

香港童軍總會
青少年活動署
2009 至 2010 年度樂行童軍錦標賽
烹飪比賽 - 參賽隊伍注意事項

一般須知：

事項	注意環節	備註
形式	中式烹調	
評分項目	包括三款菜式、一個指定菜式、湯或羹及白飯等。此外，餐桌佈置及菜單等。	
食材	必須是未經事先調味及醃製、	可事前清洗
份量	足夠五人的份量。	
爐具/燃料	兩個家庭式邊爐連支裝石油氣，為符合消防安全條例及安全理由，其他爐具和燃料，不得使用。	所有工業用爐具、加壓式爐具、液體酒精、白電油、工業用火酒等爐具及燃料，禁止在比賽場地使用。
烹飪用具	自行準備	
食具	自行準備	
餐桌佈置	自行準備	
指定菜式	由大會公佈的指定菜式名稱，而材料則由參賽隊伍自行準備。	於報名後大會用電郵通知
菜單	參賽的菜式名稱，所選用材料、份量、烹調方法及預計時間等資料。	於報到時交給大會工作人員
財政報告	有關用於比賽活動的任何財政收支情況。	於報到時交給大會工作人員
服式	參賽隊員於報到及比賽進行期間，可以穿上全隊劃一的活動服，當在頒獎禮舉行之前，各參賽隊伍必須更換整齊童軍制服。	
評分重點	食物的色香味、份量控制、時間掌握、團隊精神、清潔衛生、餐桌擺設	
時限	三個小時，包括食物的事前處理和餐桌擺設和佈置。	
食物保溫	基於預期有 18 隊參賽，而評分需時，建議各隊需準備食物的保溫方法，以保持食物的最佳狀態。	
防風設備	由於比賽是在戶外環境下進行，因此參賽隊伍有需要準備防風的設備。	
過程敘述	當比賽進行期間及評分時，參賽隊員必須回答及解釋評判的任何關於烹飪方面的提問。	
冷凍設施	大會不會提供凍櫃/雪櫃等設施，因	

	此各參賽隊伍必須自行安排設備貯存食物。	
保持場地清潔	參賽隊伍有責任保持場地清潔並遵守大會規則。	
獎項	設冠、亞、季軍及其他特別獎項	
惡劣天氣	如遇當日天氣不佳，則以當日早上六時的天氣報告為參考，並會即時作出適當決定。	
交通	比賽場地沒有泊車安排，參賽隊伍如有需要車輛運送物資，可將有關物資卸下後須盡快離開。	
年齡限制	所有參賽隊伍成員於報名參賽時之年齡須符合本支部之規定，當報名參賽後參賽成員已超齡，其仍可繼續參與比賽。	
後備成員	每隊參賽隊伍可安排兩名後備成員，但必須在報名時在表格上列明，惟在比賽進行時，人數不得少於三人。	
抽籤	預期有 18 隊參賽，為方便評分有需要將參加隊伍抽籤分為兩組，結果會以電郵知會各參賽隊伍。	第一組報到時間為 8 時 30 分，開始比賽時間為 9 時正 第二組報到時間為 9 時 30 分，開始比賽時間為 10 時正。

物資提供：

長摺枱 2 張	2 X 6	
摺椅 5 張		
洗濯地方	共用地方	要保持地方清潔
圓形玻璃纖維枱	4 呎直徑	評分時輪流使用

評分比重：

時間控制	5%
食物的烹調水準	55%
食物的配搭	10%
餐桌擺設	10%
團隊精神	10%
創意及整體表現	10%
	100%