

首屆 中西

廚藝新星分組競技



Chinese Culinary
Institute
中華廚藝學院



International
Culinary Institute
國際廚藝學院



報名表格

截止報名日期	2026年 8月7日(星期五)
決賽名單公布	2026年 8月24 - 28日
決賽選手簡介會	2026年 8月31日(星期一)
決賽	2026年 9月23日(星期三) 中華廚藝學院
頒獎典禮	2026年 9月23日(星期三) 國際廚藝學院

📎 請填妥本表格第一部份及第二部份，連同作品相片及1分鐘影片，

於 2026年8月7日或之前電郵至：ycc2026@vtc.edu.hk

第一部份 - 個人資料

(以個人名義參賽)

甲部： 參賽組別

☐ 中餐比賽	☐ 西餐比賽
☐	青少年組 16 - 22 歲 (由 2003 年 9 月 24 日至 2010 年 9 月 23 日期間出生)
☐	公開組 23 - 40 歲 (由 1985 年 9 月 24 日至 2003 年 9 月 23 日期間出生)

乙部： 參賽者資料

姓名 (中文)：_____ (英文)：_____

出生日期： _____年____月____日 性別 ☐ 男 ☐ 女

聯絡電話 (要具備 WhatsApp 功能)： _____

電郵地址： _____ 現職機構 / 就讀學校名稱： _____

(須以正楷清楚填寫，並在適當格內加✓)

學歷或專業資格*(如填寫位置不敷應用，請加附頁)*

日期 (DD/MM/YYYY)	學校 / 頒授機構	獲頒資格／證書

工作經驗*(如填寫位置不敷應用，請加附頁)*

日期 (DD/MM/YYYY)	機構名稱	職位／部門

丙部： 聲明*(此欄必須簽署，否則參賽表格將被作廢)*

本人現謹此聲明：

1. 本人已細閱此參加表格/宣傳單張及相關資料文件，同意遵守比賽規則，並同意大會及評判團所作的決定為最後裁決。
2. 此參加表格內的一切資料及有關文件均屬真實、正確無誤及完整，並同意上述資料如有錯漏，主辦單位毋須負責。
3. 本人明白本參加表格內的資料將會用於一切有關「2026全港廚藝新星比賽」及宣傳用途。主辦單位有權使用、印刷、宣傳及拍攝參加者及與比賽相關之產品、創作、照片作推廣之用，媒體、形式、地區及時間不限。
4. 本人將尊重及配合大會，願意在入選決賽和獲獎後接受由主辦單位安排有關是次比賽之傳媒訪問及宣傳活動，亦同意將個人資料和參賽食譜公開及刊登於「2026全港廚藝新星比賽」相關和伸延的賽後宣傳刊物內。
5. 本人知悉「2026全港廚藝新星比賽」相關知識產權均屬主辦單位所有。如需使用，本人將事先徵求主辦單位之同意。
6. 本人同意在任何情況下，主辦單位不需就任何因「2026全港廚藝新星比賽」而引起之任何申索，不論為財產或其他損失、受傷、死亡或其他性質之申索，向本人負責(無論是以彌償、分擔款項或其他形式負責)，不論該申索是否因主辦單位或其僱員、代理、承辦機構及/或次承辦機構故意失責或疏忽而導致。

參賽者簽署: _____

參賽者姓名: _____ 日期: _____

參賽者姓名 _____

聯絡電話 _____

第一輪 - 入圍線上評選

每位參賽者應使用其組別的主要食材，準備一道菜餚，並須將以下資料一併發送致大會電郵 ycc2026@vtc.edu.hk

1. 菜式名稱
2. 食譜：列出食材、調味料及烹飪方法
3. 菜式圖片（至少一張）
4. 1 分鐘影片

主辦單位委任的評審委員會將根據既定評分準則對所有合資格作品進行評分。每組分別選出10份入圍作品，入圍者需於2026年9月23日親身參加「2026全港廚藝新星比賽」決賽。

第二部份 - 參賽食譜資料

菜式名稱：_____

(I) 主食材 (中餐: 1碟4人份量) (西餐: 1碟1人份量)

□	青少年組 (中/西)：主食材 (南瓜)  南瓜 A _____克 南瓜 B _____克 可選用一款 或 兩款南瓜	□	公開組 (中/西)：主食材 (蝦) 蝦：_____隻 (泰國急凍原隻12頭虎蝦)

(II) 副食材 及 配料

	食材/配料	份量		食材/配料	份量
1			8		
2			9		
3			10		
4			11		
5			12		
6			13		
7			14		

(III) 調味料 / 醬料 / 汁

中餐 - 必須使用【李錦記】之醬料產品作為主要調味料，即場完成醬汁。

西餐 - 可自攜「初步加工」之醬料或湯汁，在比賽現場加工及完成醬汁，也可採用【李錦記】之醬料產品。

- 材料、分量及自攜特別醬料必須預先在菜單上申報，由專業人士協助檢查清單，經學院批准後方可使用。
- 比賽現場提供的李錦記醬料，可參閱申請表格後的附件一。

(IV) 烹調步驟及方法

(V) 參賽作品特色

備註：比賽時的製作方法和食材必須與參賽表格所列的相符。如有不符，將被扣分或取消資格。

(VI) 附件遞交規格

1. 作品照片

- 一張或多張照片
- 請提交不少於A5大小格式為 **JPG** (檔案上限 5MB)。
- 請把相片檔案名設定為參賽者英文姓名, 例如: CHAN_TAI_MAN.jpg

2. 一分鐘影片

- 影片內容必須包括：自我介紹、簡述參賽初心、我的故事、菜式概念、如何運用創新意念、新元素 (包括：至少採用兩項 - 運用AI分析營養、嶄新烹調技術、可持續性概念 ESG、低碳本地食材等)
- 以真人錄像拍攝 1分鐘影片格式為 **MP4** (檔案上限 10MB)。
- 請把檔案名設定為參賽者英文姓名 例如: CHAN_TAI_MAN.mp4

條款及細則

1. 每位參賽者應遞交一份參賽表格，重覆遞交者將會被取消資格。
2. 請以電郵遞交參賽表格及相關資料，如報名人數超過限額，學院將以抽籤決定參賽者。
3. 入選決賽的參賽者，學院(主辦單位)將於**2026年8月28日（星期五）**前以電郵或WhatsApp通知。
4. 決賽選手簡介會暫訂於**2026年8月31日（星期一）**下午3時至5時於中華廚藝學院舉行，詳情將於電郵或WhatsApp內列明。
5. 參賽者出席簡介會時，須向學院出示身份證明文件，以核實符合比賽的年齡要求。
當天也會進行比賽時間及爐頭位置抽籤，未能出席者，將由大會安排。
6. 決賽將於**2026年9月23日（星期三）**在中華廚藝學院 7樓 中式訓練廚房進行。
7. 參賽者如違反任何參賽規則及要求，主辦單位有權取消其參賽資格。
8. 主辦單位及評審團對比賽結果擁有最終決定權，各參賽者不得異議。

查詢

主辦單位：中華廚藝學院 / 國際廚藝學院 (比賽小組辦事處)

電話：2538 2550 (星期一至五 上午九時至下午五時)

WhatsApp：5195 8966

電郵：ycc2026@vtc.edu.hk

參賽者簽署：_____

參賽者姓名：_____ 日期：_____

決賽場地提供的【李錦記】醬料

調味料	1. 茄汁 2. XO醬 3. 花椒辣油 4. 潮州辣椒油 5. 甜醬 6. 黑椒汁 7. 鮑魚汁 8. 鹵水汁 9. 瑞士汁 10. 照燒汁 11. 沙律醬 12. 芝麻醬 13. 香辣豆豉醬 14. 蒜蓉豆豉醬 15. 蒜蓉	16. 幼滑蝦醬 17. 沙爹醬 18. 沙茶醬 19. 叉燒醬 20. 柱侯醬 21. 甜麵醬 22. 海鮮醬 23. 蘇梅醬 24. 蒜蓉辣椒醬 25. 港式香辣爆炒醬 26. 辣椒醬 27. 川式麻辣醬 28. 泰式甜辣醬 29. 是拉差辣椒醬 30. 桂林風味辣椒醬 31. 貴州豆豉辣椒醬 32. 辣豆瓣醬
-----	--	--

備註：您可以自備大會未提供的【李錦記】其他醬料產品。