



PENGANJUR | ORGANIZER | 主办单位

PENGANJUR BERSAMA | CO-ORGANIZER | 联办单位



GCCCM
Global Culinary Challenge Malaysia

COMEXPOSIUM
ASIA PACIFIC

PERTANDINGAN MEMASAK GLOBAL KE-3 3RD GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA 第三届马来西亚环球厨艺挑战赛

2024



Sokongan Daripada | 支持单位 | Supported by:



GCCM

Global Culinary Challenge Malaysia

第三届马来西亚环球厨艺战赛

3rd GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA

比赛 COMPETITION

2 July 2024 - 4 July 2024

8am - 6pm

MALAYSIA INTERNATIONAL TRADE

AND

EXHIBITION CENTRE(MITEC)

报名 REGISTRATION

GCCM +60 16-725 1338

Jeffrey +60 12-675 0526

扫一扫以下，报名表格参赛

Scan the following to register for the competition.



Sokongan Daripada | 支持单位 | Supported by:



赛事规则手册

GCCM 2024 RULE BOOK

INDEKS | 目录 | INDEX

PAGE	INDEKS	目录	INDEX
1-3	MUKA DEPAN	首页	FRONT PAGE
4	INDEKS	目录	INDEX
5-6	PENGENALAN	介绍	INTRODUCTION
7-10	AJK PERTANDINGAN (GCCM2024)	赛事阵容	COMPETITION COMMITTEE (GCCM2024)
11-14	ULASAN GCCM 2019&2022	GCCM 2019 & 2022 活动回顾	GCCM 2019 & 2022 REVIEW
15-16	PENGENALAN ACARA	活动简介	EVENT INTRODUCTION
17-18	ALIRAN PROGRAM	节目活动流程	PROGRAMME FLOW
19-21	KATEGORI PERTANDINGAN	比赛项目&内容	COMPETITION CATEGORIES
22-31	PERATURAN PERTANDINGAN PASUKAN	团体赛条规	TEAM CHALLENGE RULES & REGULATION
32-35	PERATURAN PERTANDINGAN INDIVIDU	个人赛条规	INDIVIDUAL CHALLENGE RULES & REGULATION
36-38	PERATURAN PAPARAN UKIRAN	雕刻-展示条规	CARVING DISPLAY RULES & REGULATIONS
39-47	PERATURAN PAPARAN ARTISTIK	艺术-展示条规	ARTISTIC-DISPLAY RULES & REGULATIONS
48-53	PERATURAN PERTANDINGAN ENDIVIDU	风味厨艺赛	FLAVORFUL CULINARY INDIVIDUAL
54	GCCM2024 CHEF PALING CEMERLANG	GCCM2024 最杰出精英厨师	GCCM2024 Most Outstanding Chef

PENGENALAN

Pertandingan antarabangsa ini dianjurkan sebagai usaha untuk mempromosi kemahiran memasak dan budaya makanan Malaysia pada masa yang sama menyediakan platform untuk semua pemasak yang mengambil bahagian dari seluruh dunia untuk berinteraksi dan berkongsi pengalaman; juga untuk mempromosikan pelancongan Malaysia terutamanya aktiviti pelancongan Negeri Sembilan; dan mewujudkan peluang perniagaan untuk peserta- peserta daripada semua sektor termasuk pempamer dan semua pelawat. Sewaktu pertandingan para pemasak dari seluruh dunia dapat berinteraksi untuk meningkatkan kemahiran mereka, memperoleh ilmu pengetahuan industri baharu dan mencipta masakan inovatif untuk mengekalkan daya saing perniagaan individu.

Pada tahun 2019 & 2022, Persatuan Pengusaha Restoran Dan Pemasak Negeri Sembilan serta Lembaga Pelancongan Negeri Sembilan telah berjaya menganjurkan pertandingan Kulinari Global Malaysia yang pertama dengan sambutan yang meriah. Pertandingan ini bukan sahaja mendapat penyertaan pelbagai pihak industri katering tempatan malah juga dapat menarik perhatian pihak dari luar negara. Hal ini demikian membolehkan perkongsian dan pertukaran ilmu antara peserta-peserta. Penganjur dengan ini mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam kejayaan keseluruhan acara.

Justeru, penganjur sekali lagi akan menganjurkan pertandingan Kulinari Global Malaysia yang ke-3 supaya pelbagai pihak yang berminat dapat menyertai. Mudah-mudahan dengan usaha bersama dengan semua pihak yang terlibat, hasil kami akan mendapat tepukan besar daripada industri katering global.

介绍

为了推广大马以及其他国家的厨艺文化，烹饪技巧以及让各区域厨业精英促进彼此的交流，相互分享而各自得益；同时也推广并带动森美兰州内旅游事业；给于参展单位以及所有出席观摩者带来更多商机；也制造一个相互交流的平台，让各方面能有新的行业见解及知识，以致各自的业务保有强大的竞争力。

2019 & 2022 年，森美兰餐饮厨业公会联合森美兰州旅游部，成功举办了第一届大马森州环球厨艺挑战赛，反应热烈。活动期间，不但吸引了国内各州饮食单

位的参与，也吸引了来自多个国外的踊跃报名加入，让餐饮业的各界人士得到彼此交流与切磋厨艺，获益良多。此外，赛事大会也得到了多项赞助单位的支持，大家出钱出力。大会在此特表感激各位的鼎力支持相助。

续第二届 2022 赛事的成功，大会将再举行第三届大马环球厨艺挑战赛，希望借此机会，让更多的国内外饮食单位参与和受益。同时更期待在你我共同努力下，让更多人看到我们的努力成果，让全世界餐饮业为我们喝彩。

INTRODUCTION

In order to promote the Malaysian culinary skill and food culture at the same time providing a platform for all the participating chefs from all around the world to interact and share experiences, also to promote tourism of Malaysia especially tourism activities of Negeri Sembilan; and to create business opportunities for participants from all sectors including the exhibitors and all the visitors. During the events, the chefs from several countries would be able to benefit from interacting to elevate their skills, gain new industry insight and create innovative cuisines to maintain the competitive edge of the individual/s business.

GCCM in 2019 & 2022 were successful and received great feedback from all parties. The event was not only attracted local F&B restaurant and companies, but also attracted many F&B related parties from foreign countries. The interaction and sharing of skills between all participants were indeed beneficial to all parties. The organizer hereby expresses its sincere gratitude to all parties concerned who has contributed to the success of the whole events.

Thus, organizer wish to continue organizing 3rd Global Culinary Challenge Malaysia with the intention that more parties can join the event. Hopefully, with the joint efforts of all the parties involved, our result would gain a big applause from the global catering industries.

AJK PERTANDINGAN COMPETITION COMMITTEE (GCCM2024)

赛事阵容

<p>TETAMU KEHORMAT UTAMA HONORARY GUESTS OF HONOR 赛事荣誉主宾</p>		
<p>TETAMU KEHORMAT KHAS SPECIAL GUEST 赛事特别嘉宾</p>	<p>YB DATO' SRI TIONG KING SING YB TUAN LOKE SIEW FOOK</p>	<p>马来西亚旅游、艺术及文化部长拿督 斯里张庆信 YB 马来西亚交通部长陆兆福</p>
<p>PENASIHAT KEHORMAT HONORARY ADVISOR 赛事名誉顾问</p>	<p>YB TUAN CHEW SEH YONG HENRI TAN</p>	<p>YB 周世杨 陈致祥</p>
<p>MASTER CHEF KEHORMAT PENASIHAT MASTER CHEF ADVISOR 赛事名厨顾问</p>	<p>PUNG LU TIN YAU KOK KHEONG JACKY YAP SAK CHOONG YONG WAN KHIONG CHONG FOOT HENG BOB ADNIN CHERN CHEE HONG ALAN CHEAH</p>	<p>冯洱迅大师 姚国强大师 叶馨聪大师 杨万强大师 张福兴会长 BOB ADNIN 大师 陈志鸿大师 谢证亦大师</p>
<p>PENGERUSI ACARA EVENT CHAIRMAN 赛事主席</p>	<p>DATO' SRI DR. KING LIM CHIN FUI</p>	<p>拿督斯里林振辉博士</p>
<p>TIMBALAN PENGERUSI ACARA EVENT DEPUTY CHAIRMAN 赛事副主席</p>	<p>MASTER CHEF CHOO SAM CHAI</p>	<p>蔡三财大师</p>
<p>PENASIHAT UNDANG-UNDANG ACARA EVENT LEGAL ADVISOR 赛事法律顾问</p>	<p>DATO' DAVID WL YOONG</p>	<p>拿督容永良律师</p>

PENYELIA ACARA EVENT SITE INSPECTOR 赛事监督	JACKY YAP SAK CHOONG	叶馨聪大师
WAKIL PENGAWAS WACS		
WACS PEMANTAU WACS OBSERVERS WACS 巡查员	MASTER CHEF YAU KOK KHEONG	姚国强大师
KETUA PERANCANG CHIEF PLANNER 总策划	JAMES THENG LIK PENG	汤立斌
TIMBALAN KETUA PERANCANG DEPUTY PLANNER 署理总策划	CHIEW CHEE MUN	徐志文
NAIB KETUA PERANCANG VICE CHIEF PLANNER 策划	CELEST LAI	黎燕红
KETUA PENGAWAS CHIEF SUPERVISOR 总监	CHRISTOPHER CHIN JING HAUR	陈景豪
SETIAUSAHA AM GENERAL SECRETARY 秘书长	YEE CHEE LOUN	余子伦
SETIAUSAHA SECRETARY 秘书	YANNIS LO KAH YAN	罗嘉欣
SETIAUSAHA SECRETARY 秘书	TAN LI YIN	陈莉楹
PENGARAH TAPAK SITE DIRECTOR 场地总监	SIMON LEE	李强

PENYELARAS UNIT TAPAK COORDINATOR SITE DIVISION 场地协调	PHUA CHENG CHUANG	潘正傳
ACARA KETUA PENGAWAS CHIEF EVENT 赛事总监	NICK CHONG	鍾勇強
KETUA TEAM CHALLENGE TEAM CHALLENGE DIRECTOR 環球團體挑戰賽總監	JONG ZHI SHENG	楊智勝
KETUA INDIVIDUAL CHALLENGE INDIVIDUAL CHALLENGE DIRECTOR 環球個人賽總監	JEFFREY KWAN KIAN BOON	上官鍵文
KETUA ARTISTIK/MASAK RASA CHALLENGE ARTISYIC/FLAVOURFUL COOKING CHALLENGE DIRECTOR 藝術展示/風味廚藝總監	CHEONG BOON FEI ALEX LIM YOKE PO	鍾文輝 林玉波
PENYELARAS BILIK JURI & ADMIN COORDINATOR JUDGE & ADMIN ROOM 評委室兼文書部總協調	LUCAS LIAO SHING JIE	廖興杰
KETUA JURI GCCM GCCM CHIEF JUDGE GCCM 總評審長	MASTER CHEF YAU KOK KHEONG	姚國強大師
PENDAFTARAN REGISTRATION 參賽者報名處	ALEX LIM YOKE PO GAN CHEE KEONG	林玉波 顏治強
PENGARAH PROGRAM PROGRAM DIRECTOR 節目總監	CHAN CHANG LONG	陳章龍
MEDIA BARU PUBLISITI NEW MEDIA PUBLICITY 新媒體宣傳	KEN LAI BONG GUO PEI	賴作權 王國培
DIPLOMATIK FOREIGN AFFAIR 外交協調	LIM SEE SOON JONG ZHI SHENG	林世順 楊智勝

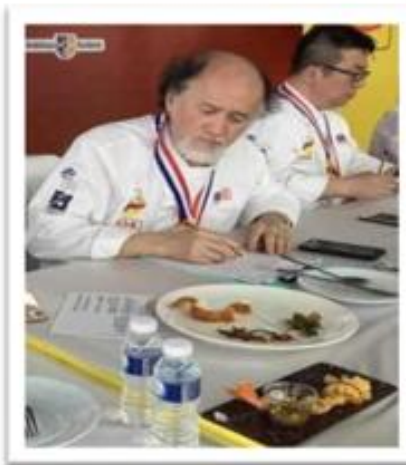
PENGINAPAN ACCOMODATION 参赛者酒店报名处	ALEX LIM YOKE PO	林玉波
EMCEE HOST 司仪	CELEST LAI	黎燕红



1. 马来西亚交通部长 YB 陆兆福参与第二届马来西亚环球厨艺战赛颁奖典礼。
Malaysia's Minister of Transport, YB Anthony Loke Siew Fook, participated in the award ceremony of the 2nd Malaysian Global Culinary Competition.
2. 与森美兰州务大臣 YAB Dato' Seri Haji Aminuddin bin Haji Harun S.S.N.S. , YB 陈丽群, YB周世扬 颁发赞助第二届马来西亚环球挑战赛经费大合照。Group photo with YAB Dato' Seri Haji Aminuddin bin Haji Harun S.S.N.S., Minister of State for Negeri Sembilan, YB TAN LEE KOON YB TAN LEE KOON, YB CHEW SEH YONG, who presented the funding for the 2nd Malaysian Global Challenge.
3. 李强师傅协助森美兰州务大臣 YAB Dato' Seri Haji Aminuddin bin Haji Harun S.S.N.S. 一起烹饪马来西亚风味美食 - 咖喱鸡。Chef Simon Lee Keong assisted the Negeri Sembilan Minister of State, YAB Dato' Seri Haji Aminuddin bin Haji Harun S.S.N.S. in preparing the Malaysian flavour - chicken curry.
4. 森美兰州务大臣 YAB Dato' Seri Haji Aminuddin bin Haji Harun S.S.N.S. 颁发拨款给予 陈章贵和余子伦作为比赛经费。YAB Dato' Seri Haji Aminuddin bin Haji Harun S.S.N.S., Minister of State for Negeri Sembilan, presented Tan Ah Leck and Yee Chee Loun with grants to help fund the competition.

GCCM 2019 & 2022 ULASAN | 2019 & 2022 活动回顾 | 2019 & 2022 REVIEW







PENGENALAN ACARA | 活动简介 | EVENT INTRODUCTION

TEMA -主题-THEME

MENGGALAKKAN & PERKONGSIAN KEMAHIRAN PEMASAKAN, PELANCONGAN SERTA BUDAYA

MAKANAN MALAYSIA KEPADA PESERTA DARI LUAR NEGARA

发扬及分享大马与国内外之间烹饪技巧与旅游，餐饮文化

PROMOTES & SHARING CULINARY SKILLS, TOURISM & FOOD CULTURE TO PARTICIPANTS ABROAD

TARIKH ACARA -活动日期-EVENT DATE

02.07.2024 - 04.07.2024

TEMPAT/MASA PERTANDINGAN -比赛地点/时间-COMPETITION VENUE/TIME

MALAYSIA INTERNATIONAL TRADE AND EXHIBITION CENTRE(MITEC)

08:00 - 18:00

TEMPAT/TARIKH/MASA MAJLIS ANUGERAH -颁奖典礼地点/日期/时间-

AWARDS CEREMONY VENUE/DATE/TIME

MALAYSIA INTERNATIONAL TRADE AND EXHIBITION CENTRE(MITEC)

04.07.2024 / 18:00 - 22:00

PENGANJUR -主办单位-ORGANIZER

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA (GCCM) 马来西亚环球厨艺

-主要协办单位-MAIN CO-ORGANIZER

COMEXPOSIUM SIAL (SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION) NETWORK 国际美食网络西雅

PENGANJUR BERSAMA -协办单位-CO-ORGANIZER

PERSATUAN PENGUSAHA RESTORAN DAN PEMASAK NEGERI SEMBILAN

森美兰餐饮厨业公会

UNIT SOKONGAN NEGARA -国家支持单位-NATIONAL SUPPORT UNIT

LEMBAGA PELANCONGAN MALAYSIA 马来西亚旅游部 TOURISM BOARD OF MALAYSIA

PENAJA UTAMA -主要赞助单位-MAIN SPONSORS

F & B FACILITIES SDN BHD

PIAU KEE MARINE SDN BHD 标记海产有限公司

UNIT SOKONGAN -支持单位-SUPPORT UNITS

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES (WACS)世界厨师联合会

MALAYSIA ASSOCIATION OF HOTELS 马来西亚酒店协会

PROFESSIONAL CULINAIRE ASSOCIATION OF MALAYSIA (PCA)

NEW ERA INSTITUTE OF VOCATIONAL & CONTINUING EDUCATION 新纪元技能学院

CHEF EDDIE CHOONG BAKE & CULINARY CENTRE SDN BHD 烘焙与厨艺技术学院

CHEF SIEW CAKE ART & CULINARY SDN BHD 邵师傅国际烘焙艺术学院

GCCM 马来西亚环球厨艺(亚洲烹饪学院联盟)

PENANG CHINESE COOKS' ASSOCIATION 檳城厨业联合会

UNIT SOKONGAN -海外支持单位-SUPPORT UNITS

HONG KONG INTERNATIONAL CULINARY ART ASSOCIATION 香港国际厨艺交流协会

SOCIETY OF CHINESE CUISINE CHEFS (SINGAPORE) 新加坡中厨协会

BEST CHEF 上海优厨领域

THE CHEF CLUB OF SIGAPORE 新加坡厨师俱乐部

ALIRAN AKTIVITI PROGRAM | 赛事活动流程 | PROGRAMME FLOW (TBC)

TARIKH / 日期 /DATE	MASA / 时间/ TIME	ALIRAN PROGRAM / 活动流程 / PROGRAMME FLOW		
HARI PERTAMA / 第一天 / DAY 1				
02.07.2024 (TUESDAY)	09:00	Penerimaan peserta-peserta tempatan dan luar negara, daftar masuk hotel. 开始接待国内外参赛者，送往入住酒店。 Reception of Domestic and Foreign participants; Hotel check-In		
	18:00	Pembelian barang dan bahan makanan untuk pertandingan 采购隔日比赛用料及食材 Purchase competition materials and ingredients		
HARI KEDUA / 第二天 / DAY 2				
03.07.2024 (WEDNESDAY)	03:00-07:00	Paparan kek perkahwinan 喜宴婚礼蛋糕展示 Wedding cake display		
		Pertandingan INDIVIDU / 个人赛项 / INDIVIDUAL Challenge		
	08:00-09:00	Pusingan 1 / 第一场 / 1st Match		
	09:30-10:30	Pusingan 2 / 第二场 / 2nd Match		
	11:00-12:00	Hidangan Masakan Sihat Wanita / 妇女养生健康餐 / Women's Healthy Meal		
	11:00-12:00	Pusingan 3 / 第三场 / 3rd Match	Persembahan MasterChef 同步进行：大师烹饪表演 MasterChef Show concurrently	
	13:30-14:30	Pusingan 4 / 第四场 / 4th Match		

TARIKH / 日期 / DATE	MASA / 时间 / TIME	ALIRAN PROGRAM / 活动流程 / PROGRAMME FLOW	
HARI KEDUA / 第二天 / DAY 2			
03.07.2024 (WEDNESDAY)		Pertandingan PASUKAN / 团体赛项 / TEAM Challenge	
	08:00-11:00	Pusingan 1 / 第一场 / 1st Match	
	11:30-14:30	Pusingan 2 / 第二场 / 2nd Match	
	15:00-18:00	Pusingan 3 / 第三场 / 3rd Match	
	19:30-22:00	Jamuan makan Malam / 欢迎晚宴 / Welcome Dinner	
HARI KETIGA / 第三天 / DAY 3			
04.07.2024 (THURSDAY)		Pertandingan INDIVIDU / 个人赛项 / INDIVIDUAL Challenge	
	08:00-10:00	Pusingan 1 / 第一场 / 1st Match	
	10:30-12:30	Pusingan 2 / 第二场 / 2nd Match	
	11:00-12:00	Cabaran Memasak Ayam Rendang / 仁当鸡厨艺挑战赛 / Rendang Chicken Cooking Challenge	
	13:00-15:00	Pusingan 3 / 第三场 / 3rd Match	Persembahan MasterChef 同步进行：大师烹饪表演 MasterChef Show concurrently
	15:30-17:30	Pusingan 4 / 第四场 / 4th Match	
	07:00-15:30	Pertandingan PASUKAN / 团体赛项 / TEAM Challenge	
		Pusingan Akhir / 决赛 / Final	
	19:00-22:00	Upacara Penyampaian Hadiah Pertandingan Kulineri Global Malaysia Ke-3 第3届马来西亚环球厨艺挑战赛颁奖典礼 2nd Global Culinary Challenge Malaysia 2022 Awards Dinner	
	22:00	Selamat Jalan, Jumpat Lagi 欢送嘉宾，再会 Goodbye, See You Again.	
Perhatian: Aliran aktiviti akan mengalami perubahan bila-bila masa.			
备注:节目可能会更改和调整			



PERTANDINGAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA KE-3

第 3 届马来西亚环球厨艺挑战赛

3rd GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA



TARIKH AKHIR PENDAFTARAN - 报名截止日期 - REGISTRATION DEADLINE

5 MAY 2024

(2024 年 5 月 5 日)

KATEGORI PERTANDINGAN I 比赛项目 I COMPETITION CATEGORY

A	PERTANDINGAN PASUKAN - 团体赛 - TEAM CHALLENGE
A1	GCCM PERTANDINGAN PASUKAN GLOBAL CUP (SERTA MEJA DISPLAY TERBAIK) GCCM 专业团体赛 (兼最佳展示台) GCCM GLOBAL CUP TEAM CHALLENGE (& BEST DISPLAY TABLE)
A2	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – TIGA HIDANGAN GAYA CINA (2 ORANG/KUMPULAN) 现场热烹中式三式拼盘 (两人/组) PRACTICAL HOT COOKING: THREE CHINESE STYLE ASSORTED DISHES (2 PEOPLE/GROUP)
A3	PERANTIS MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – DUA RASA HIDANGAN (UMUR BAWAH 21 TAHUN) 标记杯青年厨师二人赛 (两道菜套餐) (限 21 岁或以下) APPRENTICE PRACTICAL HOT COOKING: TWO COURSE MEAL (BELOW 21 YEARS OLD)

B	PERTANDINGAN ENDIVIDU - 个人赛 - INDIVIDUAL CHALLENGE
B1	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA AYAM 现场热烹: 主菜鸡肉 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - CHICKEN
B2	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA KAMBING / LEMBU 现场热烹: 主菜羊肉/牛肉 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - LAMB / BEEF
B3	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT 现场热烹: 主菜海鲜 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - SEAFOOD

C	PAPARAN UKIRAN - 雕刻展示 - CARVING DISPLAY
C1	INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN SECARA LANGSUNG 个人"现场"蔬果雕刻 INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)
C2	PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN 静态蔬果雕刻展示 FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY

D	PAPARAN ARTISTIK - 艺术展示 - ARTISTIC DISPLAY
D1	PAPARAN KEK PERKAHWINAN 喜宴婚礼蛋糕展示 WEDDING CAKE DISPLAY
D2	PAPARAN PASTRI 糖艺展示 PASTRY DISPLAY
D3	PAMERAN HIDANGAN UTAMA ASIA 亚洲主菜展示 ASIAN MAIN COURSE DISPLAY

E	MASAKAN RASA PERTANDINGAN ENDIVIDU – 风味厨艺赛 M- FLAVORFUL CULINARY INDIVIDUAL CHALLENGE
E1	MAKANAN JEPUN – PINGGAN SUSHI 日式餐点 - 寿司拼盘 JAPANESE CUISINE – SUSHI PLATTER
E2	CABARAN MEMASAK AYAM RENDANG 仁当鸡厨艺挑战赛 RENDANG CHICKEN COOKING CHALLENGE
E3	HIDANGAN MASAKAN SIHAT CINA 中式养生健康餐 CHINESE HEALTHY MEAL

PERTANDINGAN PASUKAN-团体赛-TEAM CHALLENGE

A1 PERTANDINGAN PASUKAN GLOBAL CUP | 环球杯专业团体赛 | GLOBAL CUP TEAM CHALLENGE

Program - 计划 - The Programme

Empat (4) chef satu kumpulan	由 4 位厨师组成团队	Team composition: Four (4) chefs
Masa Pertandingan: 3 Jam	比赛时间:3 小时	Competition Time: 3 Hours
5 Hidangan Harus Termasuk:	制作 5 道菜色必许包括	Inclusive of 5 Serving Dish
(1) Pembuka Selera	(1)前菜	(1) Appetizer
sejuk or panas, kombinasi minima 3 jenis makanan	冷热不分, 至少三种食材搭配	either hot or cold, main combination of 3 types of food
(2) Hidangan Utama - Makanan Laut	(2)主菜-海鲜	(2) Main Course - Seafood
(3) Hidangan Utama - Daging	(3)主菜-肉类	(3) Main Course - Meat
(4) Hidangan Utama - Vegetarian	(4)主菜-素菜	(4) Main Course - Vegetarian dish
(5) Pencuci Mulut	(5)甜品	(5) Dessert

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

1. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan.
选手必须赛前 1 小时到报名处报到。
Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
2. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil.
菜单的**菜肴食谱(3 份自备)**须备呈现在厨房内以便给评审查核参考。
Menu Recipe (3 copies- Self Prepare) & dishes name must be made available in the kitchens for judges to review and refer.
3. Semua hiasan dan ukiran untuk hidangan mestilah menggunakan bahan-bahan yang **boleh dimakan**.
所有主盘上的装饰品或雕刻品, 都必须是**可食用的**。
All garnishes and carvings for dishes **must be edible**.
4. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan kebersihan yang paling tinggi. Sebarang pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan.
所有的制作成品必须在清洁和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用者健康为主, 不可使用化学色素 或添加物(如消泡剂, 乳化剂和人工香料等)。
All dishes must be prepared under the highest hygienic conditions. Artificial coloring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavor) are not allowed.
5. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri; menyediakan **6 hidangan, 2 untuk pengadil & 4 hidangan untuk pameran**. Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**.
参赛者必须自带盘子和食材, 摆盘时准备共 **6 人份单座份量, 2 人份供评审试吃 4 人份供摆上展示台**。盘子直径不能超过 **32 公分**。
Competitors must bring their own plates & ingredients; **prepare 6 individual servings, 2 servings for judges' tasting and 4 servings for display**. Length of Plates not more than **32cm**.
6. Peserta akan diberikan 30 minit untuk mendirikan dapur. Pemasakan adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.
参赛者必须提前 30 分钟进入参赛厨房做準備与刀切工作,但不可烹煮。
Team will be given 30 minutes to set up the kitchen. No cooking allows except cutting.

Timing of food serving to judges for tasting as below - 出菜时间规定:

Selepas pertandingan bermula, dalam masa **2 jam (120 minit)**, hidangan pertama perlu disediakan. Pada **setiap 15 minit** yang berikutnya perlu menghidangkan hidangan yang seterusnya. Dapur mestilah kemas dan bersih. Bagi pasukan yang tidak dapat menghidangkan hidangan pertama dalam masa 2 jam, lewat seminit akan ditolak 1 markah daripada jumlah markah keseluruhan dan seterusnya. Pasukan yang melebihi 15 minit akan dibatalkan kelayakan.

比赛开始后 **2 个小时** 必须上第一道菜, 其后 **每隔 15 分钟** 依序上每一道菜, 最后一道甜品必须在比赛开始后 **第 3 个小时** 上完, 如有超时, 每一分钟将会在总分内扣除 1 分, 如此类推. 超时 15 分钟将失去参赛资格

After the competition begins, the 1s course must be served within **2 hours**. Followed by **every 15 minutes**, each subsequent dish must be served. Kitchen must be clear and clean. For those team who are unable to serve the first course by 2 hours, per minute late will deduct 1 point in total point result and so on, exceed 15-minute will be disqualified.

**** Semua masakan dihidangkan dengan pinggan berasingan - 所有菜式以位上摆盘 - All dish serves in individual plate ****

1. Setiap pasukan mempunyai 15 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
每支参赛队伍拥有 15 分钟清理厨房, 必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处罚。
Each team has 15 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of points deduction.
2. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Sila isikan **nombor peserta** dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing.
每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写 **选手编号** 并贴在菜品碟上。
Each team will receive a sticker. Please fill in **competitor number** and stick it on the dish's plate.
3. **Kad resipi makanan** mesti diletakkan atas meja dapur semasa pertandingan dijalankan.
比赛期间, 操作台必须置放 **菜谱卡**。
During the competition, **the food recipe card** must place on the kitchen table.

MEJA DISPLAY TERBAIK - 最佳展示台 - BEST DISPLAY TABLE

Setiap pasukan akan disediakan **meja panjang 4 x 6 kaki** untuk display. Meja Display adalah tugas wajib, tetapi ia tidak menjejaskan skor pasukan Piala Global. Display terbaik akan dianugerahkan "**Best Display Award**".

大会将会提供每队伍 **4 x 6 尺长桌** 作为 **展示台用途**。展台制作是必修任务但不影响环球杯团体赛分数。最佳展示台将获颁于 "**最佳展台奖**".

Each team will be provided as a 4 x 6 feet table as display table. Display Table Setting is a compulsory task, but it does not effect the score of Global Cup Team Challenge. The best display stand will be awarded the "**Best Display Award**".

CABARAN AKHIR KOTAK HITAM GCCM2024- 2024 环球终极黑箱决赛 – GCCM2024 BLACK BOX GRAND FINAL

Empat pasukan dengan skor tertinggi akan memasuki pusingan akhir Cabaran Black Box untuk memenangi Johan. **Bahan-Bahan & Sos Misteri ditetapkan akan dibekalkan sebagai bahan utama untuk masakan.**

大会将让所有队伍同时比赛计分。以分数计算法，最高分的前 4 个团体队伍进入黑箱决赛争夺冠军。 **比赛形式将以指定神秘食材，配料，酱料为主要烹饪材料。**

The top 4 teams with the highest score will enter the final round of The Black Box and battling for Champion. **Specified ingredient & Sauce provided as Main Ingredients to use.**

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

1. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan.
选手必须赛前 1 小时到报名处报到。
Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
2. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil.
菜单的**菜肴食谱(3 份自备)**须备呈现在厨房内以便给评审查核参考。
Menu Recipe (3 copies- Self Prepare) & dishes name must be made available in the kitchens for judges to review and refer.
3. Semua hiasan dan ukiran untuk hidangan mestilah menggunakan bahan-bahan yang **boleh dimakan**.
所有主盘上的装饰品或雕刻品，都必须**是可食用的**。
All garnishes and carvings for dishes **must be edible**.
4. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan kebersihan yang paling tinggi. Sebarang pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan.
所有的制作成品必须在清洁和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用者健康为主，不可使用化学色素 或添加物(如消泡剂，乳化剂和人工香料等)。
All dishes must be prepared under the highest hygienic conditions. Artificial coloring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavor) are not allowed.
5. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri; menyediakan **6 hidangan, 3 untuk pengadil, 2 hidangan untuk Pembekal & 1 hidangan untuk pameran**. Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**.
参赛者必须自带盘子和食材，摆盘时准备共 **6 人份单座份量, 3 人份供评审试吃, 2 份供供应商代表试吃, 1 人份供摆上展示台**。盘子直径不能超过 **32 公分**。
Competitors must bring their own plates & ingredients; **prepare 6 individual servings, 3 servings for judges' tasting, 2 for Suppliers and 1 serving for display**. Length of Plates not more than **32cm**.
6. Peserta akan diberikan 30 minit untuk mendirikan dapur. Pemasakan adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.
参赛者必须提前 30 分钟进入参赛厨房做準備与刀切工作,但不可烹煮。
Team will be given 30 minutes to set up the kitchen. No cooking allows except cutting.

Timing of food serving to judges for tasting as below - 出菜时间规定:

Selepas pertandingan bermula, dalam masa **2.5 jam (150 minit)**, hidangan pertama perlu disediakan. Pada **setiap 15 minit** yang berikutnya perlu menghidangkan hidangan yang seterusnya. Hidangan Akhir mesti dihidangkan dalam **masa keseluruhan 3.5 jam**. Bagi pasukan yang tidak dapat menghidangkan hidangan pertama dalam masa 2.5 jam, lewat seminit akan ditolak 1 markah daripada jumlah markah keseluruhan dan seterusnya. Pasukan yang **melebihi 15 minit** akan dibatalkan kelayakan.

比赛开始后 **2.5 个小时** 必须上第一道菜, 其后 **每隔 15 分钟** 依序上每一道菜, 最后一道甜品必须在比赛开始后 **第 3.5 个小时** 上完, 如有超时, 每一分钟将会在总分内扣除 1 分, 如此类推. 超时 15 分钟将失去参赛资格

After the competition begins, the 1s course must be served within **2.5 hours**. Followed by **every 15 minutes**, each subsequent dish must be served. Dessert must be served in **3.5 hours**. For those team who are unable to serve the first course by 2.5 hours, per minute late will deduct 1 point in total point result and so on, exceed 15-minute will be disqualified.

**** Semua masakan dihidangkan dengan pinggan berasingan - 所有菜式以位上摆盘 - All dish serves in individual plate ****

4. Setiap pasukan mempunyai 15 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
每支参赛队伍拥有 15 分钟清理厨房, 必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处份。
Each team has 15 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of points deduction.
5. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Sila isikan **nombor peserta** dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing.
每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写 **选手编号** 并贴在菜品碟上。
Each team will receive a sticker. Please fill in **competitor number** and stick it on the dish's plate.
6. **Kad resipi makanan** mesti diletakkan atas meja dapur semasa pertandingan dijalankan.
比赛期间, 操作台必须置放 **菜谱卡**。
During the competition, **the food recipe card** must place on the kitchen table.
7. Kriteria pemarkahan adalah sama seperti yang untuk pusingan awal. Format pertandingan adalah perlumbaan titik. Keputusan akhir adalah gabungan markah 2 pusingan.
评分标准以初赛相同。赛制采用积分赛。最后成绩为 2 回合总合。
The judging criteria are the same as those for the preliminary round. The format of the competition is a point race. The final result is a total of 2 rounds.

PERTANDINGAN PASUKAN-团体赛-TEAM CHALLENGE

A2 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – TIGA HIDANGAN GAYA CINA (2 ORANG/KUMPULAN) | 现场热烹中式三式拼盘 (两人/组) |

PRATICAL HOT COOKING: THREE CHINESE STYLE ASSORTED PLATTER (2 PEOPLE/GROUP)

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

1. Dua Chef 1 kumpulan, Sediakan Masakan Panas Praktikal tiga hidangan gaya Cina. Hidangan yang diperlukan hendaklah tertakluk kepada operasi catering sebenar. Masa memasak ialah **1 jam**.
两人一组，烹制中式三式热烹拼盘。要求菜品需以实际餐饮运作为准。烹饪时间为 **1小时**。
In teams of two, Prepare a three Chinese style Assorted platter. The required dishes shall be subject to the Practical catering operation. Cooking time is **1 hour**.
2. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan.
选手必须赛前 1 小时到报名处报到。
Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
3. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil.
菜单的**菜肴食谱(3份-自备)**须备呈现在厨房内以便给评审查核参考。
Menu recipe (3 copies- Self Prepare) and name of the dishes must be made available in the kitchens for judges to review and refer.
4. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan kebersihan yang paling tinggi. Sebarang pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan. Hiasan & Ukiran mestilah menggunakan bahan-bahan yang boleh makan.
所有的制作成品必须在清洁和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用者健康为主，不可使用化学色素或添加物(如消泡剂，乳化剂和人工香料等)。所有主盘上的装饰品或雕刻品，都必须是可食用的。
All dishes must be prepared under the highest hygienic conditions. Artificial coloring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavor) are not allowed. All garnishes and carvings for dishes must be edible.
5. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri; menyediakan **4 hidangan, 2 untuk pengadil & 2 hidangan untuk pameran**. Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**.
参赛者必须自带盘子和食材，准备共 **4 人份单座份量，2 人份供评审试，2 人份供摆上展示台**。盘子直径不能超过 **32 公分**。
Competitors must bring their own plates & ingredients; prepare **4 individual servings, 2 servings for judges' tasting and 2 servings for display**. Length of Plates not more than **32cm**.
6. Peserta akan diberikan 10 minit untuk mendirikan dapur. Pemasakan adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.
参赛者必须提前 10 分钟进入参赛厨房做準備与刀切工作,但不可烹煮。
Team will be given 10 minutes to set up the kitchen. No cooking allows except cutting.
7. Setiap pasukan mempunyai 10 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
每支参赛队伍拥有 10 分钟清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。违规队伍将会受到扣分的处份。
Each team has 10 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of points deduction.
8. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Sila isikan **nombor peserta** dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing.
每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写**选手编号**并贴在菜品碟上。
Each team will receive a sticker. Please fill in **competitor number** and stick it on the dish's plate.

PERTANDINGAN PASUKAN-团体赛-TEAM CHALLENGE

A3 PERANTIS MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – DUA RASA HIDANGAN (21 TAHUN KE BAWAH) | 标记杯青年厨师二人赛(两道菜套餐) (限21岁或以下) |

APPRENTICE PRACTICAL HOT COOKING: TWO COURSE MEAL (BELOW 21 YEARS OLD)

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

1. Dua Chef 1 kumpulan, Terbuka kepada perantis berumur **21 tahun atau ke bawah**. Peraduan dengan Bahan utama yang ditetapkan, disediakan oleh persidangan. Masa memasak **1.5 jam**.
两人一组，只开放给 **21 岁或以下** 学徒参赛。以大会提供的指定主食材竞赛。比赛时间为 **1.5 小时**。
In teams of two, Only open for apprentice who age **not exceed 21 years old**. Specified Main ingredients provided by the host. Cooking time **1.5 hours**.

DUA RASA HIDANGAN / 2 道菜套餐 / TWO COURSE MEAL

- 1 x Appertiser / 开胃菜 / Appertiser
- 1 x Hidangan Utama / 主菜 / Main Course

BAHAN UTAMA YANG DITETAPKAN / 指定食材 / Specified Main Ingredients

- Piau Kee XXXXXX
- Piau Kee XXXXXX

2. Peserta boleh memilih untuk menggunakan bahan-bahan yang ditetapkan untuk Appertiser atau kursus utama atau kedua-duanya. Semua hidangan mesti menggunakan **semua bahan yang ditentukan**. Sos dan hidangan sampingan dibawa dan disediakan sendiri.
选手可以选择使用指定食材用于开胃菜或主菜或兼用。但所有菜品必须都有**用上所有指定食材**。酱料和配菜自带和准备。
Competitors can choose to use the specified ingredients for the appertiser or main course or both. All dishes must use all specified ingredients. Sauces and side dishes are own prepared.
3. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan.
选手必须赛前 1 小时到报名处报到。
Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
4. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** pertandingan mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil.
菜单的**菜肴食谱 (3 份-自备)**须备呈现在厨房内以便给评审查核参考。
Menu recipe (3 copies- Self prepare) and name of the dishes must be made available in the kitchens for judges to review and refer.
5. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan kebersihan yang paling tinggi. Sebarang pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan. Hiasan & Ukiran mestilah menggunakan bahan-bahan yang boleh makan.
所有的制作成品必须在清洁和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用者健康为主，不可使用化学色素或添加物(如消泡剂，乳化剂和人工香料等)。所有主盘上的装饰品或雕刻品，都必须是可食用的。
All dishes must be prepared under the highest hygienic conditions. Artificial colouring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavour) are not allowed. All garnishes and carvings for dishes must be edible.
6. Peserta mesti membawa pinggan sendiri; Setiap hidangan menyediakan **2 hidangan, 1 untuk pengadil & 1 hidangan untuk pameran**. Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**.
参赛者必须自带盘子，每道菜准备共 **2 人份单座份量, 1 人份供评审试, 1 人份供摆上展示台**。盘子直径不能超过 **32 公分**。
Competitors must bring their own plates & ingredients; Each Dish prepare **2 individual servings, 1 servings for judges' tasting and 2 servings for display**. Length of Plates not more than **32cm**.

7. Peserta akan diberikan 10 minit untuk mendirikan dapur. Pemasakan adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.
参赛者必须提前 10 分钟进入参赛厨房做準備与刀切工作,但不可烹煮。
Team will be given 10 minutes to set up the kitchen. No cooking allows except cutting.

8. Setiap pasukan mempunyai 10 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
每支参赛队伍拥有 10 分钟清理厨房, 必须确保整洁干净并离开厨房。违规队伍将会受到扣分的处份。
Each team has 10 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of points deduction.

9. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Sila isikan **nombor peserta** dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing.
每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写**选手编号**并贴在菜品碟上。
Each team will receive a sticker. Please fill in **competitor number** and stick it on the dish's plate.

NOTA - KATEGORI A1, A2 & A3

- a) Sup Asas dibenarkan tetapi tidak dikurangkan atau diperasakan - ini akan dibentangkan kepada juri dalam format sejuk dan hangat untuk merasa.
- b) Salad boleh dibersihkan dan dibasuh tidak bercampur atau dipotong.
- c) Sayur-sayuran dan buah-buahan boleh dibersihkan, dipotong & dipotong (apa-apa bentuk) TETAPI mesti mentah.
- d) Biji puri buah-buahan dan sayur-sayuran dibenarkan tetapi tidak boleh dijadikan barang perasa atau siap.
 - Tiada sayu atau jus pekat.
 - Serbuk buah-buahan / atau sayur-sayuran kering dibenarkan.
 - Buah atau cadar dehidrasi dibenarkan.
- e) Abu sayuran dan campuran rempah buatan sendiri dibenarkan.
- f) Ikan boleh diskalkan dan dibersihkan TETAPI mesti mentah..
- g) Kerang/krustasea boleh dibersihkan tetapi mentah boleh dikeluarkan dari cangkerang mereka.
- h) Daging/Ayam/Permainan boleh diturunkan tidak dibahagikan, dipotong.
- i) Protein tidak boleh dicincang. Perlombongan mesti dilakukan di dapur.
- j) Hati dan bunga manis boleh dibawa masuk dalam susu, tetapi tidak berpengalaman atau berperisa.
- k) Ikan salai, prosciutto, chorizo, bacon dibenarkan selagi ia diproses lagi di dapur.
- l) Doh pasta dibenarkan dibawa masuk, boleh berperisa dan digulung ke dalam cadar tetapi tidak dibahagikan dan tidak dimasak.
- m) Span pastri, biskut boleh dibawa masuk tetapi tidak dipotong atau disebat.
- n) Macaroons perlu dibuat di premis.
- o) Elemen hiasan 100% dibuat di tapak.
 - Tiada titanium dioksida – tiada serbuk logam tiada warna makanan tiruan dibenarkan
- p) Telur boleh dipisahkan, dan dipasteurisasi.
- q) Bahan kering boleh diukur terlebih dahulu.
- r) Minyak dan mentega berperisa dibenarkan.
- s) Produk Khinzir tidak dibenarkan.

注意事项 – 比赛项目 A1, A2 和 A3

- a) 允许使用备好汤底，但不能浓缩或调味。随时备好供陪审团进行品尝。
- b) 沙拉可以清洗和清洗，不能混合或切割。
- c) 蔬菜和水果可以清洗，切割和修剪（任何形状），但必须是生的。
- d) 允许使用水果和蔬菜泥，但不得调味或制成品。
 - 无釉料或浓缩果汁
 - 允许使用干果/或蔬菜粉
 - 允许脱水水果或果皮。
- e) 允许使用蔬菜粉和自制香料混合物。
- f) 如果需要，鱼可以去内脏，去鳞可以切成鱼片，但必须是生的。
- g) 贝类/甲壳类动物可以清洗，但生的可以从壳中取出。
- h) 肉类/家禽/野味可以去骨，不能分装，修剪。
- i) 蛋白质不能切碎。切碎必须在厨房里进行。
- j) 肝脏和甜面包可以浸泡在牛奶中，但不能调味或调味。
- k) 熏鱼、意大利熏火腿、香肠、培根只要在厨房进一步加工即可。

- l) 意大利面面团可以带进来，可以调味并卷成片状，但不能分装，也不能煮熟。
- m) 糕点海绵、饼干可以带进来，但不能切割或模版。
- n) 马卡龙需要在本地制作。
- o) 装饰元素 100%在现场制作。
 - 不允许使用金属粉末，不允许使用人造食用色素
- p) 鸡蛋可以分离和巴氏杀菌。
- q) 可以预先测量干燥的成分。
- r) 允许使用调味油和黄油。
- s) 不允许使用猪肉制品。

NOTES – CATEGORIES A1, A2, A3 & BLACK BOX FINAL

- a) Basic stocks are allowed but not reduced or seasoned – these are to be presented to the jury in cold and warm format for tasting.
- b) Salad can be cleaned and washed not mixed or cut.
- c) Vegetables and fruits can be cleaned, cut & trimmed (any shape) BUT must be raw.
- d) Fruit and vegetable purees are permitted but must not be seasoned or finished item
 - No glaze or concentrated juices.
 - Dried fruit / or vegetable powder permitted.
 - Dehydrated fruit or sheets permitted.
- e) Vegetable ash and home-made spice mixture are permitted.
- f) Fish can be gutted, scaled can be filleted if required BUT must be raw.
- g) Shellfish/crustaceans can be cleaned but raw can be removed from their shell.
- h) Meat/Poultry/Game can be deboned not portioned, trimmed.
- i) Proteins cannot be minced. Mincing must be done in the kitchen.
- j) Liver and sweetbreads can be brought in soaked in milk, but not seasoned or flavoured.
- k) Smoked fish, prosciutto, chorizo, bacon are allowed as long as they are further processed in the kitchen.
- l) Pasta dough allowed brought in, can be flavoured and rolled into sheets but not portioned and not cooked.
- m) Pastry sponge, biscuits can be brought in but not cut or stenciled.
- n) Macarons or macarons need to be made on premise.
- o) Decor elements 100% made on site.
 - No titanium dioxide – no metallic powder no artificial food colours are permitted
- p) Eggs can be separated, and pasteurized.
- q) Dry ingredients can be pre-measured.
- r) Flavoured oils and butter are allowed.
- s) **Pork Products are not allowed.**

KRITERIA PEMARKAHANN - 评判标准 - JUDGING CRITERIA
KATEGORI/ 比赛项目 / CATEGORY A1, A2, A3 & BLACK BOX FINAL

<p>PERASAAN - 口味-TASTE</p> <p>Kelazatan makanan perlu dipelihara. Untuk kualiti, rasa dan warna hidangan, perlu mempunyai rasa dan perasa yang sesuai serta mematuhi standard nilai pemakanan hari ini.</p> <p>食物的原味应加以保留。在质量、味道、颜色各方面须有适当的品味和调味料。菜肴应符合现今的营养价值</p> <p>The typical taste of the food should be preserved. The dish must have appropriate taste, seasoning, quality, and flavour, the dish should conform to today's standard of nutritional values.</p>	<p>50 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN - 服务 – CORRECT PROFESIONAL PREPARATION</p> <p>Penyediaan makanan asas yang betul, sepadan dengan seni masakan moden hari ini. Penyediaan harus praktikal, kaedah yang boleh diterima yang tidak termasuk bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak yang sesuai mesti digunakan untuk semua bahan, termasuk kanji dan sayur-sayuran Kemahiran bekerja dan organisasi dapur.</p> <p>正确的食物基本准备，与当今的现代烹饪艺术相对应。制备应该是实用的、可接受的方法，排除不必要的成分。必须对所有食材采用适当的烹饪技术，包括淀粉和蔬菜工作技能和厨房组织。</p> <p>Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables Working skill and kitchen organization.</p>	<p>20 Points 分</p>
<p>KEBERSIHAN DAN PEMBAZIRAN MAKANAN -卫生和食物浪费-HYGIENCE AND FOOD WASTE</p> <p>Sila semak dokumen Kebersihan Makanan dan Sisa Makanan: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p> <p>请查阅官方质询: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p> <p>Please review the document of Food Hygiene and Food Waste: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p>	<p>10 Points 分</p>
<p>PAPARAN -展示- PRESENTATION</p> <p>Susunan bersih, tanpa hiasan tiruan dan tiada pengaturan yang memakan masa. Penyaduran teladan untuk memastikan penampilan yang menyelerakan, tidak boleh ada pengulangan ramuan, bentuk dan warna serta teknik memasak antara hidangan yang berbeza.</p> <p>干净的布置，没有人造的装饰，也没有耗时的布置。为确保开胃的外观，不同菜肴之间的成分、形状和颜色以及烹饪技术不应重复。</p> <p>Clean arrangement, with no artificial garnish and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance, there should be no repetition of ingredient, shapes and colour as well as cooking techniques</p>	<p>10 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN - 服务 – SERVICE</p> <p>Penghantaran tepat waktu setiap penyertaan pada masa yang ditetapkan adalah perkara keperluan mendesak. Juri dapur akan menentukan sama ada kesalahan perkhidmatan jika ada pasukan dapur atau perkhidmatan dan mengesyorkan sebarang pengurangan mata. Mata penuh akan diberikan jika perkhidmatan mengalir dengan lancar dan hidangan keluar tepat pada masanya dari dapur.</p> <p>此烹饪比赛为时间限制，厨房陪审团将确定服务的过错（如果有）是否是厨房或服务团队的过错，并建议任何减分。如果服务顺利进行并且菜肴准时从厨房出来，将获得满分。</p>	<p>5 Points 分</p>
<p>PERSEDIAAN PROFESIONAL -专业的烹调与准备工作- MISE- EN- PLACE & HYGIENE</p> <p>Susunan bahan yang dirancang untuk kerja dan perkhidmatan tanpa masalah. Penggunaan masa kerja yang betul untuk memastikan penyelesaian tepat waktu. Kaedah kerja yang bersih dan betul semasa juga akan dinilai serta keadaan selepas meninggalkan dapur.</p> <p>有计划地安排材料，以实现无故障工作和服务。正确利用工作时间，确保准时完成。清洁、适当的工作方法以及离开厨房后的条件也将被评判。</p> <p>Planned arrangement of materials for trouble-free working and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean, proper working methods during will also be judged as well as conditions after leaving the kitchen.</p>	<p>5 Points 分</p>

PERTANDINGAN INDIVIDU-个人赛-INDIVIDUAL CHALLENGE

**B1 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA AYAM | 现场热烹：主菜鸡肉 |
PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE – CHICKEN**

**B2 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA KAMBING / LEMBU | 现场热烹：主菜
羊肉/牛肉 | PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - LAMB / BEEF**

**B3 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT | 现场热烹：主菜海
鲜 | PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - SEAFOOD**

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

- 1) Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan.
- 2) Sediakan dan hidangkan makanan untuk dua orang dalam masa **60 minit**. Setiap hidangan mesti dipamerkan dalam 2 pinggan secara berasingan serta mempunyai hiasan yang sesuai. **Satu untuk dirasai oleh pengadil, dan satu untuk pameran.**
- 3) **Resipi untuk masakan (3 salinan- sedia diri)** perlu diletakkan di dapur semasa pertandingan dijalankan.
- 4) Peserta mesti membawa pinggan mereka sendiri. Pinggan ini akan dikembalikan selepas dinilai. Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**.
- 5) Peserta mesti membawa bahan makanan sendiri.
- 6) Peserta akan menerima pelekat. Sila isikan **nombor peserta** dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing.
- 7) Setiap peserta mempunyai 5 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Peserta yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan penalty seperti potongan markah.
- 8)
 - 1) 选手必须赛前 1 小时到报名处报到。
 - 2) 请在 **60 分钟**内完成两份适合单人份量的菜品。独立装盘并配有适当配菜。**成品一份供评委试吃，一份展示。**
 - 3) 比赛期间，操作台必须置放**菜谱卡(3 份- 自备)**。
 - 4) 选手自带盘碟，评判结束后方可取回。盘子直径不能超过 **32 公分**。
 - 5) 选手须自带所需食品材料。
 - 6) 选手将被发放贴纸。选手须自行填写**选手编号**并贴在菜品碟上。
 - 7) 比赛完毕之后，选手须在 5 分钟内清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定参赛者将受到扣分的处份。
- 8)
 - 1) Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
 - 2) Prepare and present within **60 minutes**, one (01) main course for two (02) persons. Individually plated with appropriate garnish. **One (01) serving for judge tasting, another one (01) for display.**
 - 3) **Recipe (3 copies- self prepare)** is required in the kitchen during competition.
 - 4) Competitors must bring their own plates. These plates can be collected once judging is done. Length of Plates not more than **32cm**.
 - 5) Competitors must bring their own food ingredients.
 - 6) Participants will receive a sticker. Please fill in **competitor number** and stick it on the dish's plate.
 - 7) Each participant has 5 minutes to clean the kitchen & make sure it is clean and tidy, then leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of points deduction.

NOTA - KATEGORI B1, B2 & B3

- a) Sup Asas dibenarkan tetapi tidak dikurangkan atau diperasakan - ini akan dibentangkan kepada juri dalam format sejuk dan hangat untuk merasa.
- b) Salad boleh dibersihkan dan dibasuh tidak bercampur atau dipotong.
- c) Sayur-sayuran dan buah-buahan boleh dibersihkan, dipotong & dipotong (apa-apa bentuk) TETAPI mesti mentah.
- d) Biji puri buah-buahan dan sayur-sayuran dibenarkan tetapi tidak boleh dijadikan barang perasa atau siap.
 - Tiada sayu atau jus pekat.
 - Serbuk buah-buahan / atau sayur-sayuran kering dibenarkan.
 - Buah atau cadar dehidrasi dibenarkan.
- e) Abu sayuran dan campuran rempah buatan sendiri dibenarkan.
- f) Ikan boleh diskalkan dan dibersihkan TETAPI mesti mentah..
- g) Kerang/krustasea boleh dibersihkan tetapi mentah boleh dikeluarkan dari cangkerang mereka.
- h) Daging/Ayam/Permainan boleh diturunkan tidak dibahagikan, dipotong.
- i) Protein tidak boleh dicincang. Perlombongan mesti dilakukan di dapur.
- j) Hati dan bunga manis boleh dibawa masuk dalam susu, tetapi tidak berpengalaman atau berperisa.
- k) Ikan salai, prosciutto, chorizo, bacon dibenarkan selagi ia diproses lagi di dapur.
- l) Doh pasta dibenarkan dibawa masuk, boleh berperisa dan digulung ke dalam cadar tetapi tidak dibahagikan dan tidak dimasak.
- m) Span pastri, biskut boleh dibawa masuk tetapi tidak dipotong atau disebat.
- n) Macaroons perlu dibuat di premis.
- o) Elemen hiasan 100% dibuat di tapak.
 - Tiada titanium dioksida – tiada serbuk logam tiada warna makanan tiruan dibenarkan
- p) Telur boleh dipisahkan, dan dipasteurisasi.
- q) Bahan kering boleh diukur terlebih dahulu.
- r) Minyak dan mentega berperisa dibenarkan.
- s) Produk Khinzir tidak dibenarkan.

注意事项 – 比赛项目 B1, B2 和 B3

- a) 允许使用备好汤底，但不能浓缩或调味。随时备好供陪审团进行品尝。
- b) 沙拉可以清洗和清洗，不能混合或切割。
- c) 蔬菜和水果可以清洗，切割和修剪（任何形状），但必须是生的。
- d) 允许使用水果和蔬菜泥，但不得调味或制成品。
 - 无釉料或浓缩果汁
 - 允许使用干果/或蔬菜粉
 - 允许脱水水果或果皮。
- e) 允许使用蔬菜粉和自制香料混合物。
- f) 如果需要，鱼可以去内脏，去鳞可以切成鱼片，但必须是生的。
- g) 贝类/甲壳类动物可以清洗，但生的可以从壳中取出。
- h) 肉类/家禽/野味可以去骨，不能分装，修剪。
- i) 蛋白质不能切碎。切碎必须在厨房里进行。
- j) 肝脏和甜面包可以浸泡在牛奶中，但不能调味或调味。
- k) 熏鱼、意大利熏火腿、香肠、培根只要在厨房进一步加工即可。

- l) 意大利面团可以带进来，可以调味并卷成片状，但不能分装，也不能煮熟。
- m) 糕点海绵、饼干可以带进来，但不能切割或模版。
- n) 马卡龙需要在本地制作。
- o) 装饰元素 100%在现场制作。
 - 不允许使用金属粉末，不允许使用人造食用色素
- p) 鸡蛋可以分离和巴氏杀菌。
- q) 可以预先测量干燥的成分。
- r) 允许使用调味油和黄油。
- s) 不允许使用猪肉制品。

NOTES – CATREGORIES B1, B2, B3

- a) Basic stocks are allow but not reduced or seasoned – these are to be presented to the jury in cold and warm format for tasting.
- b) Salad can be cleaned and washed not mixed or cut.
- c) Vegetables and fruits can be cleaned, cut & trimmed (any shape) BUT must be raw.
- d) Fruit and vegetable purees are permitted but must not be seasoned or finished item
 - No glaze or concentrated juices.
 - Dried fruit / or vegetable powder permitted.
 - Dehydrated fruit or sheets permitted.
- e) Vegetable ash and home-made spice mixture are permitted.
- f) Fish can be gutted, scaled can be filleted if required BUT must be raw.
- g) Shellfish/crustaceans can be cleaned but raw can be removed from their shell.
- h) Meat/Poultry/Game can be deboned not portioned, trimmed.
- i) Proteins cannot be minced. Mincing must be done in the kitchen.
- j) Liver and sweetbreads can be brought in soaked in milk, but not seasoned or flavoured.
- k) Smoked fish, prosciutto, chorizo, bacon are allowed as long as they are further processed in the kitchen.
- l) Pasta dough allowed brought in, can be flavoured and rolled into sheets but not portioned and not cooked.
- m) Pastry sponge, biscuits can be brought in but not cut or stenciled.
- n) Macaroons or macarons need to be made on premise.
- o) Decor elements 100% made on site.
 - No titanium dioxide – no metallic powder no artificial food colours are permitted
- p) Eggs can be separated, and pasteurized.
- q) Dry ingredients can be pre-measured.
- r) Flavoured oils and butter are allowed.
- s) **Pork Products are not allowed.**

KRITERIA PEMARKAHANN - 评判标准 - JUDGING CRITERIA
KATEGORI/ 比赛项目 / CATEGORY B1, B2 & B3

<p>PERASAAN - 口味-TASTE</p> <p>Kelazatan makanan perlu dipelihara. Untuk kualiti, rasa dan warna hidangan, perlu mempunyai rasa dan perasa yang sesuai serta mematuhi standard nilai pemakanan hari ini.</p> <p>食物的原味应加以保留。在质量、味道、颜色各方面须有适当的品味和调味料。菜肴应符合现今的营养价值</p> <p>The typical taste of the food should be preserved. The dish must have appropriate taste, seasoning, quality, and flavour, the dish should conform to today's standard of nutritional values.</p>	<p align="center">50 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN - 服务 – CORRECT PROFESIONAL PREPARATION</p> <p>Penyediaan makanan asas yang betul, sepadan dengan seni masakan moden hari ini. Penyediaan harus praktikal, kaedah yang boleh diterima yang tidak termasuk bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak yang sesuai mesti digunakan untuk semua bahan, termasuk kanji dan sayur-sayuran Kemahiran bekerja dan organisasi dapur.</p> <p>正确的食物基本准备，与当今的现代烹饪艺术相对应。制备应该是实用的、可接受的方法，排除不必要的成分。必须对所有食材采用适当的烹饪技术，包括淀粉和蔬菜工作技能和厨房组织。</p> <p>Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables Working skill and kitchen organization.</p>	<p align="center">20 Points 分</p>
<p>KEBERSIHAN DAN PEMBAZIRAN MAKANAN -卫生和食物浪费-HYGIENCE AND FOOD WASTE</p> <p>Sila semak dokumen Kebersihan Makanan dan Sisa Makanan: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p> <p>请查阅官方质询: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p> <p>Please review the document of Food Hygiene and Food Waste: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p>	<p align="center">10 Points 分</p>
<p>PAPARAN -展示- PRESENTATION</p> <p>Susunan bersih, tanpa hiasan tiruan dan tiada pengaturang yang memakan masa. Penyaduran teladan untuk memastikan penampilan yang menyelerakan, tidak boleh ada pengulangan ramuan, bentuk dan warna serta teknik memasak antara hidangan yang berbeza.</p> <p>干净的布置，没有人为的装饰，也没有耗时的布置。为确保开胃的外观，不同菜肴之间的成分、形状和颜色以及烹饪技术不应重复。</p> <p>Clean arrangement, with no artificial garnish and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance, there should be no repetition of ingredient, shapes and colour as well as cooking techniques</p>	<p align="center">10 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN - 服务 – SERVICE</p> <p>Penghantaran tepat waktu setiap penyertaan pada masa yang ditetapkan adalah perkara keperluan mendesak. Juri dapur akan menentukan sama ada kesalahan perkhidmatan jika ada pasukan dapur atau perkhidmatan dan mengesyorkan sebarang pengurangan mata. Mata penuh akan diberikan jika perkhidmatan mengalir dengan lancar dan hidangan keluar tepat pada masanya dari dapur.</p> <p>此烹饪比赛为时间限制，厨房陪审团将确定服务的过错（如果有）是否是厨房或服务团队的过错，并建议任何减分。如果服务顺利进行并且菜肴准时从厨房出来，将获得满分。</p>	<p align="center">5 Points 分</p>
<p>PERSEDIAAN PROFESIONAL -专业的烹调与准备工作- MISE- EN- PLACE & HYGIENE</p> <p>Susunan bahan yang dirancang untuk kerja dan perkhidmatan tanpa masalah. Penggunaan masa kerja yang betul untuk memastikan penyelesaian tepat waktu. Kaedah kerja yang bersih dan betul semasa juga akan dinilai serta keadaan selepas meninggalkan dapur.</p> <p>有计划地安排材料，以实现无故障工作和服务。正确利用工作时间，确保准时完成。清洁、适当的工作方法以及离开厨房后的条件也将被评判。</p> <p>Planned arrangement of materials for trouble-free working and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean, proper working methods during will also be judged as well as conditions after leaving the kitchen.</p>	<p align="center">5 Points 分</p>

PAPARAN UKIRAN-雕刻展示-CARVING DISPLAY

C1 INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN SECARA LANGSUNG | 个人"现场"蔬果雕刻 | INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

- 1) Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan.
- 2) Peserta mesti memakai pakaian seragam koki yang kemas dan kasut keselamatan (bersedia sendiri).
- 3) Pakaian tukang masak **tidak boleh** mengandungi tanda dagangan syarikat atau hotel. Selain pakaian seragam tukang masak yang dibeli dari pihak penganjur.
- 4) Peserta dikehendaki menggunakan **3 jenis** sayur atau buah-buahan untuk menghasilkan satu set produk.
- 5) Peserta dikehendaki mempertimbangkan pelbagai syarat tertentu, termasuk topik dan kandungan, warna dan semua elemen warna artistik. **(Topik- bebas)**
- 6) Produk kerja mesti diukir daripada bahan-bahan mentah. ketinggiannya tidak boleh melebihi 120cm.
- 7) Para peserta mesti menyiapkan produknya semasa pertandingan dalam masa **120 minit**.
- 8) Ukuran meja pameran ialah **90cm x 90cm**.

- 1) 参赛者必须赛前 1 小时到报名处报到。
- 2) 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备), 厨师衣**不可**含有任何公司, 酒店的商标。除了向主办单位购买的厨师制服。
- 3) 参赛者需运用 **3 种**不同的蔬菜或水果雕刻“现场”制作一组摆设, 支框架可以预先装饰准备。
- 4) 参赛者需在特定的条件下尽量取得作品各因素的平衡, 包括主题及内容、色彩及所有含艺术色彩的元素。**(主题-自由)**
- 5) 作品必须是由未经煮熟的食材雕刻出来, 其高度不能超过 120cm。
- 6) 参赛者需在 **120 分钟**内完成作品。
- 7) 展台尺寸为 **90cm X 90cm**。

- 1) Participants must report at the registration office 1 hour before the competition.
- 2) Participants must wear neat chef uniforms and safety shoes (self-prepared). Chef jacket **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef jacket purchased from the organizer.
- 3) To display a set of fruit and vegetables carving. Minimum of **three types** of vegetables and fruits must be used in the carving, carving must be done in live. Support can be used and prepared in advance.
- 4) Participants should pursue maximum balance of combination, including balance of concept and contents, colour pallet and highly artistic performance of all elements of the composition accounting to specific conditions. **(Theme- freestyle)**
- 5) Design shall be carved from raw food exclusively and the height of the items should not exceed 120cm.
- 6) The competitors have **120 minutes** to assemble their displays on the exhibition table.
- 7) Table space allotted: **90cm X 90cm**.

PAPARAN UKIRAN-雕刻展示-CARVING DISPLAY

C2 PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN | 静态蔬果雕刻展示 | FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

- 1) Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan.
 - 2) Peserta mesti memakai pakaian seragam koki yang kemas dan kasut keselamatan (bersedia sendiri). Pakaian tukang masak **tidak boleh** mengandungi tanda dagangan syarikat atau hotel. Selain pakaian seragam tukang masak yang dibeli dari pihak penganjur.
 - 3) Peserta dikehendaki menggunakan **1 jenis ataupun beberapa jenis** sayur atau buah-buahan untuk menghasilkan satu set produk. Ukiran dan Kaki sokongan produk perlu disediakan siap terlebih dahulu.
 - 4) Peserta dikehendaki mempertimbangkan pelbagai syarat tertentu, termasuk topik dan kandungan, warna dan semua elemen warna artistik. **(Tema- Manusia, haiwan atau burung)**
 - 5) Produk kerja mesti diukir daripada bahan-bahan mentah. ketinggiannya tidak boleh melebihi **120cm**.
 - 6) Para peserta mesti menyiapkan produknya semasa pertandingan dalam masa **30 minit**.
 - 7) Ukuran meja pameran ialah **90cm x 90cm**.
- 1) 参赛者必须赛前 1 小时到报名处报到。
 - 2) 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备), 厨师衣**不可**含有任何公司, 酒店的商标。除了向主办单位购买的厨师制服。
 - 3) 参赛者需运用 **1 种或多种**不同的蔬菜或水果雕刻制作一组摆设, 作品和支框架都需预先准备。
 - 4) 参赛者需在特定的条件下尽量取得作品各因素的平衡, 包括主题及内容、色彩及所有含艺术色彩的元素。**(主题-人物, 动物或鸟类)**
 - 5) 作品必须是由未经煮熟的食材雕刻出来, 其高度不能超过 **120cm**。
 - 6) 参赛者需在 **30 分钟**内完成作品。
 - 7) 展台尺寸为 **90cm X 90cm**。
- 1) Participants must report at the registration office 1 hour before the competition.
 - 2) Participants must wear neat chef uniforms and safety shoes (self-prepared). Chef jacket **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef jacket purchased from the organizer.
 - 3) To display a set of fruit and vegetables carving. Minimum of **one (01) type or multiple types** of vegetables and fruits must be used in the carving, carving must be done in live. Product & Support have to prepared in advance.
 - 4) Participants should pursue maximum balance of combination, including balance of concept and contents, colour pallet and highly artistic performance of all elements of the composition accounting to specific conditions. **(Theme- Human, animals & birds)**
 - 5) Design shall be carved from raw food exclusively and the height of the items should not exceed **120cm**.
 - 6) The competitors have **30 mins** to assemble their displays on the exhibition table.
 - 7) Table space allotted: **90cm X 90cm**.

KRITERIA PEMARKAHANN - 评判标准 - JUDGING CRITERIA

KATEGORI/ 比赛项目 / CATEGORY C1 & C2

PENCAPAIAN SENI -艺术效果-ARTISTIC ACHIEVEMENT Imbangan, skala, perkadaran dan kesesuaian. 平衡性、美观性、恰当的对称比例。 Balance, scale, proportion and suitability.	30 Points 分
TAHAP KESUKARAN-难度系数- DEGREE OF DIFFICULTY Penilaian adalah berdasarkan kesenian ukiran, tahap kesukaran dan kesempurnaan. 裁判将根据作品的艺术性、完美感及难度系数进行评判。 Judgment is primary based on the artistic work but also on the degree of difficulty and effort expended.	20 Points 分
KEMAHIRAN PROFESIONAL -专业技能-PROFESSIONAL SKILL Kompetensi dan teknik profesional yang terlibat dalam pelaksanaan dan / atau penyediaan pameran. 在作品制作和/或预备过程中的运用到的专业技能。 The competence and expert work involved in the execution and/or preparation of the exhibit.	20 Points 分
UKIRAN TERPERINCI HALUS -精细雕刻 - FINE DETAILED CARVING Penilaian berdasarkan kehalusan, kualiti dan kemahiran ukiran. 裁判将根据作品的精细度、雕刻品质、技能熟练度进行评判。 Judgment is based on utilized and maximum of detail and the quality and skills executed.	20 Points 分
KREATIVITI DAN KEASLIAN-创意及原创性- CREATIVITY AND ORIGINALITY Kreatif dan inovatif. 必须为具有创意的原创作品。 Artistic should be original and creative.	10 Points 分

** Dilarang menggunakan khinzir atau apa-apa produk mengandungi khinzir / 禁止使用猪肉以及任何猪肉产品 /
Pork and any product with its content is prohibited **

PAPARAN ARTISTIK-艺术展示-ARTISTIC DISPLAY

D1 PAPARAN KEK PERKAHWINAN | 喜宴婚礼蛋糕展示 | WEDDING CAKE DISPLAY

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

- 1) Menggabungkan 3 kek dan mereka bentuk 1 kek perkahwinan, dengan **tema modern atau tema lain** .
- 2) Peserta mesti memakai pakaian seragam koki yang kemas dan kasut keselamatan (bersedia sendiri).Pakaian tukang masak **tidak boleh** mengandungi tanda dagangan syarikat atau hotel. Selain pakaian seragam tukang masak yang dibeli dari pihak penganjur.
- 3) Satu daripada 3 kek mestilah **boleh dimakan** dan terletak pada peringkat yang paling bawah.
- 4) Peserta dihendaki **memotong satu bahagian** daripada kek tersebut untuk pemeriksaan oleh para pengadil.
- 5) Ketinggian paparan tidak boleh melebihi **1.2 meter**.
- 6) Kesuluruhan kek mestilah dihiaskan dengan tangan.
- 7) Semua hiasan kecuali tiang mesti adalah bahan boleh dimakan.
- 8) Bahan seperti aising, pastillage ataupun bahan lain yang sesuai boleh **digunakan**.
- 9) Pendawaian and kain renda adalah tidak dibenarkan.
- 10) Markah akan dimerit untuk sebarang ketidakpatuhan.
- 11) Setiap peserta dihendaki menunjukkan **nama/tema** untuk paparan masing-masing, termasuk senarai bahan yang digunakan.
- 12) Peserta perlu mematuhi peraturan pertandingan. Keputusan pengadil adalah **muktamad**.

- 1) 将三层蛋糕结合成一个的喜宴婚礼蛋糕。**主题：现代或其他。**
- 2) 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备)，厨师衣**不可**含有任何公司，酒店的商标除了向主办单位购买的厨师制服。
- 3) 三层蛋糕的最低层必须是**可食用的**。
- 4) 参赛者须**切一部分**的可食用蛋糕供评委做检查。
- 5) 作品的高度不可以超过 **1.2 米**。
- 6) 蛋糕必须完全用手工装饰。
- 7) 除了支柱外，所有装饰物品也必须是**可食用的**。
- 8) 可以使用糖粉及其合适的他材料。
- 9) 不能使用钢线及蕾丝。
- 10) 若发现任何违规，参赛者将受到扣除分数的处分。
- 11) 每位参赛者须呈现各自展示品的**名字/主题**，并附上材料列表。
- 12) 参赛者必须尊重及遵守比赛条规。评委的评分是**最终决定**。

- 1) To incorporate three (03) cakes into one (01) wedding design cake. which can be **contemporary or theme**.
- 2) Participants must wear neat chef uniforms and safety shoes (self-prepared). Chef jacket **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef jacket purchased from the organizer.
- 3) One (01) of the three (03) tier cakes **must be edible** and be at the lowest tier of the three cakes.
- 4) The participant is required to **cut one section** of the edible cake for inspection by the judges.
- 5) The height of the completed display should not exceed **1.2 meter**.
- 6) The Entire cake should be decorated by hand.
- 7) All decorations, with exception of the pillars must be **edible**.
- 8) Royal icing, Pastillage or any other appropriate materials may be used.
- 9) Wiring, lace or equivalent are not allowed. Pendawaian and kain renda adalah tidak dibenarkan.
- 10) Point will be deducted for non-compliance.
- 11) Each Participant is required to provide display signage indicating **name/themed** description of the exhibit, including list of ingredients used.
- 12) Participant to respect the rules and regulation of competition. Judges' decision is **final**.

MEJA PAPARAN -展示台-DISPLAY

1. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja. 展示台空间为 **90cm x 90cm**, 并附有桌布。
Provided only table space of **90 x 90cm** with tablecloth.
2. Paparan kek tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan. 展示品的大小不能超过展示台空间。 Display of cake are strictly not allowed to exceed the provide space.
3. Bekalan elektrik ataupun soket tidak dibekalkan. 不会提供供电及插座。 Power point or electric supply or any support item are not provided.
4. Kek perlu dipamerkan sehingga hari terakhir pertandingan. 蛋糕须摆放及展示到比赛的最后一天。 Cake are required to display until the last day of competition.
5. Kek perlu dipindahkan pada 04.07.2024 (Khamis), sebelum 3pm. 蛋糕须在 04.07.2024 (星期四), 下午 3 点前清理。 Cakes must be cleared up on 04.07.2024 (Thurs) before 3pm.
6. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang kek yang tidak dipindahkan mengikut masa yang ditetapkan. 若参赛者未能在指定的时间内清除展示品, 主办单位有权丢弃其展示品。 Committee team reserves the right to dispose of the cake if participants are not following the timing to do the clearing.
7. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。 Committee team are not responsible for the lost for all the display item.
8. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 3 pagi sehingga 7pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 7pagi. Peserta yang lewat, mata akan dipotong (bergantung pada senario). Keputusan pengadil adalah **muktamad**. 制作作品开放时间从凌晨 3 点至早上 7 点之间。早上 7 点后参赛者必须离场, 评审开始评分。迟到者将会被扣分, 依据当时的情况。评委的评分是**最终决定**。 Production works start between 3AM to 7AM. Participant must leave the site at 7AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

KRITERIA PEMARKAHAN D1 – D1 评判标准 - JUDGING CRITERIA D1

<p>KOMPOSISI HIDANGAN-菜品的整体结构-COURSE COMPOSITION</p> <p>Kehalusan hidangan, penampilan, perkadaran & simetri. 蛋糕的精致度、完成后的观赏、比例及对称。 <i>To details, finished appearance, proportion & symmetry</i></p>	<p align="center">30 Points 分</p>
<p>PERSEDIAAN-准备工作与整洁-Mise-En-Place & Cleanliness</p> <p>Mengguna masa dengan tepat, mengatur masa untuk penyediaan ramuan makanan dan perkhidmatan supaya memastikan semua kerja siap pada masa yang tepat. Kebersihan keseluruhan. 正确的利用工作时间，安排材料工作和服务以确保准时完成。整体的整洁度。 <i>Planned arrangement of materials for trouble-free working and service; correct utilization of working time to ensure punctual completion. The overall cleanliness.</i></p>	<p align="center">30 Points 分</p>
<p>PERSEDIAAN PROFESIONAL -规范的制作流程-CORRECT PROFESSIONAL PREPARATION</p> <p>Kemahiran yang tinggi, tepat dan konsisten. Peserta mesti menunjukkan kemahiran dan kemahiran pengeluaran 高超的技术，精确及稳定的手艺。参赛者必须显示制作的技巧和技能。 <i>Level of skill must be high; hand skills must be precise, consistent and sophisticated.</i></p>	<p align="center">30 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN-服务-SERVICE</p> <p>Keseluruhan hasil kerja dari segi keharmonian dan tanggapan 作品整体的和谐度和印象。 <i>General impression in overall for harmony in finishing.</i></p>	<p align="center">10 Points 分</p>

** Dilarang menggunakan khinzir atau apa-apa produk mengandungi khinzir / 禁止使用猪肉以及任何猪肉产品 /
Pork and any product with its content is prohibited **

PAPARAN ARTISTIK-艺术展示-ARTISTIC DISPLAY

D2 PAPARAN PASTRI | 糖艺展示 | PASTRY DISPLAY

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

- (1) Untuk memaparkan "Showpiece" dari salah satu:
 - a) Coklat
 - b) Marzipan
 - c) Gula (Ditiup, Tarik dan Tuang)
 - d) Doh
 - e) Pastillage

 - (2) Peserta mesti memakai pakaian seragam koki yang kemas dan kasut keselamatan (*bersedia sendiri*). Pakaian tukang masak **tidak boleh** mengandungi tanda dagangan syarikat atau hotel. Selain pakaian seragam tukang masak yang dibeli dari pihak penganjur.
 - (3) Hanya bahan yang boleh dimakan yang dibenarkan.
 - (4) Item bukan makanan, Bingkai, acuan, gam atau wayar **TIDAK** dibenarkan.
 - (5) Tidak ada sekatan yang tinggi.
 - (6) Minimum rendah tidak lebih rendah daripada **40cm**.
 - (7) Mata akan dipotong kerana ketidakpatuhan.
 - Paparan pastri mesti dipamerkan sehingga hari terakhir pertunjukan.
 - Penganjur akan membuang pameran yang tidak dipungut selepas jam 3pm pada hari terakhir atau lebih awal, sekiranya pameran mulai merosot.
 - (8) Peserta perlu mematuhi peraturan pertandingan. Keputusan pengadil adalah **muktamad**.
-
- (1) 展示其中一种“糖艺展示”品:
 - a) 巧克力
 - b) 软糖
 - c) 唐(吹制, 拉制和浇铸)
 - d) 面团
 - e) 糖霜

 - (2) 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备), 厨师衣不可含有任何公司, 酒店的商标除了向主办单位购买的厨师制服。
 - (3) 只允许食用材料。
 - (4) **禁止使用**非食品类物品, 框架, 模具, 胶水或金属丝。
 - (5) 没有高度限制。
 - (6) 最低高度不低于 **40 公分**。
 - (7) 违规将被扣分:
 - 糖艺作品必须一直陈列到比赛的最后一天。
 - 如果比赛作品开始变质, 主办单位将在最后一天 3pm 后或更早处置比赛作品。
 - (8) 参赛者必须尊重及遵守比赛条规。评委的评分是**最终决定**。
-
- (1) To display a "Showpiece" of either:
 - a) Chocolate
 - b) Marzipan
 - c) Sugar (Blown, Pulled and Cast)
 - d) Dough
 - e) Pastillage

- (2) Participants must wear neat chef uniforms and safety shoes (*self-prepared*). Chef jacket **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef jacket purchased from the organizer.
- (3) Only edible material is allowed.
- (4) Non-food item, Frame, mould, glue, or wire are **NOT** allowed.
- (5) There are no high restrictions.
- (6) Minimum low is not lower than **40cm**.
- (7) Points will be deducted for non-compliance.
 - Pastry showpieces must be on display till the last day of the show.
 - Organiser will dispose exhibits uncollected after 3pm on the last day or earlier, if the exhibit is begin todeteriorate.
- (8) Participant to respect the rules and regulation of competition. The judges' decision is **final**.

MEJA PAPARAN -展示台-DISPLAY

1. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja. 展示台空间为 **90cm x 90cm**, 并附有桌布。 Provided only table space of **90 x 90cm** with tablecloth.
2. Paparan kek tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan. 展示品的大小不能超过展示台空间。 Display of cake are strictly not allowed to exceed the provide space.
3. Bekalan elektrik ataupun soket tidak dibekalkan. 不会提供供电及插座。 Power point or electric supply or any support item are not provided.
4. Kek perlu dipamerkan sehingga hari terakhir pertandingan. 蛋糕须摆放及展示到比赛的最后一天。 Cake are required to display until the last day of competition.
5. Kek perlu dipindahkan pada 04.07.2024 (Khamis), sebelum 3pm. 蛋糕须在 04.07.2024 (星期四), 下午 3 点前清理。 Cakes must be cleared up on 04.07.2024 (Thurs) before 3pm.
6. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang kek yang tidak dipindahkan mengikut masa yang ditetapkan. 若参赛者未能在指定的时间内清除展示品, 主办单位有权丢弃其展示品。 Committee team reserves the right to dispose of the cake if participants are not following the timing to do the clearing.
7. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。 Committee team are not responsible for the lost for all the display item.
8. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 3 pagi sehingga 7 pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 7pagi. Peserta yang lewat, mata akan dipotong (bergantung pada senario). Keputusan pengadil adalah **muktamad**. 制作作品开放时间从凌晨 3 点至早上 7 点之间。早上 7 点后参赛者必须离场, 评审开始评分。迟到者将会被扣分, 依据当时的情况。评委的评分是**最终决定**。 Production works start between 3AM to 7AM. Participant must leave the site at 7AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

KRITERIA PEMARKAHAN D2 – D2 评判标准 - JUDGING CRITERIA D2

<p>REKA BENTUK & KOMPOSISI-设计与组成-DESIGN & COMPOSITION</p> <p>Oleh kerana pameran tersebut dimaksudkan untuk dipamerkan di atas meja, pameran itu mesti dirancang untuk melengkapkan paparan makanan.</p> <p>展示品须摆放桌上展示，必须设计成与食品展示对称。</p> <p><i>As the exhibit are meant to be displayed on a table, they must be designed to complement food displays.</i></p>	<p>30 Points 分</p>
<p>KREATIF & ASAL-创意与原创-CREATIVE & ORIGINARITY</p> <p>Bergantung pada penggunaan bahan, pameran yang sudah siap mesti memberikan kesan yang baik berdasarkan prinsip estetika dan etika.</p> <p>根据材料的使用，完成的展览品必须根据美学和道德原则表现出良好的印象。</p> <p><i>Depend on the material use, the finished exhibit must present a good impression based on aesthetic and ethical principles.</i></p>	<p>20 Points 分</p>
<p>KEMAHIRAN TEKNIKAL & IMPIAN PERBEZAAN -技术技能和难度- TECHNICAL SKILL & DREGEE OF DIFFICULTY</p> <p>Ini dinilai oleh karya seni, kecekapan dan kepakaran yang terlibat dalam pelaksanaan atau penyediaan pameran.</p> <p>展示品以准备过程中的艺术性，技能和专业技术评分。</p> <p><i>This is judge by the artistry, competence and expert work involved in the execution or preparation of the exhibit.</i></p>	<p>50 Points 分</p>

**** Dilarang menggunakan khinzir atau apa-apa produk mengandungi khinzir / 禁止使用猪肉以及任何猪肉产品 / Pork and any product with its content is prohibited ****

PAPARAN ARTISTIK-艺术展示-ARTISTIC DISPLAY

D3 PAMERAN HIDANGAN UTAMA ASIA | 亚洲主菜展示 | ASIAN MAIN COURSE DISPLAY

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

1. Untuk menyediakan terlebih dahulu dan memaparkan sejuk. **Hidangan utama Asia** dengan hiasan yang sesuai untuk satu orang hendaklah terdiri daripada: 提前准备并明胶展示。一份亚洲主菜, 包括: To prepare in advance and display cold. **Asian Main Course** with appropriate garnishes for one person shall consist of:
 - **1 x Hidangan Utama Asia 亚洲主菜 Asian Main Course**
2. Tiada sekatan ke atas bahan utama, tetapi **khinzir** tidak dibenarkan 主食材不设限但不允许使用**猪肉** There is no restriction on the main ingredient, but **pork** is not allowed.
3. Penekanan kepada kekhususan masakan serantau 强调地区美食特色性 Emphasis on the specificity of regional cuisine.
4. Kandungan tidak boleh melebihi **200 gram** 总含量不能超过 **200 克** The total content cannot exceed **200 grams**.
5. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan. 选手必须赛前 1 小时到报名处报到。Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
6. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri. 参赛者必须自带盘子和食材。Competitors must bring their own plates & ingredients.
7. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** pertandingan mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil. **菜单食谱 (3 份- 自备)**须備呈现展台上, 以便给评审查核参考。 **Menu writing recipe (3 copies- self prepare)** and name of the dishes must be made available in the kitchens for judges to review and as reference.
8. Semua hiasan dan ukiran untuk hidangan mestilah menggunakan bahan-bahan yang boleh dimakan. Pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan. 所有装饰物和雕刻品必须是可食用的。不可使用化学色素或添加物(如消泡剂, 乳化剂和人工香料等)。 All garnishes and carvings for dishes must be edible. Artificial colouring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavour) are not allowed.
9. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan yang bersih. Produk siap tidak boleh menghalang kesihatan makan. 所有的制作成品必须在清洁和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用健康为主。 All dishes must be prepared under the highest hygienic conditions. The finished product must not hinder the health of eating.
10. Semua hidangan mesti dilapisi **gelatin** yang boleh dimakan untuk mengekalkan bentuk dan kesegaran. 所有菜品必须上釉**食用明胶**以保持型态和新鲜度。 All dishes must be **glazed gelatine** to maintain the shape and preserve freshness.

11. Peserta digalakkan untuk menubuhkan paparan yang menarik, namun ini tidak akan dinilai. 鼓励参赛者积极布置摆设展台，但展台布置不计分。Competitors are invited to set up an attractive display, however this will not be judged.
12. Semua masakan dihidangkan dengan **pinggan berasingan**. 所有菜式以**位上摆盘**。All dishes serves in **individual plate**.
13. Setiap pasukan akan diberikan pekat. Sila isikan nombor anda sendiri dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing. 每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写选手编号并贴在菜品碟上。Each team will receive a sticker. Please fill in your own number and stick it on the dish's plate.
14. Penganjur tidak menyediakan dapur untuk peserta untuk digunakan. 主办单位不提供厨房让参赛者使用。Organizer does not provide kitchen for the participants to use.
15. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja. 展示台空间为 **90cm x 90cm**，并附有桌布。Provided only table space of **90 x 90cm** with table cloth.
- 16.
17. Paparan tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan. 展示品的大小不能超过展示台空间。Display are strictly not allowed to exceed the provide space.
18. Paparan perlu dipamerkan sehingga akhir hari pertandingan jam 5pm. 作品须摆放及展示到比赛当天 5pm。Display are required to display until the day end of competition day 5pm.
19. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang kek yang tidak dipindahkan mengikut masa yang ditetapkan. 若参赛者未能在指定的时间内清除展示品，主办单位有权丢弃其展示品。Committee team reserves the right to dispose of the cake if participants are not following the timing to do the clearing.
20. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。Committee team are not responsible for the lost for all the display item.
21. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 3 pagi sehingga 7 pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 7pagi. Peserta yang lewat, mata akan dipotong (bergantung pada ppetizi). Keputusan pengadil adalah **muktamad**. 制作作品开放时间从凌晨 3 点至早上 7 点之间。早上 7 点后参赛者必须离场，评审开始评分。迟到者将会被扣分，依据当时的情况。评委的评分是**最终决定**。Production works start between 3AM to 7AM. Participant must leave the site at 7AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

KRITERIA PEMARKAHAN D3 – D3 评判标准 – JUDGING CRITERIA D3

<p>PERSEDIAAN PROFESIONAL – 正确&专业准备工作- CORRECT PROFESSIONAL PREPARATION</p> <p>Persediaan hidangan yang betul, Sepadan dengan seni masakan moden hari ini.</p>	<p align="center">30 Points 分</p>
<p>KOMPOSISI- 结构组成 – COMPOSITION</p> <p>Makanan yang seimbang – dalam perkadaran yang betul vitamin, karbohidrat, protein, lemak dan kasar, harmoni dalam warna dan rasa. Hendaklah praktikal.</p> <p>均衡的组合 – 维生素、碳水化合物、蛋白质、脂肪和谷粮的正确比例，色泽和风味协调一致。强调实际操作实用性。</p> <p><i>Well-balanced food – in a correct proportion of vitamins, carbohydrates, proteins, fats and roughage, harmonizing in colour and flavour. Should be practical and digestible.</i></p>	<p align="center">30 Points 分</p>
<p>PERSEMBAHAN, ISTIMEWA TEMPATAN & INOVASI -展示,地区特色和创新- PRESENTATION, REGINAL FEATURES & INNOVATION</p> <p>Paparan yang menarik, Sedap, elegan, gaya moden. Dengan ciri-ciri tempatan.</p> <p>开胃、雅致、优雅展示、现代风格。具地方特色元素。</p> <p><i>Comprises an appetizing, tasteful, elegant presentation, modern style. With local characteristics.</i></p>	<p align="center">30 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN-服务-SERVICE</p> <p>Susunan bersih, tiada hiasan buatan, tiada pengaturan yang memakan masa, penyaduran teladan, untuk membuat praktikal.</p> <p>整洁的排列，没有人造的装饰，没有耗时的布置，以求实用性。</p> <p><i>Clean arrangement, no artificial decorations, no time-consuming arrangements, exemplary plating, in order to make practical.</i></p>	<p align="center">10 Points 分</p>

MASAKAN RASA PERTANDINGAN ENDIVIDU – 风味厨艺赛 – FLAVORFUL CULINARY INDIVIDUAL

E1 MAKANAN JEPUN – PINGGAN SUSHI | 日式餐点 – 寿司拼盘 | JAPANESE CUISINE – SUSHI PLATTER

Peraturan – Peraturan Pertandingan – 比赛规则与条规 – Competitions Rules & Regulations

1. Untuk Sediakan dan bentangkan **8 jenis** sushi. Setiap jenis sushi **4 keping**, dalam **2 set** pinggan (**keseluruhan 32 keping**) dalam **masa 1 jam**. Satu Set untuk pengadil, satu set untuk pameran. Jenis sushi yang ditetapkan adalah seperti berikut:
制作和呈现 **8 种寿司**。每款寿司各 **4 件**，平均分出 **2 套**寿司拼盘 (**共 32 件**)。1 套供评委试吃打分，1 套展示。制作时间为 **1 小时**。指定寿司种类如下：
To prepare and present **8 types** of Sushi and **4 pcs** of each type on **2 plates (total 32 pieces)** within **1 hour**. One Set for judges tasting, another set for display. Type of sushi as following:
 - **5 x Sushi Nigiri / Nigiri 寿司/ Nigiri Sushi**
 - **1 x Sushi Gunka / Gunka 寿司/ Gunka Sushi**
 - **1 x Sushi Maki / Maki 寿司/ Maki Sushi**
 - **1 x Sushi Bebas/ 自由寿司/ Free Style Sushi**
2. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan. 选手必须赛前 1 小时到报名处报到。Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
3. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri. 参赛者必须自带盘子和食材。Competitors must bring their own plates & ingredients.
4. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** pertandingan mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil. **菜单食谱 (3 份- 自备)**须備呈现展台上，以便给评审查核参考。 **Menu writing recipe (3 copies- self prepare)** and name of the dishes must be made available in the kitchens for judges to review and as reference.
5. Sushi Rice & Tamago yang sudah masak dibenarkan bawa masuk, tetapi wajib dimasak pada pagi yang sama untuk keselamatan makanan.. 参赛者可以携带备好的寿司饭和玉子。基于卫生考量，严格要求需是当天烹煮的。Sushi Rice & Tamago is brought already cooked to the venue, but mandatory to be cooked on the same morning for food safety.
6. Semua bahan makanan boleh disediakan dulu dan bawa masuk. Tetapi memotong sushi neta, membuat atau menggulung sushi perlu dijalankan semasa pertandingan. Tidak dibenarkan menggunakan Protein Mentah (seperti ikan, telur, daging lembu atau ayam), hendaklah digunakan Protein Masak. 允许所有的事前食材准备，但刀切处理，手卷步骤必须现场制作，不能携带生蛋白食材(例如鸡蛋,鱼,虾等)。所有食材必须是熟食。All preparation can be brought but need to slice cut sushi neta and make or roll all sushi during the competition. Not allowed to use Raw Protein (such as fish, egg, beef or chicken), should be used Cooked Protein.
7. Setiap pasukan akan diberikan pelek. Sila isikan nombor anda sendiri dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing. 每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写选手编号并贴在菜品碟上。Each team will receive a sticker. Please fill in your own number and stick it on the dish's plate.
8. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm**. 展示台空间为 **90cm x 90cm**。 Provided only table space of **90 x 90cm**.
9. Paparan tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan. 展示品的大小不能超过展示台空间。 Display are strictly not allowed to exceed the provide space.
10. **Dilarang menggunakan khinzir atau apa-apa produk mengandungi khinzir. 禁止使用猪肉以及任何猪肉产品。 Pork and any product with its content is prohibited.**

MASAKAN RASA PERTANDINGAN ENDIVIDU – 风味厨艺赛 - FLAVORFUL CULINARY INDIVIDUAL

E2 CABARAN MEMASAK AYAM RENDANG | 仁当鸡厨艺挑战赛 | RENDANG CHICKEN COOKING CHALLENGE

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

1. Untuk Buat dan masak Rendang Chicken yang diilhamkan oleh Asia Tenggara untuk **2 orang, hidangkan 2 pinggan**. 1 pinggan untuk pengadil rasa dan skor, 1 pinggan untuk pameran. Masa memasak adalah **1 jam**.
制作和烹饪富东南亚风味的仁当鸡，制作 **2 人份量，分 2 碟装盘**。1 份供评委试吃打分，1 份展示。制作时间为 **1 小时**。
Cook the Southeast Asian-inspired Rendang Chicken for **2 Individual portion, serving to 2 plates**. 1 plate for the judges to taste and score, another 1 plate for display. Cooking time is **1 hour**.
2. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan. 选手必须赛前 1 小时到报名处报到。Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
3. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri, Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**. 参赛者必须自带盘子和食材，盘子直径不能超过 **32 公分**。Competitors must bring their own plates & ingredients. Length of plates not more than **32cm**.
4. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** pertandingan mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil. **菜单食谱 (3 份- 自备)** 须备呈现展台上，以便给评审查核参考。 **Menu writing recipe (3 copies- self prepare)** and name of the dishes must be made available in the kitchens for judges to review and as reference.
5. Peserta boleh membawa sos rendang yang disediakan dan ayam yang diperap dan dipotong. Pembuatan hidangan sampingan dan memasak hidangan mesti dilakukan dalam petalangan. 参赛者可以携带备好的仁当酱和腌制切好的鸡块。配菜制作和烹煮部分须在现场完成。Competitor can bring prepared rendang sauce and marinated and cutted chicken. Side Dish making and cooking must be done on site.
6. Peserta digalakkan untuk menambah hidangan sampingan (contohnya nasi, pastri, sayur panggang atau starch) untuk menyerlahkan keunikannya. Bahagian memasak hidangan sampingan perlu dilakukan dalam pertandingan. 建议参赛者增加配菜（例如米饭，面饼，烤菜或面条等），凸显独特性。配菜烹饪部分需现场完成。Competitor are advised to add side dishes (e.g. rice, pastries, grilled vege or noodles, etc.) to highlight the uniqueness. The cooking part of the side dishes needs to be done on site.
7. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Sila isikan nombor anda sendiri dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing. 每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写选手编号并贴在菜品碟上。Each team will receive a sticker. Please fill in your own number and stick it on the dish's plate.
8. **Dilarang menggunakan khinzir atau apa-apa produk mengandungi khinzir. 禁止使用猪肉以及任何猪肉产品。 Pork and any product with its content is prohibited.**

MASAKAN RASA PERTANDINGAN ENDIVIDU – 风味厨艺赛 - FLAVORFUL CULINARY INDIVIDUAL

E3 HIDANGAN MASAKAN SIHAT CINA | 中式养生健康餐 | CHINESE HEALTHY MEAL

Peraturan - Peraturan Pertandingan - 比赛规则与条规 - Competitions Rules & Regulations

1. Menyedia dan memasak makanan kesihatan Cina yang memenuhi unsur-unsur kesihatan untuk **2 orang, hidangkan 2 pinggan**. 1 pinggan untuk pengadil rasa dan skor, 1 pinggan untuk pameran. Masa memasak adalah **1 jam**.
制作和烹饪符合养生健康元素的中式养生餐，制作 **2 人份量，分 2 碟装盘**。1 份供评委试吃打分，1 份展示。制作时间为 **1 小时**。
Prepare and cook Chinese healthy meals that meet the elements of wellness for **2 Individual portion, serving to 2 plates**. 1 plate for the judges to taste and score, another 1 plate for display. Cooking time is **1 hour**.
2. Peserta mesti melapor di pejabat pendaftaran 1 jam sebelum pertandingan. 选手必须赛前 1 小时到报名处报到。Participants must report at the registration office 1 hours before the competition.
3. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri, Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**. 参赛者必须自带盘子和食材，盘子直径不能超过 **32 公分**。Competitors must bring their own plates & ingredients. Length of plates not more than **32cm**.
4. **Resipi untuk menu (3 salinan- sedia diri)** pertandingan mesti disediakan di dapur untuk ditinjau dan dirujuk oleh pengadil. Resipi perlu disenaraikan istimewa dan faedah hidangan. **菜单食谱 (3 份- 自备)** 须备呈现展台上，以便给评审查核参考，食谱需附上养生餐特点和好处。 **Menu writing recipe (3 copies- self prepare)** and name of the dishes must be made available in the kitchens for judges to review and as reference. Recipes should include the features and benefits of a healthy meal.
5. Makanan sihat yang mengambil bahagian mesti memenuhi standard 1 orang untuk hidangan utama, dan tidak ada had untuk jenis, boleh hidangan vegan. 参赛养生餐须符合正餐 1 人份量为标准，种类不设限，可以是全素。The participating healthy meals must meet the standard of 1 person for the main meal, and there is no limit to the type, can be vegetarian.
6. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Sila isikan nombor anda sendiri dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing. 每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写选手编号并贴在菜品碟上。Each team will receive a sticker. Please fill in your own number and stick it on the dish's plate.

NOTA - KATEGORI E1, E2 & E3

- a) Sup Asas dibenarkan tetapi tidak dikurangkan atau diperasakan - ini akan dibentangkan kepada juri dalam format sejuk dan hangat untuk merasa.
- b) Salad boleh dibersihkan dan dibasuh tidak bercampur atau dipotong.
- c) Sayur-sayuran dan buah-buahan boleh dibersihkan, dipotong & dipotong (apa-apa bentuk) TETAPI mesti mentah.
- d) Biji puri buah-buahan dan sayur-sayuran dibenarkan tetapi tidak boleh dijadikan barang perasa atau siap.
 - Tiada sayu atau jus pekat.
 - Serbuk buah-buahan / atau sayur-sayuran kering dibenarkan.
 - Buah atau cadar dehidrasi dibenarkan.
- e) Abu sayuran dan campuran rempah buatan sendiri dibenarkan.
- f) Ikan boleh diskalkan dan dibersihkan TETAPI mesti mentah..
- g) Kerang/krustasea boleh dibersihkan tetapi mentah boleh dikeluarkan dari cangkerang mereka.
- h) Daging/Ayam/Permainan boleh diturunkan tidak dibahagikan, dipotong.
- i) Protein tidak boleh dicincang. Perlombongan mesti dilakukan di dapur.
- j) Hati dan bunga manis boleh dibawa masuk dalam susu, tetapi tidak berpengalaman atau berperisa.
- k) Ikan salai, prosciutto, chorizo, bacon dibenarkan selagi ia diproses lagi di dapur.
- l) Doh pasta dibenarkan dibawa masuk, boleh berperisa dan digulung ke dalam cadar tetapi tidak dibahagikan dan tidak dimasak.
- m) Span pastri, biskut boleh dibawa masuk tetapi tidak dipotong atau disebat.
- n) Macaroons perlu dibuat di premis.
- o) Elemen hiasan 100% dibuat di tapak.
 - Tiada titanium dioksida – tiada serbuk logam tiada warna makanan tiruan dibenarkan
- p) Telur boleh dipisahkan, dan dipasteurisasi.
- q) Bahan kering boleh diukur terlebih dahulu.
- r) Minyak dan mentega berperisa dibenarkan.
- s) Produk Khinzir tidak dibenarkan.

注意事项 – 比赛项目 E1, E2 和 E3

- a) 允许使用备好汤底，但不能浓缩或调味。随时备好供陪审团进行品尝。
- b) 沙拉可以清洗和清洗，不能混合或切割。
- c) 蔬菜和水果可以清洗，切割和修剪（任何形状），但必须是生的。
- d) 允许使用水果和蔬菜泥，但不得调味或制成品。
 - 无釉料或浓缩果汁
 - 允许使用干果/或蔬菜粉
 - 允许脱水水果或果皮。
- e) 允许使用蔬菜粉和自制香料混合物。
- f) 如果需要，鱼可以去内脏，去鳞可以切成鱼片，但必须是生的。
- g) 贝类/甲壳类动物可以清洗，但生的可以从壳中取出。
- h) 肉类/家禽/野味可以去骨，不能分装，修剪。
- i) 蛋白质不能切碎。切碎必须在厨房里进行。
- j) 肝脏和甜面包可以浸泡在牛奶中，但不能调味或调味。

- k) 熏鱼、意大利熏火腿、香肠、培根只要在厨房进一步加工即可。
- l) 意大利面团可以带进来，可以调味并卷成片状，但不能分装，也不能煮熟。
- m) 糕点海绵、饼干可以带进来，但不能切割或模版。
- n) 马卡龙需要在本地制作。
- o) 装饰元素 100%在现场制作。
 - 不允许使用金属粉末，不允许使用人造食用色素
- p) 鸡蛋可以分离和巴氏杀菌。
- q) 可以预先测量干燥的成分。
- r) 允许使用调味油和黄油。
- s) 不允许使用猪肉制品。

NOTES – CATEGORIES E1, E2, E3

- a) Basic stocks are allowed but not reduced or seasoned – these are to be presented to the jury in cold and warm format for tasting.
- b) Salad can be cleaned and washed not mixed or cut.
- c) Vegetables and fruits can be cleaned, cut & trimmed (any shape) BUT must be raw.
- d) Fruit and vegetable purees are permitted but must not be seasoned or finished item
 - No glaze or concentrated juices.
 - Dried fruit / or vegetable powder permitted.
 - Dehydrated fruit or sheets permitted.
- e) Vegetable ash and home-made spice mixture are permitted.
- f) Fish can be gutted, scaled can be filleted if required BUT must be raw.
- g) Shellfish/crustaceans can be cleaned but raw can be removed from their shell.
- h) Meat/Poultry/Game can be deboned not portioned, trimmed.
- i) Proteins cannot be minced. Mincing must be done in the kitchen.
- j) Liver and sweetbreads can be brought in soaked in milk, but not seasoned or flavoured.
- k) Smoked fish, prosciutto, chorizo, bacon are allowed as long as they are further processed in the kitchen.
- l) Pasta dough allowed brought in, can be flavoured and rolled into sheets but not portioned and not cooked.
- m) Pastry sponge, biscuits can be brought in but not cut or stenciled.
- n) Macarons or macarons need to be made on premise.
- o) Decor elements 100% made on site.
 - No titanium dioxide – no metallic powder no artificial food colours are permitted
- p) Eggs can be separated, and pasteurized.
- q) Dry ingredients can be pre-measured.
- r) Flavoured oils and butter are allowed.
- s) **Pork Products are not allowed.**

KRITERIA PEMARKAHANN - 评判标准 - JUDGING CRITERIA

KATEGORI/ 比赛项目 / CATEGORY E1, E2 & E3

<p>PERASAAN - 口味-TASTE</p> <p>Kelazatan makanan perlu dipelihara. Untuk kualiti, rasa dan warna hidangan, perlu mempunyai rasa dan perasa yang sesuai serta mematuhi standard nilai pemakanan hari ini.</p> <p>食物的原味应加以保留。在质量、味道、颜色各方面须有适当的品味和调味料。菜肴应符合现今的营养价值</p> <p>The typical taste of the food should be preserved. The dish must have appropriate taste, seasoning, quality, and flavour, the dish should conform to today's standard of nutritional values.</p>	<p>50 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN - 服务 – CORRECT PROFESIONAL PREPARATION</p> <p>Penyediaan makanan asas yang betul, sepadan dengan seni masakan moden hari ini. Penyediaan harus praktikal, kaedah yang boleh diterima yang tidak termasuk bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak yang sesuai mesti digunakan untuk semua bahan, termasuk kanji dan sayur-sayuran Kemahiran bekerja dan organisasi dapur.</p> <p>正确的食物基本准备，与当今的现代烹饪艺术相对应。制备应该是实用的、可接受的方法，排除不必要的成分。必须对所有食材采用适当的烹饪技术，包括淀粉和蔬菜工作技能和厨房组织。</p> <p>Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables Working skill and kitchen organization.</p>	<p>20 Points 分</p>
<p>KEBERSIHAN DAN PEMBAZIRAN MAKANAN -卫生和食物浪费-HYGIENCE AND FOOD WASTE</p> <p>Sila semak dokumen Kebersihan Makanan dan Sisa Makanan: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p> <p>请查阅官方质询: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p> <p>Please review the document of Food Hygiene and Food Waste: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql</p>	<p>10 Points 分</p>
<p>PAPARAN -展示- PRESENTATION</p> <p>Susunan bersih, tanpa hiasan tiruan dan tiada pengaturan yang memakan masa. Penyaduran teladan untuk memastikan penampilan yang menyelerakan, tidak boleh ada pengulangan ramuan, bentuk dan warna serta teknik memasak antara hidangan yang berbeza.</p> <p>干净的布置，没有人造的装饰，也没有耗时的布置。为确保开胃的外观，不同菜肴之间的成分、形状和颜色以及烹饪技术不应重复。</p> <p>Clean arrangement, with no artificial garnish and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance, there should be no repetition of ingredient, shapes and colour as well as cooking techniques</p>	<p>10 Points 分</p>
<p>PERKHIDMATAN - 服务 – SERVICE</p> <p>Penghantaran tepat waktu setiap penyertaan pada masa yang ditetapkan adalah perkara keperluan mendesak. Juri dapur akan menentukan sama ada kesalahan perkhidmatan jika ada pasukan dapur atau perkhidmatan dan mengesyorkan sebarang pengurangan mata. Mata penuh akan diberikan jika perkhidmatan mengalir dengan lancar dan hidangan keluar tepat pada masanya dari dapur.</p> <p>此烹饪比赛为时间限制，厨房陪审团将确定服务的过错（如果有）是否是厨房或服务团队的过错，并建议任何减分。如果服务顺利进行并且菜肴准时从厨房出来，将获得满分。</p>	<p>5 Points 分</p>
<p>PERSEDIAAN PROFESIONAL -专业的烹调与准备工作- MISE- EN- PLACE & HYGIENE</p> <p>Susunan bahan yang dirancang untuk kerja dan perkhidmatan tanpa masalah. Penggunaan masa kerja yang betul untuk memastikan penyelesaian tepat waktu. Kaedah kerja yang bersih dan betul semasa juga akan dinilai serta keadaan selepas meninggalkan dapur.</p> <p>有计划地安排材料，以实现无故障工作和服务。正确利用工作时间，确保准时完成。清洁、适当的工作方法以及离开厨房后的条件也将被评判。</p> <p>Planned arrangement of materials for trouble-free working and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean, proper working methods during will also be judged as well as conditions after leaving the kitchen.</p>	<p>5 Points 分</p>

SIJIL & ANUGERAH - 奖项 - CERTIFICATE & AWARDS

KRITERIA PENILAIAN PINGAT - 奖牌评分标准 - MEDALS CRITERIA:

EMAS @ CEMERLANG	特金奖	GOLD with DISTINCTION	100 POINT 分
EMAS	金奖	GOLD	90 - 99 POINT 分
PERAK	银奖	SILVER	80 - 89 POINT 分
GANGSA	铜奖	BRONZE	70 - 79 POINT 分
DIPLOMA	优异奖	DIPLOMA	60 - 69 POINT 分

Pingat dan sijil dianugerahkan kepada peserta yang layak. Manakala peserta yang tidak memenangi sebarang hadiah akan menerima satu Sijil Penghargaan.

所有分数达标的得奖者将获颁奖牌与奖状。而未获奖的参赛者将获得感谢状。

The respective awards and certificate will be presented to qualified participants. While for those who do not win any prize will receive a Certificate of Appreciation.

GCCM2024 Chef Paling Cemerlang- GCCM2024 最杰出精英厨师 -GCCM2024 Most Outstanding Chef

Dibentangkan kepada chef individu yang mengumpul mata tertinggi dalam dia Keputusan dengan wajib dalam dua (2) kategori bawah:

颁发给累积成绩最高分的个人厨师于以下两项 (2) 制定参赛组别:

Presented to the individual chef who accumulates the highest points in his/her result with compulsory in two(2) categories:

- Pertandingan Pasukan (A1 atau A2) dan Pertandingan Individu (B atau E).
- 团体挑战赛 (A1 或 A2) 和个人热烹饪挑战赛 (B 或 E) 。
- Team Challenge (A1 or A2) and Individual Hot Cooking Challenge (B or E).

GCCM2024 Perantis Paling Cemerlang-GCCM2024 最杰出明日之星 -GCCM2024 Most Outstanding Apprentice

Dibentangkan kepada perantis individu yang mengumpul mata tertinggi dalam dua (2) kategori:

颁发给累积成绩最高分的个人学徒厨师于以下两项 (2) 制定参赛组别:

Presented to the individual apprentice who accumulates the highest points in two(2) categories:

- Perantis Masakan Panas Pasukan (A3) dan Pameran Hidangan Utama Asia (D3).
- 标记杯青年厨师二人赛 (A3) 和亚洲主菜展示 (D3) 。
- Apprentice Hot Cooking (A3) and Asian Main Course Cold Display (D3).