



**OFFICIAL
ATTEMPT**

THE WORLD LARGEST
COOKING COMPETITION



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

Held in-conjunction with



**21 - 23 FEB 2023
9.00AM - 8.00PM**

**WORLD TRADE CENTRE (WTC),
KUALA LUMPUR, MALAYSIA**

Contact us:

+60 11 6150 8188 mcclub0622@gmail.com
+60 16 896 2826

Organised by:



Co-Organised by:



Supporting Partners:





MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

比賽項目

甜點

編號	項目	類型	
WC 1	婚禮蛋糕	展示擺設	
WC 2	糕點展示品	展示擺設	
WC 3	巧克力展示品	展示擺設	
WC 4	創意立體蛋糕	展示擺設	
WC 5	創意甜點	展示擺設	
WC 6	自製特色蛋糕	展示擺設	
WC 7	精緻小點	展示擺設	
WC 8	麵包展示品	展示擺設	
WC 9	杯子蛋糕展示品	展示擺設	
WC 10	現代可頌麵包 / 丹麥酥皮麵包 (6款)	展示擺設	
WC 11	創意麻糬/和菓子	展示擺設	
WC 12	馬來西亞傳統糕點 (娘惹, 馬來, 華人) 展示	展示擺設	
WC 13	創意湯圓	展示擺設	
WC 14	創意包點展示	展示擺設	
WC 15	裝飾蛋糕 (2 層) (奶油) - 2 人組合	現場	
WC 16	裝飾立體 蛋糕 (2 層) - 2 人組合	現場	
WC 17	裝飾蛋糕 - 個人組	現場	
WC 18	甜點製作 - 2 人組合	現場	



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

馬來西亞特色菜餚

WC 19	馬來西亞椰漿飯	現場	
WC 20	馬來西亞叻沙	現場	
WC 21	青魚 (印度囉雜)	現場	
WC 22	印度炒麵	現場	
WC 23	馬來滷麵 (萬隆面)	現場	
WC 24	雞飯	現場	
WC 25	蝦麵	現場	
WC 26	馬來西亞沙爹	現場	
WC 27	酸辣亞叁魚	現場	
WC 28	馬來西亞仁當	現場	
WC 29	傳統娘惹美食- 2 人組	現場	
WC 30	家庭式 5 道套餐-3 人組合	現場	
WC 31	手抓蕉葉飯	現場	
WC 32	馬來式涼拌菜	現場	
WC 33	特製炒飯	現場	
WC 34	馬來西亞漢堡	現場	
WC 35	南洋中式菜餚- 2 人組	現場	
WC 36	炒粿條	現場	
WC 37	海南鷄扒	現場	
WC 38	馬來西亞河魚	現場	
WC 39	馬來西亞甜品	現場	

印度美食

WC 40	印度咖哩	現場	
WC 41	印度糕點	現場	
WC 42	印度餅 (TOSAI / CHAPATI)	現場	



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

中式美食

WC 43	現代中式主菜 - 家禽	現場	
WC 44	現代中式主菜 - 海鮮	現場	
WC 45	現代中式主菜 - 魚	現場	
WC 46	現代中式主菜 - 牛肉/羊肉/ 駝鳥/鹿肉	現場	
WC 47	現代中式 4 道套餐-3 人組合	現場	

創意料理

WC 48	亞洲式 3 道套餐-2 人組合	現場	
WC 49	亞洲式 5 道套餐-3 人組合	現場	
WC 50	現代西式主菜: 家禽	現場	
WC 51	現代西式主菜: 牛肉	現場	
WC 52	現代西式主菜: 羊肉	現場	
WC 53	現代西式主菜: 魚類和海鮮或 組合	現場	
WC 54	現代西餐 - 2 人組	現場	

素食

WC 55	自由式素食烹飪	現場	
WC 56	現代 3 道素食套餐- 2 人組 合	現場	

作秀表演

WC 57	拉茶表演	現場	
WC 58	印度煎餅挑戰	現場	

日式美食

WC 59	創意日式便當	展示擺設	
WC 60	創意日式壽司拼盤	展示擺設	

創意藝術

WC 61	個人水果雕	現場	
WC 62	水果雕-2 人組合	現場	
WC 63	牛油雕塑	展示擺設	
WC 64	水果&蔬菜雕	展示擺設	



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

咖啡師大賽

WC 65	咖啡拉花	現場	
-------	------	----	--

餐飲服務

WC 66	特式非酒精飲料調製大賽	現場	
WC 67	花式拋擲調酒賽	現場	



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

甜點

WC 1: 婚禮蛋糕

- 須為三層蛋糕，且高度不超過 **150cm**，各層蛋糕必須體現婚禮設計。
- 蛋糕必須全手工裝飾、完成，除了支柱，所有的材料和裝飾必須可以食用。
- 可以使用皇室糖霜、**Pastillage** 或其他合適的材料。
- 最底層的蛋糕必須可以食用，以便評審試食。
- 展示桌子的大小：**90cm x 90cm**，蛋糕高度不可超過 **150cm**。

參賽作品將一直展覽至比賽的最後一天。若是參賽者在比賽的最後一天未清理蛋糕，主辦單位保有清除的權利。

WC 2: 糕點展示品

要展示的其一內容：

- a) 杏仁膏
- b) 糖（吹糖、拉糖）
- c) 麵包
- d) **Pastillage**

展示桌子的大小：**90cm x 90cm**。

參賽作品沒有高度限制。

參賽作品將一直展覽至比賽的最後一天。若是參賽者在比賽的最後一天未清理蛋糕，主辦單位保有清除的權利。

WC 3: 巧克力展示品

不可使用架構、模具或電線。若參賽者違反規則，將會被扣除分數。

展示桌子的大小：**90cm x 90cm**。

參賽作品沒有高度限制。

參賽作品將一直展覽至比賽的最後一天。若是參賽者在比賽的最後一天未清理蛋糕，主辦單位保有清除的權利。

WC 4: 創意立體蛋糕

參賽者須展示至少1層蛋糕，且高度不超過 **150cm**。蛋糕必須全手工裝飾、完成，除了支柱，所有的材料和裝飾必須可以食用。可以使用皇室糖霜、奶油，杏仁膏，**Pastillage** 或其他合適的材料。需要放置食譜和配方表供評判評用。展示桌子的大小：**90cm x 90cm**，高度不可超過 **150cm**。



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

作品展示 參賽者須設計其參賽作品的擺設，並將其擺放在展示桌上。	0-20 分
呈現與感觀 根據製作的材料，作品必須合乎比例，並在美學和整體上表達優美形象。	0-40 分
技術與難度 作品的製作技巧和難度。	0-40 分

WC 5: 创意甜点（亚洲/欧式）

參賽者可以自行選擇展示三款不同甜點，甜點為一人食用分量，適合用於餐廳單點菜單。所有材料必須可食用。參賽作品會被評判分切和檢視（若有需要）。可用擺設品來裝飾，但不會計入評分內。須放置食譜和配方。展示桌子的大小：**90cm x 90cm**。

WC 6: 自製特色蛋糕

展品要求 **20-25cm** 的蛋糕和三款不同的甜點，每款須準備兩份。參賽者自選主題。所有材料必須可以食用。參賽作品會被評判分切和檢視（若有需要）。每個甜點份量須控制在 **60-80grams**。參賽作品須有實用性和現代感。可用擺設品來裝飾，但不會計入評分內。須放置食譜和配方。

展示桌子的大小：**90cm x 90cm**。

WC 7: 精緻小點

展品要求六款不同的餐後小點或是夾心巧克力（每款六小粒）。每粒小點的份量須控制在 **8-12grams**。參賽作品精緻度須適用於高級宴會，反映現代之風格。不得使用商業模具。參賽者

須另制一盤精緻小點（每款一粒）。須放置食譜和配方。展示桌子的大小：**90cm x 90cm**。

展品款式 展品款式須相映並符合標準。	0-10 分
展示和總體印象 食材的搭配和諧、並符合份量。	0-20 分
規範的製作流程 參賽作品的搭配須符合現代操作標準。展品須色香味俱全。	0-20 分
實用性和現代感呈現 參賽作品的整個搭配必須簡單俐落，原創性。擺盤呈現整潔，杜絕使用任何非食用性裝飾，菜品必須要有開胃的外觀呈現。	0-20 分
口味和質感 味道與質感之間取得良好的平衡，應符合現今的蛋糕製作。	0-20 分



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

WC 8: 麵包展示品

參賽者須展示 5款不同且可食用的麵包、這五款麵包必須使用不同種類的面團製作。不可使用麵包預拌粉/預混粉。參賽作品會被評判分切和檢視。參賽者須另制一盤麵包（每款壹個，須切片）。需要放置食譜和配方表供評判評用。展示桌子的大小：90cm x 90cm，高度不可超過 150cm。

CHWC 9: 杯子蛋糕展示品

參賽者須展示 12 個可食用的杯子蛋糕。參賽者可自選主題。不可使用蛋糕預拌粉/預混粉。需要放置食譜和配方。展示桌子的大小：90cm x 90cm，高度不可超過 150cm。

CHWC 10: 現代可頌麵包/丹麥酥皮麵包（6 款）

參賽者須展示 6 款不同且可食用的可頌/丹麥酥皮，每個重量不可超過 100grams。需要放置食譜和配方表供評判評用。展示桌子的大小：90cm x 90cm，高度不可超過 150cm。

CHWC 11: 创意麻糬/和菓子

參賽者須展示 6 款不同且可食用的麻糬，不可使用預拌粉。需要放置食譜和配方表供評判評用。展示桌子的大小：90cm x 90cm，高度不可超過 150cm。

WC 12: 馬來西亞傳統糕點（娘惹，马来，華人）展示

展示五款不同可食用的馬來西亞傳統糕點，不可使用預混粉。參賽作品會被評判分切和檢視。另備品嚐碟並放置在甜點旁邊，以供評委品嚐。展示桌子的大小：90cm x 90cm，高度不可超過 150cm。

WC 13: 创意汤圆

參賽者須展示 6 款不同且可食用的汤圆，不可使用預拌粉。需要放置食譜和配方表供評判評用。展示桌子的大小：90cm x 90cm，高度不可超過 150cm。

WC 14: 包點展示

展示 3 款可食用的包點，每款 3 粒或以上，不可使用包点預拌粉/預混粉。參賽作品會被評判分切和檢視。需要放置食譜和配方。展示桌子的大小：90cm x 90cm，高度不可超過 150cm



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

擺盤 參賽者須設計其參賽展品擺盤，並將其擺放在展示桌上。	0-15 分
外觀及整體表現 根據制作的材料，展品必須合乎比例，並在美學和整體上表達優美形象。	0-15 分
技術與難度 作品的制作技巧和難度。	0-40 分
口味和質感 參賽作品必須保留住食材的原味。參賽作品的口味和調味必須適度。從參賽作品的品質、口味和色澤必須符合當今的食品營養標準價值。	0-30 分

甜點-現場製作

WC 15: 裝飾蛋糕-奶油 (二人組合)

參賽者須自備蛋糕胚，並在在比賽現場裝飾蛋糕，在 2小時內完成。所有的裝飾須可食用並現

場製作。參賽者須使用奶油霜和鮮奶油裝飾蛋糕。奶油可以事先準備和染色。沒有高度限制。蛋糕的直徑：**30cm** (圓形) 或 **30cm x 30cm** (正方形)。只須製作 **2層**蛋糕。若不遵守條規，將會扣除分數。參賽者須自備所有的材料、餐具、用具。主辦單位不提供冷凍箱或是冰箱。

所有的食材和用品不可放在地上。主辦單位元提供 **2 個**插座 (**240V**) 給每一組參賽者。

WC 16: 裝飾 3D 蛋糕 (二人組合)

參賽者須自備蛋糕胚，並在在比賽現場裝飾蛋糕，在 2小時內完成。所有的裝飾須可食用並現場製作。糖可以事先煮但不可事先塑形。可以使用糖漿。巧克力和皇家糖霜可以事先準備，但不可塑形。**Sugar paste, marzipan**和**pastillage**可以染色，但不可事先塑形。沒有高度限制。蛋糕的直徑：**30cm** (圓形) 或 **30cm x 30cm** (正方形)。只須製作 **2層**蛋糕。若不遵守條規，將會扣除分數。參賽者須自備所有的材料、餐具、用具。主辦單位不提供冷凍箱或是冰箱。

所有的食材和用品不可放在地上。主辦單位元提供 **2 個**插座 (**240V**) 給每一組參賽者。



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

WC 17: 裝飾蛋糕 (個人)

參賽者須自備蛋糕胚，並在在比賽現場裝飾蛋糕，在 2 小時內完成。所有的裝飾須可食用並現場製作。糖可以事先煮但不可事先塑形。可以使用糖漿。奶油，巧克力和皇家糖霜可以事先準備但不可塑形。Sugar paste, marzipan 和 pastillage 可以染色，但不可事先塑形。沒有高度限制。蛋糕的直徑：30cm (圓形) 或 30cm x 30cm (正方形)。只須製作 2 層蛋糕。若不遵守條規，將會扣除分數。

參賽者須自備所有的材料、餐具、用具。主辦單位不提供冷凍箱或是冰箱。所有的食材和用品不可放在地上。主辦單位元提供 2 個插座 (240V) 給每一組參賽者。

製作流程和衛生 合理簡便的製作安排，工作臺須維持整潔和衛生。	0-10 分
作品展示，總體感觀 根據所用原料，完成後的作品須體現文化內涵和藝術美感。	0-40 分
技術與難度系數 作品的美感、製作技巧和難度。	0-50 分

WC 18: 甜點製作 (二人組合)

要求現場製作，在 1 小時內完成。製作 2 份供 1 人食用的甜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子 (一份為展示，一份為評判試食)。需要放置食譜和配方。

注意：

參賽者離開工作臺時須確保工作臺的整潔，衛生狀態會作為評分標準。

甜點可以是熱或是冷的，須符合現今的風格。所有隊伍須自備用具 (如蛋糕切取器、刀、鏟刀、裱花袋、模具、鍋等等)。主辦單位提供工作臺、灶爐和壹個插座。公共區域：洗手臺、冰箱。

甜點風味，口感和呈現方式會作為評判標準。必須放置食譜和配方表。

專業的廚房準備工作 材料的安排與準備，避免浪費，成本預算，安全考量和衛生將列入評分標準。	0-10 分
正確的準備次序 正確的基本製作準備流程，食材準備，烹飪方法，搭配合適的裝飾和食材。	0-10 分
現場操作，新穎呈現方式，整體感官 展品需在口味、質地、顏色 (盡量少用色素) 和大小比例上組合完美，並適合日常用料的可行性。	0-30 分
口味 主要味道與主題相映，避免太多不同的味道混雜在壹起，質感搭配恰當。	0-50 分



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

馬來西亞特色菜餚

WC 19: 現代椰漿飯

要求現場烹製菜品，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。菜品須配有適當的調味和蛋白質(如蛋、肉或是魚)和醬汁。須設計菜品的擺盤。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。

WC 20: 馬來西亞叻沙

要求現場烹製兩碗馬來西亞式叻沙，麵條和湯頭不拘，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。

WC 21: 青魚 (印度叻雜)

要求現場烹製兩盤青魚 (印度叻雜)，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。

WC 22: 印度炒麵

要求現場烹製兩盤印度炒麵，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。需要放置食譜和配方。

WC 23: 馬來鹵麵 (萬隆面)

要求現場烹製兩碗馬來鹵麵 (萬隆面)，麵條和湯頭不拘，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。

WC 24: 鷄飯

要求現場烹製菜品，在2小時內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。菜品須配有適當的調味和蛋白質和醬汁。須設計菜品的擺盤。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。

WC 25: 蝦麵

要求現場烹製兩碗蝦麵，麵條和湯頭不拘，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。



MALAYSIA CULINARY

WORLD CUP

WC 26: 馬來西亞沙爹

要求現場燒烤兩盤馬來西亞沙爹每盤12支，在 45 分鐘內完成， 裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方需要放置食譜和配方。

WC 27: 酸辣亞參魚

要求烹製兩份一致的馬來式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)， 在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 28: 馬來西亞仁當

要求烹製兩份一致的馬來式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)， 在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 29: 傳統娘惹美食-2人組

要求烹製兩套傳統娘惹美食，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)， 在 120分鐘(2小時)內完成。須配有適當的裝飾和醬汁。參賽者須準備適合的餐盤和餐具。需要放置食譜和配方。 須包括下列菜品：

1. 開胃菜
2. 湯
3. 飯
4. 2種肉類(可選擇家禽、海鮮或是肉)
5. 蔬菜
6. 甜點

WC 30: 家庭式 5道套餐(三人組合)

要求烹製兩套家庭式傳統馬來餐，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)， 在 90 分鐘內完成。須配有適當的裝飾和醬汁。參賽者須準備適合的餐盤和餐具。需要放置食譜和配方。 須包括下列菜品：

1. 開胃菜
2. 湯
3. 飯
4. 3種肉類(可選擇家禽、海鮮或是肉)
5. 蔬菜
6. 甜點

WC 31: 手抓蕉葉飯

要求現場烹製菜品，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品， 裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。菜品須配有適當的調味和蛋白質和醬汁。須設計菜品的擺盤。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

WC 32: 馬來式涼拌菜

要求烹製 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45 分鐘內完成。菜品須包含肉類或是海鮮(擇一)。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 33: 特製炒飯

現場烹製任何一種風格炒飯，在 30 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。菜品須提供適當的營養以及配有適當的裝飾。隔夜飯是被允許的。需要放置食譜和配方。

WC 34: 馬來西亞漢堡

要求現場烹製馬來西亞風味的漢堡(肉餅和漢堡麵包)，須搭配適合的醬料、調味，在 45 分鐘內完成。製作 2 份供 1 人食用的菜品，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。菜品可以搭配任何的醬料、調味、麵包塗抹料和醬汁。所有漢堡的食材必須放置在漢堡麵包之間。可以使用漢堡竹簽固定漢堡。須配有適當的裝飾和配菜。漢堡肉餅和食材不可預先烹製。需要放置食譜和配方。

WC 35: 南洋中式菜餚- 2人組

要求烹製兩套南洋中式菜餚，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 120 分鐘(2小時)內完成。須配有適當的裝飾和醬汁。參賽者須準備適合的餐盤和餐具。需要放置食譜和配方。須包括下列菜品：

1. 開胃菜
2. 湯
3. 飯
4. 2種肉類(可選擇家禽、海鮮或是肉)
5. 蔬菜
6. 甜點

WC 36: 炒粿條

要求烹製兩份馬來式或是中式炒粿條，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 30分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 37: 海南雞扒

要求烹製兩份一致的海南雞扒，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45 分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方表供評判評用。

WC 38: 馬來西亞河魚

要求烹製兩份一致的馬來西亞式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

WC 39: 馬來西亞甜品

要求烹製兩份一致的馬來西亞式甜品，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

食材選擇及專業的準備工作（廚房） 保持廚房工作區域整潔和合理利用工作區域、保持廚師工作服的整潔、使用正確的處理食材技術、合理安排工作時間。	0-10分
專業正確的準備工作和食品衛生 正確的食品衛生、食品加工技能和技術，廚房組織能力。在整個烹飪製作過程中，嚴格注意食品衛生與安全。	0-25分
出菜服務 此烹飪比賽為時間限制，參賽者必須顯示烹飪技能。各成品必須在最後十分鐘內擺盤完成。	0-5 分
菜肴呈現和創意 主要食材和配菜必須和諧搭配，整個搭配必須保證菜肴的簡潔，原創性。擺盤呈現整潔，杜絕使用任何非食用性裝飾，菜品必須呈現開胃的外觀。	0-10分
菜肴的口味和質感 菜肴必須保留住食材的原味、菜肴的口味和調味必須適度。從菜肴的品質、口味和色澤必須符合當今的食品營養標準價值。	0-50分



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

印度美食

WC 40: 印度咖喱

要求現場烹製兩碗印度咖喱，湯頭不拘，在 90 分鐘內完成。裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。不可使用現成材料，除了醬料和現成醬料。需要放置食譜和配方。

WC 41: 印度糕點

要求現場製作，在 1 小時內完成。製作 2 份供 1 人食用的印度糕點，裝盤時必須用 2 個獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。需要放置食譜和配方。

注意：

參賽者離開工作臺時須確保工作臺的整潔，衛生狀態會作為評分標準。

糕點可以是熱或是冷的，須符合現今的風格。所有隊伍須自備用具（如蛋糕切取器、刀、鏟刀、裱花袋、模具、鍋等等）。主辦單位提供工作臺、灶爐和壹個插座。公共區域：洗手臺、冰箱。甜點風味，口感和呈現方式會作為評判標準。必須放置食譜和配方表。

WC 42: 印度餅 (TOSAI / CHAPATI)

要求烹製兩份印度餅，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 30分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

食材選擇及專業的準備工作（廚房） 保持廚房工作區域整潔和合理利用工作區域、保持廚師工作服的整潔、使用正確的處理食材技術、合理安排工作時間。	0-10分
專業正確的準備工作和食品衛生 正確的食品衛生、食品加工技能和技術，廚房組織能力。在整個烹飪製作過程中，嚴格注意食品衛生與安全。	0-25分
出菜服務 此烹飪比賽為時間限制，參賽者必須顯示烹飪技能。各成品必須在最後十分鐘內擺盤完成。	0-5 分
菜肴呈現和創意 主要食材和配菜必須和諧搭配，整個搭配必須保證菜肴的簡潔，原創性。擺盤呈現整潔，杜絕使用任何非食用性裝飾，菜品必須呈現開胃的外觀。	0-10分
菜肴的口味和質感 菜肴必須保留住食材的原味、菜肴的口味和調味必須適度。從菜肴的品質、口味和色澤必須符合當今的食品營養標準價值。	0-50分



MALAYSIA CULINARY

WORLD CUP

中式美食

WC 43: 現代中式主菜: 家禽

要求烹製兩份一致的現代中式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 44: 現代中式主菜: 海鮮

要求烹製兩份一致的現代中式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 45: 現代中式主菜: 魚類

要求烹製兩份一致的現代中式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 46: 現代中式主菜: 牛肉/羊肉/駝鳥/鹿肉

要求烹製兩份一致的現代中式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 47: 現代中式4道套餐 (三人組合)

要求烹製一套一人食用中式套餐，在 120 分鐘(2小時)內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配 方。 須包括下列菜品：

1. 開胃菜
2. 家禽類主餐
3. 魚或海鮮
4. 甜點



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

食材選擇及專業的準備工作（廚房） 保持廚房工作區域整潔和合理利用工作區域、保持廚師工作服的整潔、使用正確的處理食材技術、合理安排工作時間。	0-10分
專業正確的準備工作和食品衛生 正確的食品衛生、食品加工技能和技術，廚房組織能力。在整個烹飪製作過程中，嚴格注意食品衛生與安全。	0-25分
出菜服務 此烹飪比賽為時間限制，參賽者必須顯示烹飪技能。各成品必須在最後十分鐘內擺盤完成。	0-5 分
菜肴呈現和創意 主要食材和配菜必須和諧搭配，整個搭配必須保證菜肴的簡潔，原創性。擺盤呈現整潔，杜絕使用任何非食用性裝飾，菜品必須呈現開胃的外觀。	0-10分
菜肴的口味和質感 菜肴必須保留住食材的原味、菜肴的口味和調味必須適度。從菜肴的品質、口味和色澤必須符合當今的食品營養標準價值。	0-50分



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

創意料理

WC 48: 亞洲式 3道套餐 (2人組)

要求烹製一套一人食用亞洲時 3 道套餐，在 90 分鐘內完成。須包括：一份冷開胃菜、一份熱 主食和一份甜點。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 49: 亞洲式 5道套餐 (三人組合)

要求烹製一套一人食用亞洲時 3 道套餐，在 90 分鐘內完成。須包括：一份熱開胃菜、一份沙拉，一湯，一份 主食和一份甜點。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 50: 現代西式主菜: 家禽

要求烹製兩份一致的現代西式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 51: 現代西式主菜: 牛肉

要求烹製兩份一致的現代西式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 52: 現代西式主菜: 羊肉

要求烹製兩份一致的現代西式菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 53: 現代西式主菜: 魚類和海鮮

要求烹製兩份一致的現代西式主菜，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。需要放置食譜和配方。

WC 54: 現代西餐 - (2 人組)

要求烹製兩套現代西式套餐 (2人份)， 菜品須包括：開胃菜、主菜，在 45分鐘內完成。裝盤時必須用獨立的盤子(一份 為展示，一份為評判試食)。須配有適當的裝飾和醬汁。參賽者須準備適合的餐盤和餐具。



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

食材選擇及專業的準備工作（廚房） 保持廚房工作區域整潔和合理利用工作區域、保持廚師工作服的整潔、使用正確的處理食材技術、合理安排工作時間。	0-10分
專業正確的準備工作和食品衛生 正確的食品衛生、食品加工技能和技術，廚房組織能力。在整個烹飪製作過程中，嚴格注意食品衛生與安全。	0-25分
出菜服務 此烹飪比賽為時間限制，參賽者必須顯示烹飪技能。各成品必須在最後十分鐘內擺盤完成。	0-5 分
菜肴呈現和創意 主要食材和配菜必須和諧搭配，整個搭配必須保證菜肴的簡潔，原創性。擺盤呈現整潔，杜絕使用任何非食用性裝飾，菜品必須呈現開胃的外觀。	0-10分
菜肴的口味和質感 菜肴必須保留住食材的原味、菜肴的口味和調味必須適度。從菜肴的品質、口味和色澤必須符合當今的食品營養標準價值。	0-50分

素食

WC 55: 自由式素食烹飪

要求烹製兩份一致的素食菜品，裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)，在 45分鐘內完成。須配有適當的裝飾。

WC 56: 現代 3道素食套餐（二人組合）

要求烹製兩套現代3道素食套餐，主題可選擇印度式、馬來式、中式、娘惹式或其他馬來西亞風味。菜品須包括：開胃菜、主菜和甜點，在 1 小時內完成。裝盤時必須用獨立的盤子(一份為展示，一份為評判試食)。須配有適當的裝飾和醬汁。參賽者須準備適合的餐盤和餐具。

(** 現代3道素食套餐主題只能選一種)



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

食材選擇及專業的準備工作（廚房） 保持廚房工作區域整潔和合理利用工作區域、保持廚師工作服的整潔、使用正確的處理食材技術、合理安排工作時間。	0-10分
專業正確的準備工作和食品衛生 正確的食品衛生、食品加工技能和技術，廚房組織能力。在整個烹飪製作過程中，嚴格注意食品衛生與安全。	0-25分
出菜服務 此烹飪比賽為時間限制，參賽者必須顯示烹飪技能。各成品必須在最後十分鐘內擺盤完成。	0-5 分
菜肴呈現和創意 主要食材和配菜必須和諧搭配，整個搭配必須保證菜肴的簡潔，原創性。擺盤呈現整潔，杜絕使用任何非食用性裝飾，菜品必須呈現開胃的外觀。	0-10分
菜肴的口味和質感 菜肴必須保留住食材的原味、菜肴的口味和調味必須適度。從菜肴的品質、口味和色澤必須符合當今的食品營養標準價值。	0-50分

作秀表演

WC 57: 拉茶表演

15 分鐘內完成表演，其中包括製作過程。主辦單位提供熱水。須準備 4 個杯子以及搭配適合的茶杯底碟。表演和拉茶味道會被評分。參賽者須自備用具和表演歌曲。

WC 58: 印度煎餅挑戰

在 30 分鐘內完成印度煎餅烹製以及表演，主辦單位提供烹製台和不銹鋼桌子。須準備 4 個盤子以及搭配適合的裝飾。表演、口味以及裝飾會被評分。參賽者須自備用具（食材、烹製用具、餐具等）。主辦單位提供爐和工作臺。選手自備比賽背景音樂，自備 CD。建議選手再自備一份音樂存入 U 盤帶到現場，避免音樂受損。

專業的食材準備與衛生	0-10 分
呈現和創意	0-20 分
口味和質感	0-30 分
正確專業的準備工作	0-20 分
表演技巧	0-20 分



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

日式美食

WC 59: 創意日式便當-展示品

展示2套不同的自由式的創意日式便當，適合於餐廳、酒店菜單單點用。每套包含5個一下因素：蛋白質：家禽/海鮮/肉類/，醣類，蔬菜，醬料/ 蘸醬乳制品或黃豆。
全部食材必須可食用。參賽作品會被評判分切和檢視（若有需要）。可用擺設品來裝飾。須放置食譜和配方。 展示桌子的大小：90cm x 90cm。

WC 60: 創意日式壽司拼盤-展示品

展示1套創意日式壽司拼盤可提供5人食用以及適合於餐廳、酒店菜單單點用。每款壽司至少6個，例如：*Nigiri Sushi, Maki Sushi, Uramaki Sushi, Sashimi Sushi*
全部食材必須可食用。參賽作品會被評判分切和檢視（若有需要）。可用擺設品來裝飾。須放置食譜和配方。 展示桌子的大小：90cm x 90cm。（總數須有30片壽司擺設）

整體結構 細節，成品外觀，比例和對稱性	0-25分
專業的安排，技術與技巧 高技術。手工技能精確，一致且有難度。	0-25分
呈現與創新 展示品結構合理，條理清晰，優雅且色彩。它應是原創的，富有創意的和令人垂涎，使用創新的技術或工具。	0-25分
編排 正確的擺設數量，實用的，可搬運與穩定。	0-25分

創意藝術

WC 61: 個人水果雕

自定主題的果蔬雕刻，在 2 小時內完成。所有參賽選手需自帶水果和蔬菜。不可事先切、削皮、雕刻或是預備蔬果，除了芋頭和南瓜。不可使用榴槤。可以使用支架，但不能從成品表面看到。不可使用粘合劑。成品最大尺寸：150cm x 90cm, 工作臺：180cm x 90cm。

WC 62: 水果雕（二人組合）

自定主題的果蔬雕刻，在 2 小時內完成。所有參賽選手需自帶水果和蔬菜。不可事先切、削皮、雕刻或是預備蔬果，除了芋頭和南瓜。不可使用榴槤。可以使用支架，但不能從成品表面看到。不可使用粘合劑。成品最大尺寸：150cm x 90cm, 工作臺：180cm x 90cm

设计与結構	0 - 30 分
技巧与难度	0 - 50 分
创意与艺术呈现	0 - 20 分
	總分為 100分



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

WC 63: 牛油雕塑- 展示品

自定主題的牛油雕刻品展示。可以使用支架，但不能從成品表面看到。展示桌子的大小： 90cm x 90cm。高度限制： 150cm。

WC 64: 水果與蔬菜雕 展示品

自定主題的果蔬雕刻品展示。不可使用榴槤。可以使用支架，但不能從成品表面看到。

展示 桌子的大小： 90cm x 90cm。高度限制： 90cm。

作品展示 參賽者須設計其參賽作品的擺設，並將其擺放在展示桌上。	0-20 分
外觀展示，總體印象 根據所用原料，完成後的作品須體現文化內涵和藝術美感。	0-30 分
技術和難度 作品的美感、製作技巧和難度。	0-50 分



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

咖啡師大賽

WC 65: 咖啡拉花

条款和条件

参赛者完成报名后，参赛者必须遵守以下条款和条件。请注意，这些条款和条件包括个人责任和对获胜者的要求。每位参赛者必须阅读并遵守竞争对手的行为准则。

取消比赛资格

如果发生以下任何一种情况，主办方保留取消团队资格的权利：

- 不遵守主题
- 使用猪肉/或其任何副产品;非清真食品
- 与团队领导，经理，主管，讲师，培训师，讲师和同事沟通，同时比赛正在进行中。
 - 在比赛过程中使用手机和/或设备。
 - 使用陈旧，腐烂，过期和禁用的成分。
 - 裁判的决定是最终决定。

B. 運用與競賽

I) LATTE 艺术锦标赛的详细时间表

1. 将向所有竞争对手提供有关如何操作咖啡机的培训。

1.1 所有参赛者将获得 20 分钟的练习时间。

1.2 所有咖啡豆和牛奶将由主办方/赞助商提供。

II) 挑战-基于 4 杯咖啡

2.1 参赛者必须在 10 分钟内准备以下饮品：

2.1.1 单一创意拿铁图案

2.1.2 单一创意玛琪雅朵图案

2.1.3 单一相同的自由拿铁拿铁咖啡



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

餐飲服務

WC 66: 特式非酒精飲料調製大賽（雞尾酒）

這項比賽的目的是在配製飲料的過程中，判斷和衡量參賽者的技術，技能和知識水平。

比賽要求：

第一節

參賽者只能使用 SHAKEN（搖壺）方法製作自己的長飲。

第二節

參賽者只能使用 MUDDLE（搗棒的使用）方法製作自己的短飲。

* 所有參賽者必須向評審提供三（3）套 fiche 技術（標準配方）和一（1）張帶有彩色圖片的菜單卡。

- 按照第 1 節和第 2 節的方法或準備雞尾酒。
- 不得使用六（6）種成分。這包括如水果或香料的固體成分。
 - 雞尾酒的總含量不得少於 7 厘升（cl）。（國際標準）。
 - 除新鮮牛奶，奶油和雞蛋外，不允許乳製品及其替代品，以及自製，預製成分，加熱成分，人工和 著色劑，冰淇淋。
- 必須同時準備兩（2）份；一（1）個展示，一（1）個分為三（3）個等分/杯子給于評審。
- 所有配方的標準量必須以毫升（cl）計算。
- 每杯飲料的準備，展示和服務時間限制為 15 分鐘。

裝飾

- 裝飾飲料食材可以在後台或規定時間準備，但不能事先製作並帶入比賽。
 - 裝飾物必須簡單，可食用，並且在大多數酒吧中都容易獲得。
 - 比賽開始後，只能在台上一一次性將裝飾物放在杯子。
 - 比賽開始前，不得在杯中放入冰塊。

個人修飾：

- 您必須穿戴正確。全程遵守個人體態和保持衛生。
- 在比賽期間，服裝上不得有個人企業商標。

主辦方將提供：

- 一（1）張桌子和 2 個電源插座

參賽者必須攜帶所需的設備和配料，以有效，高效地執行比賽。

不符合資格：

如果發生以下任何情況，主辦方保留取消參賽隊資格的權利：

- 不遵守主題
- 使用豬肉和/某些其他非清真副產品以及準備非清真食品。
- 在比賽進行中，與團隊負責人，經理，主管，教練，講師，講師和同事進行溝通。
- 在比賽進行中使用手機和/或設備。
- 使用陳舊，腐爛，過期和禁用材料。



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

- 評審的決定是最終決定。

預備:

將會有一個區域供參賽者準備/練習。該區域將保留給參賽者；。參賽者將可以在此區域存儲他們的設備，配件，配料等。參賽者可將任何需要冷藏的材料存放在會場冰箱和冰櫃。以及提供洗手臺，供參賽者更換清洗杯子和餐具。由參賽者負責清潔自己的餐具和玻璃器皿，並留意自身物品。主辦方和工作人員對餐具或主要的物品破損或丟失概不負責。

參賽者須知:

所有參賽者必須攜帶所有設備，餐具，玻璃器皿和器皿。參賽者需有責任確保自己攜帶所需要的設備。參賽者應提供自己的 CD。CD 上應標明選手的姓名，歌曲標題和曲目。或提供 USB 驅動器。比賽場地 不會進行 CD 測試；因此，要求參賽者在家中測試 CD 並確保 CD 的歌曲/音樂準確。參賽者必須有助手 為他/她播放歌曲/音樂。歌曲/音樂，舞蹈隊或其他是可以被應許，但不會被評分。主辦方沒有提供任何設備。

外觀	香氣	味道/口感
優秀的: 10 分 9 分 8 分	優秀的: 10 分 9 分 8 分	優秀的: 20 分 18 分 16 分
很好: 7 分 6 分	很好: 7 分 6 分	很好: 14 分 12 分
好: 5 分 4 分	好: 5 分 4 分	好: 10 分 8 分
普通: 3 分	普通: 3 分	普通: 6 分

WC 67: 花式拋擲調酒賽

這項比賽的目的是，參賽者在準備飲料的过程中，判斷和衡量參賽者的技術，技能和知識水平。

比賽要求:

- 一份個人飲料配方。
- 材料數量沒有限制。
- 每個用於調配的瓶子必須包含糖漿和果汁。
 - 花式拋擲調酒總含量不低於 7c1 厘升（國際標準）。
- 除新鮮牛奶，奶油和雞蛋外，不允許乳製品及其替代品。
- 必須同時準備兩（2）份；一（1）個展示，一（1）個分為三（3）個等分/杯子給于評審。
- 所有配方的標準量必須以毫升（c1）。
 - 每杯飲料的準備，展示和服務時間限制為 15 分鐘。
- 不可使用酒精如：啤酒，葡萄酒，烈酒等。



MALAYSIA CULINARY WORLD CUP

個人修飾:

- 您必須穿戴正確。全程遵守個人體態和保持衛生。
- 在比賽期間，服裝上不得有個人企業商標。

主辦方將提供:

- 一（1）張桌子和 2 個電源插座

參賽者必須攜帶所需的設備和配料，以有效，高效地執行比賽。

外觀	個人表現	味道/口感
優秀的: 10 分 9 分 8 分	優秀的: 10 分 9 分 8 分	優秀的: 20 分 18 分 16 分
很好: 7 分 6 分	很好: 7 分 6 分	很好: 14 分 12 分
好: 5 分 4 分	好: 5 分 4 分	好: 10 分 8 分
普通: 3 分	普通: 3 分	普通: 6 分