

出國報告（出國類別：國際比賽）

參與第七屆中國烹飪世界大賽報告

服務機關：屏東科技大學 餐旅管理系

姓名職稱：陳文東 助理教授

派赴國家：新加坡

出國期間：民國一百零一年

十一月十四日至十一月十九日

目次

一、摘要	3
二、目的	4
三、競賽過程與本人之行程.....	5
四、心得	7
五、建議事項	8
六、附錄 - 競賽照片	9

一、摘要

由世界中餐烹飪聯合會主辦，新加坡餐飲協會辦理的第七屆中國烹飪世界大賽，此競賽堪稱中餐烹飪界的「奧林匹克」大賽，重點在於交流及達到國際中餐相互切磋，借此展現廚師們的團隊合作精神，希望能鼓勵更多的廚師藉由參賽相互輔助與配合，在比賽的過程中突顯實力及自我提升。聯合會每四年舉辦一次競賽，包括台灣在內共有 12 個國別參加：分別有義大利、日本、韓國、馬來西亞、西班牙、荷蘭、美國、新加坡、法國、比利時、中國、香港，今年共有 53 隊參加比賽，共分成三天五場次競賽，本人與南台科技大學及遠東科技大學的老師組隊，於 17 日下午場參加比賽，競賽時間 3.5 小時，主要參予為禽畜類熱菜和蔬果類熱菜，並獲得金牌獎。此次參與競賽，希望提昇自己的能力，希望能對本校餐旅系的未來回饋貢獻。

二、目的

本人偕同遠東科技大學及南台科技大學教師組隊參與第七屆中國烹飪世界大賽，在競賽中除累積經驗外也希望可以為台灣的中餐料理技術盡一份心。而本人參與競賽項目主要為禽畜類熱菜和蔬果類熱菜兩項，此競賽包括台灣在內共有 12 個國別參加分別有義大利、日本、韓國、馬來西亞、西班牙、荷蘭、美國、新加坡、法國、比利時、中國、香港，今年共有 53 隊參加比賽，擁有十足的國際性資格以及各國的技術互相交流。共分成三天五場次競賽，舉辦時間十一月十六日至十一月十八日。競賽評審共有 14 位，每一位個別評分但不可互相討論，會將評比之個人最高分以及最低分拿掉再綜合評比，以確保公平性。各國菜餚的設計多以不一樣的食材造型來設計，呈現展台部分大致上以各國各省文化背景設計呈現，世界烹飪大賽展台設計，菜餚製作，技術可謂瞬息萬變一日千里，它也是現代美食文化藝術的整合，也是一種創新藝術的切磋，提升競爭力；也參加亞太食品展認識一些產品的創意性、藝術性；也引發許多的一些產業資訊架構的改革需求，如何獲取最新的技術、藝術並加以實做應用，同時調整產業方向與步調。

三、競賽過程與本人之行程

11 月 14 日坐 14 點華航班機由高雄出發，18：05 分到新加坡機場。由新加坡主辦單位派車接送至烏節廣場酒店，於 20 點選手報到完成入住手續。

11 月 15 日 9 點主辦單位安排車接送到新加坡博覽中心比賽現場，並開選手會議說明比賽的一些規則事項及看比賽展台和現場操作設備如：試開電炒爐及蒸烤箱的設備操作。晚上 18 點 30 分至博覽宴會廳參加開幕晚宴、領廚師服穿插介紹各國比賽選手隊伍進場世界烹飪協會理事長致詞、用晚餐，結束後再接送至飯店已晚上 20 點，

11 月 16 日 9 點由接班車載至博覽中心會場看第一組各國佈置展台及現場操作流程做參考。下午 14 點回飯店準備食材，部分缺少食材搭大會準備專車至市場補貨，17 點回飯店做明天比賽的前處理作業至晚上 22 點完工。

11 月 17 日當天坐 9 點的大會交通車至比賽現場佈置展台，11 點完成，結束後參觀各隊伍展台設計拍照，當天下午 12:30 本隊比賽報到，此隊伍四位選手互相合作在時間內把菜完全送出並放於展台上給評審試吃，本人負責兩道菜於當天時間 16:30 結束完成，所花時間共計 3.5 小時。大會規定 19:00 撤展台，也順利將展台東西打包完成，並由大會專車送回至飯店已 10 點。

11 月 18 日早上坐 9 點大會專車至會場參觀最後一場比賽 12 點結束後拍照，14 點坐大會專車回飯店，晚上 18 點在至閉幕晚宴會場頒獎，團隊拿到展台設計、團體、個人獎金獎，回飯店已 23:30 打包行李。

11 月 19 日當天 10:30 由大會安排專車載至新加坡機場，搭乘 13:35 華航並於 18：10 抵達桃園機場，轉乘高鐵至高雄已 22:00。

四、心得報告

此比賽菜單設計有紅糟填鴨泡菜捲、蘭中翠玉煨蟹粉，以色香味俱全的養身料理及台灣特產來設計此菜單，首先第一道台灣特產的填鴨，客家的酸高麗菜及紅糟，由烹調中醃烤來呈現，味道香濃獨特色澤鮮紅亮麗；第二道蘭中翠玉煨蟹粉，也是台灣的野菜，枸杞菜及紅蘿蔔加螃蟹來搭配呈現色澤金黃、味鮮、香濃、滑嫩。

各國菜餚的設計多以不一樣的食材造型來設計，呈現展台部分大致上已各國各省文化背景設計呈現，世界烹飪大賽展台設計，菜餚製作，技術可謂瞬息萬變一日千里，它也是現代美食文化藝術的整合，也是一種創新藝術的切磋，提升競爭力；也參加亞太食品展認識一些產品的創意性、藝術性；也引發許多的一些產業資訊架構的改革需求，如何獲取最新的技術、藝術並加以實做應用，同時調整產業方向與步調。

五、建議事項

1. 餐旅教育與業界相關行業有著密不可分的關係；國內餐飲教育相關領域，培養台灣餐飲業人才。建議政府觀光局在產學兩界間扮演媒合的角色，促進具有務實的磨練。
2. 餐飲業對於今天國際人才競爭激烈的時代也是相當重要的。因此本人建議教育部多鼓勵各大專院校多成立餐旅相關等系所並多到國外參予比賽了解各國美食文化水準，拓展國際餐旅視野，並重視自身餐旅專業素養的提升，以造福學生，並培育未來職場所需之人才。
3. 透過此次的比賽，也認識許多國際上從事餐飲業的專家，不但介紹自己及台灣給大家認識本土相關的文化，也簡略告訴國際餐飲業者，台灣目前在此方面的發展及文化背景，始能在國際餐飲相關領域受到重視，也期許台灣政府能推廣台灣餐飲的文化，進而跨上國際的舞台。

六、附錄一 競賽獎狀及照片



個人賽:最佳禽畜與蔬果熱菜 金獎



7TH WORLD
CHAMPIONSHIP
OF CHINESE CUISINE
SINGAPORE 2012
第七届中国烹饪世界大赛

团体赛: 最佳展示台

Team Category: Best Display Table

金奖

GOLD AWARD

南臺灣教師聯隊 陳文東

Southern Taiwan University of Science and Technology - CHEN,WEN-TUNG

Ms Yang Liu, President
杨柳会长
World Association of Chinese Cuisine
世界中国烹饪联合会

Mr Andrew Tjioe, President
周家萌会长
Restaurant Association of Singapore
新加坡餐饮业协会

主办单位
Organiser



承办单位
Co-Organiser



團體賽:最佳展示台 金獎



7TH WORLD
CHAMPIONSHIP
OF CHINESE CUISINE
SINGAPORE 2012
第七届中国烹饪世界大赛

团体赛

Team Category

金奖

GOLD AWARD

南臺灣教師聯隊 陳文東

Southern Taiwan University of Science and Technology - CHEN, WEN-TUNG

Ms Yang Liu, President
杨柳会长
World Association of Chinese Cuisine
世界中国烹饪联合会

Mr Andrew Tjioe, President
周家萌会长
Restaurant Association of Singapore
新加坡餐饮业协会

主办单位
Organiser



承办单位
Co-Organiser



團體賽：金獎



團體賽金獎照片（圖左二）



個人賽:最佳禽畜與蔬果熱菜 金獎



團體賽成品



個人賽成品



展台設計與成品



比賽菜餚：蘭中翠玉煨蟹粉



比賽作品：紅糟填鴨泡菜捲



參與亞太國際食品展