



2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽

壹、主旨:

「刀」是廚師的第一把工具、「刀工」也是入門的第一堂課，而青年廚師更是接續廚藝與餐飲文化的傳承者，為了推升青年廚師們的刀工技術，特地打造具有國際餐飲水準的刀工競技舞台，讓所有愛好廚藝的青年廚師們、盡情揮灑追求廚藝的熱情。

貳、說明:

「一日之所需，百工斯為備。」佳餚珍饈亦是如此，餐桌上每一道菜餚都是經過廚師分工製作，各司其職、互相效力而成的，而「切」乃至於片、剉、等工法，為製作菜餚時第一道工法，也是決定美味及賣相最重要的首部。也正因如此，在追求「食不厭精，膾不厭細。」的驅動下，造就廚師對於刀工技術的精求與造詣，為了造就更多庖丁解牛般的廚技，六協興業股份有限公司特地與台灣廚藝美食協會、環球科技大學共同舉辦「亞洲區六協盃青年廚師刀工藝術大賽」，鼓勵青年廚師們邁向精藝之路，活用手上的刀，創造不凡的廚藝。而今年正式接續第二屆，本屆更加擴大海外選手名額，讓海內外所有愛好廚藝的青年們，互相切磋、互相學習，以廚會友，進而提昇我國廚藝水準及能力。

參、指導單位:世界廚師協會 (World Association of Chef's Societies)

肆、主辦單位:六協興業股份有限公司、台灣廚藝美食協會、環球科技大學

伍、協辦單位:台中市明台高級中學、餐旅青年學習委員會

陸、贊助單位:冠廚餐飲集團、山暉實業股份有限公司、邱家兄弟生態水產、上造印刷廠股份有限公司、穀盛股份有限公司、中華日式料理發展協會、澳洲肉類畜牧協會、寬得有限公司、伊籐發國際有限公司、臺灣中西餐具聯誼會、財團法人中華飲食文化基金會、新鶴達貿易股份有限公司。

柒、競賽日期及時間:

預賽:2014年09月06日上午08:00~下午17:00

決賽:2014年11月01日上午08:00~下午17:00

捌、競賽地點:

預賽:明台高級中學(地址:台中市霧峰區萊園路91號)

決賽:環球科技大學(地址:雲林縣斗六市嘉東里鎮南路1221號)

玖、參賽資格(依年齡分兩組):

- 一、高中(職)組:需年滿15歲至18歲(含)(1996年9月1日~2000年12月31日)、就讀高中(職)學生及就業學徒。
- 二、大專組:需年滿18歲至25歲(含)、就讀大專院校學生及就業學徒。(1990年1月1日~1996年8月31日)
- 三、競賽項目1~5，區分高中(職)組和大專組。
- 四、「蔬果雕刻現場三人賽」及「冰雕個人賽」，無年齡限制。
- 三、每一所學校或單位每個競賽項目報名限定3名。
- 四、每個競賽項目限額60名，以報名順序先後決定(郵戳為憑)。

壹拾、報名方式:

- 一、以郵寄資料方式，將報名表填妥，郵寄至六協興業股份有限公司刀工大賽小組收(台中市太平區精美路31號)。
- 二、報名即日起至7月31號截止(以郵戳為憑)。
- 三、連絡專線:(04) 22796958

壹拾壹、競賽項目:

- 一、中式刀工個人賽
- 二、西式刀工個人賽
- 三、日式刀工個人賽
- 四、杯飲裝飾刀工個人賽(新增項目)
- 五、蔬果雕刻現場製作個人賽
- 六、蔬果雕刻現場三人賽(新增項目)
- 七、冰雕個人賽

壹拾貳、競賽費用:

- 一、大專組:每項報名費新臺幣450元整。高中(職)組:每項報名費新臺幣350元整。
- 二、「蔬果雕現場三人賽」和「冰雕個人賽」，每項報名費新臺幣450元整。
- 三、參加「刀王之王」報名者,報名費新臺幣1200元整(不包含「蔬果雕刻現場三人賽」和「冰雕個人賽」)
- 四、郵政劃撥帳號:22756292 戶名:六協興業股份有限公司。
- 五、請務必於劃撥單備註欄上填寫參賽者姓名與服務單位。

壹拾參、獎項與獎金說明:

- 一、刀王之王獎
 - 三項累計分數最高者獎盃一座、獎牌一面、獎狀一只、六協興業股份有限公司贊助個人用刀每年10把、連贈10年之合約一狀。
- 二、獎項名次
 - 滿分金牌-100分獎牌一面、獎狀一只。
 - 金牌-99~90分獎牌一面、獎狀一只。
 - 銀牌-89~80分獎牌一面、獎狀一只。
 - 銅牌-79~70分獎牌一面、獎狀一只。
 - 佳作-69~60分獎狀一只。
- 三、獎金
 - 甲、1~5項競賽項目、每項目中最高分者，高中(職)組獲得獎金新臺幣10,000元整、大專組獲得獎金新臺幣20,000元整。
 - 乙、「蔬果雕刻現場三人賽」最高分者，團體獲得新臺幣20,000元整。
 - 丙、「冰雕個人賽」最高分者，獲得新臺幣10,000元整。

壹拾肆、競賽事項說明:

- 一、1、2、3、4、5項競賽項目皆分為預賽及決賽二階段。預賽為晉級制，於預賽取得決賽資格後，方能參加決賽。
- 二、6、7項競賽項目只有決賽一階段，且不納入刀王之王獎計分項目。
- 三、「刀王之王」參賽者限大專組選手參加。參賽者必需參加三個競賽項目、其中一項須為蔬果雕刻現場個人賽，另二項可任選1~4項目。所選三個競賽項目皆需取得決賽資格。決賽時、三個競賽項目各所得分數加總最高者獲得之。
- 四、「刀王之王」參賽者若失去刀王之王晉級的資格，仍有角逐單項競賽的資格
- 五、各競賽項目所使用的刀具、砧板、食材、餐盤等，皆由主辦單位提供，參賽者不得使用私人刀具及攜帶以上所述物品進場，經發現立即取消參賽資格。(冰雕項目除外)
- 六、1、2、3、5、6、7項競賽項目參賽選手服裝:白色長袖廚師服、廚褲或深色長褲(禁穿牛仔褲)、白色廚帽、白色圍裙、深色廚鞋(禁穿球鞋、涼鞋、拖鞋)等應整齊清潔，衣裙以純白為主並不得有任何文字與圖樣，未符合服裝規定，不得參加競賽並取消參賽資格。
- 七、杯飲裝飾刀工個人賽參賽者選手服裝:白色長袖襯衫，袖長至手腕、深色長褲(禁穿牛仔褲)、黑色領結、黑色背心、黑色全包皮鞋(禁穿球鞋、涼鞋、拖鞋等)、男生須著黑色長襪，腳踝以上、女生須著膚色絲襪、儀容(短髮：整齊不過肩、長髮：盤整成髻以髮網包覆、瀏海：長度不可超過眉毛)。應整齊清潔，衣褲以規定為主並不得有任何文字與圖樣，未符合服裝規定，不得參加競賽並取消參賽資格。
- 八、競賽時間開始計時10分鐘後，未入場者視同棄賽。
- 九、1、2、3項競賽項目，每位參賽者限制報名參賽二項。4、5、6競賽項目則不受限制。
- 十、每項(1、2、3、4、5)競賽項目錄取20名晉級決賽;另外4名保留給外國選手參加決賽，共計24名。
- 十一、決賽所有競賽項目之工作台在決賽當天由選手當場抽籤決定。
- 十二、競賽報名截止日為2014年07月31日(郵戳為憑)。

壹拾伍、高中(職)組預賽規則說明:

- 一、中式刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格及重量。
 - 指定題目:** 1.豆腐絲0.2cm x 0.2cm x 7cm;30g。
 - 2.紅蘿蔔絲0.1cm x 0.1cm x 8cm;30g。
 - 3.蔥絲 <規格重量於比賽當天公告>。
- 二、西式刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格及重量。
 - 指定題目:** 1.馬鈴薯條1cm x 1cm x 7cm;30g。
 - 2.蘑菇雕花3顆。
 - 3.洋蔥片 <規格重量於比賽當天公告>。

- 三、日式刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格及重量。
指定題目:1.白蘿蔔刨片長100cm x 寬10cm x 厚度薄可透字。
 2.白蘿蔔刨片切絲 < 規格重量於比賽當天公告 >。
- 四、杯飲裝飾刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格;杯子自備。
題目:柳丁角變化;
 1.指定2款-兔子&閃電,需各切2個。
 2.自創6款(其自創杯飾與指定杯飾不可重複)。
- 五、蔬果雕刻現場製作個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格及重量。
題目:自創平面水花6款,每款切0.3cm厚、12片;成品共計72片。

壹拾陸、高中(職)組決賽規則說明:

- 一、中式刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格。
指定題目:布袋雞,提供1200g全雞一隻,去除骨架(保留頭骨、翅骨),肉身外皮不可破裂。
- 二、西式刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格及重量。
指定題目:1.春雞去骨,提供900g春雞一隻,去除骨架(保留頭骨、翅骨),肉身外皮不可破裂
 2.鱸魚取菲力,提供殺清700g±20g鱸魚一尾,取菲力二片。
- 三、日式刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格及重量。
指定題目:涮涮鍋用花盤,提供1200g活吳郭魚一尾,去骨切薄片排盤。
- 四、杯飲裝飾刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格及重量;杯子自備。
題目:1.自創花式杯飾6種,樣式不限,提供檸檬、柳橙、蘋果,可使用劍叉等器具固定。
 2.指定杯飾:馬頸2個,寬度1cm,長度以不斷為原則。
- 五、蔬果雕刻現場製作個人賽:依提供的食材、於90分鐘內切雕出規定的規格。
指定題目:飛禽,樣式不限,提供紅蘿蔔4條,可使用接著劑等、支架不可外露。

壹拾柒、大專組預賽規則說明:

- 一、中式刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格及重量。
題目:1.蔥絲 < 規格重量於比賽當天公告 >。
 2.魚捲(提供鯛魚片1片、捲6卷魚捲、剩餘魚肉需剁碎捲入)。
- 二、西式刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格及重量。
題目:1.切三絲 < 規格重量於比賽當天公告 >。
 2.半隻雞取成雞翅、雞胸、雞腿三部份,其中雞胸、雞腿需去皮去骨。
- 三、日式刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格及重量。
題目:活吳郭魚取肉切薄片,擺飾成菊花盤。
- 四、杯飲裝飾刀工個人賽:依提供的食材、於30分鐘內切出規定的規格;杯子自備。
題目:指定柳丁1個、檸檬1個,需用兩種食材混合並自創2種杯飾,可使用劍叉等器具固定)。
- 五、蔬果雕刻現場製作個人賽:依提供的食材、於60分鐘內切出規定的規格及重量。
題目:1.南瓜(指定魚類)。2.綠皮哈密瓜(指定花類)。

壹拾捌、大專組決賽規則說明:(如有變動將另行公告)

一、中式刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格。

指定題目:1.三節翅1隻(去2節骨)

2.鯛魚2片(切魚片、魚條) <尺寸與重量於預賽後公布>。

3.薑絲 <尺寸與重量於預賽後公布>。

4.豬肉絲 <尺寸與重量於預賽後公布>。

二、西式刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格及重量。

指定題目:1.雞腿1隻(去骨並取部份肉剁碎包入成雞腿卷)

2.鱸魚1尾取菲力

3.馬鈴薯1個切丁 <尺寸與重量於預賽後公布>。

4.豬肋排法式切割。

三、日式刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格及重量。

指定題目:1.雞腿1隻(去骨並切成肉塊串成2串雞肉串) <尺寸與重量於預賽後公布>。

2.中捲1/2條切直花刀、小黃瓜1/2條切條(捲成一起並切成捲)

<尺寸與重量於預賽後公布>。

3.白蘿蔔刨片 <尺寸與重量於預賽後公布>。

4.松阪豬切片擺飾成玫瑰花 <尺寸與重量於預賽後公布>。

四、杯飲裝飾刀工個人賽:依提供的食材、於45分鐘內切出規定的規格及重量;杯子自備。

指定題目:柳丁5個、檸檬5個,自創樣式不限,越多越好,可使用劍叉等器具固定。

五、蔬果雕刻現場製作個人賽:依提供的食材、於120分鐘內切雕出大型酒會裝飾用蔬果雕。

題目:提供南瓜1個、芋頭3個、木瓜1個、西瓜1個,樣式不限、四種皆須雕刻且比重一致,需包括展示台(評分佔10%),可使用接著劑等、支架不可外露。

壹拾玖、蔬果雕刻現場三人賽規則說明:

一、須三人參加,依提供的食材、於120分鐘內切雕出大型酒會裝飾用蔬果雕,創作主題不限,於120分鐘內雕刻完畢。

二、提供南瓜3個、芋頭3個、木瓜3個、西瓜3個,樣式不限、四種皆須雕刻且比重一致。

三、需包括展示台(評分佔10%)。

四、可使用接著劑等、支架不可外露。

貳拾、冰雕邀請賽規則說明

一、創作主題不限。

二、可使用電動工具,於60分鐘內完成。

貳拾壹、公告網站:

六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽官網: <http://www.knifeskills.com.tw>

六協興業股份有限公司: <http://www.atlanticchef.com>

台灣廚藝美食協會: <http://www.fomosacooking.com.tw>

環球科技大學: <http://www.twu.edu.tw>