)					
Organization: please photocopy if extra pages are required						
(2) 參賽者簡介(印刷場刊用,請用80-100字內介紹,並以電郵發送個人照片一張(300dpi))						
Chef: please photocopy if extra pages are required						
從事烹飪工作的	丰資 years of e	xperience :				
過往獲得的榮譽	譽稱號 award:					
簡介intro:						

REGISTER



REMARK

Organizer reserves the right and final decision to amend or deny the registration. 大會有權限制參與名額,並保留所有最終決定權

PART IV	DISH INFORMATION	菜式資料	
(1) Dish Nan	ne 菜式名稱	(2) Category 類別	
		Hot Dish – Mandarin Fish	熱 葷 - 桂 花 魚
		Hot Dish – Pork Belly	熱葷 - 豬腩肉
(3) introducti	ion 菜式特色	 (4) procedure 烹調制法	
		_	
		=	
		_	
		_	
		_	
PART V	INGREDIENT	食材	
brought-in in	gredient (自備)特備食材佐料	brought-in seasoning 自備調味料	
		_	
		_	
		_	
		_	
			