**美国核桃厨艺大赛烽火再燃，冠军亲赴美国CIA学习**

——2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛火热报名中

上海市餐饮烹饪行业协会协同美国加州核桃协会将于6月举行2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛。大赛规定由上海各大宾馆、知名社会餐饮企业20名厨师和20名中式点心师参加。参赛作品必须以美国大核桃作为主料或主要配料制作的**中西合璧创意菜肴或中西合璧创意点心甜品**。

1. 报名时间：2018年4月15日至5月20日。（报名表见附页）
2. 书面初选：2018年5月20日至5月25日。
3. 决赛时间：2018年6月13日（地点另行通知）。

**参赛规则：**

1、2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛要求选手制作出1份完整的成品做展示，同时做2份小份给评委评审；

2、除指定的美国加州核桃现场提供外，所有原料、调料、盛器、工具自带。现场提供万能蒸烤箱、中式炉台、锅、勺；允许场外完成初加工，成品成熟必须在现场完成，不允许带助手。参赛作品必须在2小时内完成。

3、比赛结束后，美国加州核桃协会有权使用此次大赛选手的信息、照片和产品图，美国加州核桃协会将不对此进行额外补偿；

4、比赛作品要具有市场价值。

5、报名即获得美国加州核桃仁500克，供试制。

6、除本地厨师外，也欢迎江浙地区的厨师参赛。报名不收取任何费用，参加比赛的选手参赛期间的交通费，食宿费用自理。

7、本次比赛以“中西合璧创意料理”为主题，中式料理固然美味可口，西式料理也有其独到之处，中西合璧，创新融合才是今天餐饮市场的主流。考验厨师以优质的美国加州核桃为原料，以创意烹饪，实现一材多用，一菜多味，以一变多，以众归一，取中西之特色，完成美国加州核桃中西合璧创意菜肴或中西合璧创意点心、甜品。

8、根据往届比赛经验，面点部分不建议做核桃酥和纯烘焙制品。

9、务必写清联系地址，方便寄送核桃。

**评选标准：**

- 创意和美国加州核桃的使用：20分

- 食材搭配及烹饪过程：20分

- 作品风味及口感：20分

- 摆盘：20分

- 市场价值：20分

**奖项设置：**

 “2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛”特金奖：2名（亲赴美国烹饪学院CIA学习加州核桃从农场到餐桌的美味蜕变并获得CIA 颁发的荣誉证书；注选手需自行准备赴美签证材料，如因自身原因被拒签，签证费用自理。主办单位不承担任何责任。）

“2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛”金奖：2名（人民币各5000元）

“2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛”银奖：4名（人民币各3000元）

“2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛”铜奖：6名（人民币各2000元）

“2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛”优秀奖：6名（人民币各1000元）

“2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛”优胜奖：20名（人民币各500元）

**附：2018‘美国加州核桃杯’厨艺大师创意料理大赛报名表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位** | **姓名** | **工种职务** | **联系地址** | **手机号** |
|  |  |  |  |  |
| **作品名称** | **主料、辅料** | **核桃用量**(不能兼用其他坚果) | **制作过程及特点** |
|  |  |  | 1、2、3、 |
| **照片**（手机拍摄即可） |

**注：**

**1、菜谱尽量详细，用料数量以克计量；**

**2、报名截止日期：**5月20日**；**

**3、报名邮箱**：请参赛选手将菜谱以电子文档形式发送到398817612@qq.com邮箱并注明“美国核桃比赛”。

**4、联系电话**：63212096—622、631

联系人： 何三妹 手机：13012859708 邵建华 13701647617