

## 2011年新唐人テレビ局 第4回「全世界中華料理調理大会」開催要項

### 一、主旨

本コンテストは新唐人テレビ主催の国際文化芸術シリーズコンテストの一つである。主旨は正統派の中華料理の調理技法を広げ、中国の深遠な食文化を伝承、伝統料理の製作技法を発掘し、中華美食の博大な奥義を再現するとともに、正統かつ科学的な食事理念と方式を伝播すること。調理技法の切磋琢磨を通じて、全世界に中国料理の特徴をさらに認識させ、世界における中華の食文化の地位を高めていく。

### 二、主催者

コンテストの主催者は新唐人テレビ。コンテストの実況は同テレビ局によって全世界に放送される。

### 三、会場と日時

1. 予選はアジア地区会場と北米地区会場で行う。応募者は自分で予選会場を一つ選択する。
  - 1) アジア地区:2011年7月29日から31日、台湾台北世貿二館(台北市松廉路3号)
  - 2) 北米地区:2011年9月22日、ニューヨークタイムズ・スクエア
2. 本選: 入選者はアメリカで本選に参加する。  
2011年9月23日、ニューヨークのタイムズ・スクエア
3. 授賞パーティ: 2011年9月25日、ニューヨーク市60号Pier Sixty

### 四、注意事項

1. 競技種目:  
本コンテストの競技種目は四川料理、山東料理、広東料理、東北料理(黒龍江省、吉林省、遼寧省)、淮揚料理の五大料理に分けられる。
2. 参加資格:  
応募者は応募種目の料理系統の歴史や発展等について一定の知識を持ち、調理技法に精通する人。国籍血統を問わない。
3. 参加費:
  - 1) アジア地区(台湾)参加費:
    - 応募締切日前までは2500元新台湾ドル。
    - それ以降は3,000元新台湾ドル。
  - 2) 北米地区(アメリカ)参加費:
    - 締切日前までは80ドル。
    - それ以降は100ドル。
  - 3) 参加費に調理現場機材の使用料と指定料理の材料費が含まれる。
  - 4) 申込後の棄権者には参加費を返還しないとする。
4. 参加方法:
  - 1) アジア地区(台湾):
    - 台湾で予選参加の選手は2011年6月30日までに申込書を提出し、参加費を納入すること。

- 参加者の氏名と「中国料理コンテスト」の参加費と明記すること。
- 振込先: 50105684(郵便局)口座名:新唐人亞太電視股份有限公司
- 応募資料の送り先: 80660高雄市前鎮区保泰路347号  
新唐人電視台第四屆「全世界中國菜廚技大賽」
- 問い合わせ:
  - i. Eメール: [culinary\\_tw@mail2000.com.tw](mailto:culinary_tw@mail2000.com.tw)
  - ii. 電話: 07-7223617 FAX:07-7223347 携帯:0933-436-890 (黄)

## 2) 北米地区(アメリカ):

- アメリカで予選参加の選手は2011年8月31日までに申込書を提出し、参加費を納入すること。
- 支払方法はクレジットカード、現金、トラベラーズチェック、小切手。受取人にNEW TANG DYNASTY TELEVISION。
- 応募方法:
  - i. HPから: <http://culinary.ntdtv.com>
  - ii. Eメール: [culinary@globalcompetitions.org](mailto:culinary@globalcompetitions.org)
  - iii. 電話:1-646-736-2988
  - iv. FAX:1-212-918-3479
  - v. 郵送時宛先:229 W. 28th Street, 7th floor, New York, NY 10001,U.S.A.  
受取人:新唐人電視台第二屆「全世界中國菜廚技大賽」

5. コンテスト前2週間内での参加種目の変更は不可とする。

6. 国際速達書留料金:米国への渡航ビザが必要な選手は、参加申込書を記入する際に選択すること。該当の選手は、25ドルの国際速達書留郵便の料金を負担する(米国入国ビザ申請に必要な資料の郵送等の料金)。

## 五、競技内容

1. 予選:応募種目に応じ、自選と現場で公表する指定料理一品ずつ、その場で調理する。合格者が本選に進める。
2. 本選:応募種目に応じ、自選料理一品と現場で指定する料理二品をその場で調理する。予選と同じ料理であってはならない。
3. 料理規定:
  - 1) 自選料理:コンテスト組織委員会指定の五大料理の伝統メニューから自選。伝統調理法に従い、材料を用意すること。コンテスト側が一般的な常用調味料を提供する。
  - 2) 指定料理:伝統調理法で調理すること。材料と調味料はコンテスト側が用意する。該当種目の地域性を鮮明に表現しなければならない。

種目別の指定料理:

  - ・ 四川料理  
麻婆豆腐, 水煮牛肉, 宮保雞丁, 乾煸牛肉絲, 乾燒魚, 芹黃牛肉絲, 豆瓣煎魚, 魚香肉絲, 家常豆腐, 乾煸四季豆, 家常紹子海參, 開水白菜, 生爆鹽煎肉, 乾燒大蝦, 粉蒸牛肉, 回鍋肉, 薑汁熱窩雞, 三椒煸雞, 三鮮鍋巴(雞脯, 火腿, 冬筍), 芙蓉雞片, 小煎仔雞, 辣子雞丁, 重慶辣子雞, 糖醋脆皮魚, 鍋巴魷魚, 家常魚條, 芹黃魚絲, 蒜泥白肉, 口袋豆腐, 醋溜鳳脯, 酸辣海參, 荔枝魷魚卷, 椒麻雞片, 家常紹子魚, 魚香鳳脯絲。
  - ・ 魯菜菜單

蔥燒海參，醬汁魚，糟溜魚片，醬爆雞丁，芫爆裡脊絲，爆炒魷魚卷，澆汁魚，溜魚片，炒生雞絲招菜，蔥爆羊肉，芙蓉雞片，奶湯白菜心，鍋塌豆腐，炸烹裡脊，燴生雞絲，抓炒魚條，山東海參，醋椒魚，爆炒龍鳳絲(雞絲、魚絲)，垮燉魚，煎轉黃魚，油燜大蝦，賽螃蟹，奶湯蘿蔔絲鯽魚加青蛤，清炒蝦仁，拔絲葡萄，油爆雙脆，雞裡蹦，乾燒冬筍，芫爆雞片，油爆海螺，密汁山藥，炸烹蝦段，博山豆腐箱，糖醋鯉魚。

・ 粵菜菜單

薑蔥炒肉蟹，豉汁炒魚片，炒鮮奶，滑蛋蝦仁，肉絲煎面，蒜子干貝，茄汁雞球，咕老肉，南乳扣肉，蠔油滑雞片，油浸魚，清蒸魚，黃埔炒蛋，五彩炒牛肉絲，臘味煲仔飯，白切雞，鹹魚煎肉餅，鹹魚雞粒豆腐煲，紫蘇炒螺，大頭鯪魚頭湯，油泡蝦球，草菇蒸滑雞，生炒骨，豉油王蝦，梅菜扣肉，豉汁蒸排骨，煎蝦餅，生菜鯪魚球，香煎黃花魚，芙蓉蝦仁，桂花翅，土豆煎蛋，海鮮茄子煲，蠔油牛肉，蒜子上湯豆苗(芥藍)。

・ 淮揚菜菜單

清燉蟹粉獅子頭，大煮干絲，松鼠魚，蜜汁火方，清炒蝦仁，燴虎尾，文思豆腐羹，無錫排骨，三絲魚卷，清湯魚丸，松子魚米，炒鱸糊，櫻桃肉，芙蓉裡脊絲，拆燴鯪魚頭，水晶蝦仁，翡翠蝦仁，荷葉粉蒸肉，梁溪脆鱔，紅燒馬鞍橋，蝴蝶鱔片，紅燒划水，五柳青魚絲，腐乳肉，芙蓉雞片，叉燒酥方，鏡箱豆腐，熏魚，紅燒肚襠，紅燒肉，菊花青魚，雪菜毛豆百頁，油爆蝦，東坡肉，西湖醋魚。

・ 東北菜菜單

松子豆腐，乾炸丸子，拔絲蘋果，醬骨頭，鍋包肉，地三鮮，小雞燉蘑菇，醋溜白菜，滑炒裡脊絲，溜黃菜，火靠大蝦，燒二冬，雪裡紅燉豆腐，炒酸菜粉(積菜粉)，爆炒腰花，尖椒干豆腐，東北大拉皮，乾炸小黃魚，豬肉燉粉條，尖椒土豆絲，軟炸裡脊，滑溜裡脊片，芫爆裡脊片，薑絲肉，酸菜汆白肉，白扒猴頭蘑，燉黃花魚，燒土豆牛肉，鯰魚燉豆腐，木耳肉片，焦溜肉段，拔絲地瓜，酸辣豆腐羹，口蘑燴雞絲，排骨燉凍豆腐。

4. 時間制限

- 1) 予選: 下準備と調理全過程を含めて、45分以内に自選と指定料理一品ずつ完成させる。
- 2) 本選: 下準備と調理全過程を含めて、60分以内に自選料理二つと指定料理一品を完成させる。

5. 当日プログラム:

- 1) 受付: 競技参加証明を受け取り、抽選で調理場を決めてから入場。
- 2) 競技: 選手が入場し、該当の場所に就く。
- 3) 現場の監理長が指定の料理のメニューを公表。
- 4) 選手が所定調理場で必要な部品と道具を確認する。現場監理長が料理材料の検査を行う。競技開始後に監理員が時間を計測し、記録を取る。
- 5) 競技後: 終了ベルをサインに、すべての選手が料理とクォリティーカードを自分の調理場に残し、監理員に参加証明を出してから、速やかに退場する。審査員が採点を始める。

6. コンテスト提供物品:

- 1) 厨房設備: コンロ、平(坑)扒炉、まな板2枚、調理台、冷蔵庫、中華鍋、器類、蒸し鍋、燉鍋、大皿、小皿
- 2) 常用調味料: 塩、砂糖、料理酒、酢、醤油、片栗粉、葱、生姜、にんにく、白胡椒、食用油、卵
- 3) 上記以外の物品を使用する場合、各自で用意すること。

7. 注意事項:

- 1) 各選手が予選、本選で調理した料理の材料、調理法、食感がすべて違うものとする。各料理の

得点合計が選手の得点となる。予選と本選の得点を別とし、予選の成績は本選に影響しない。

- 2) 料理が参加者の包丁技、歴史伝承、伝統調理法を表現するものとする。
- 3) 材料の下準備、乾燥食品の戻し、漬け置き、予熱加工などは競技前に場外で行っても良いが、人工化学薬剤で処理してはならない。ただし、調味、包丁技、調理は制限時間内で場内で完成しなければならない。
- 4) 競技前の時間外下準備が必要な場合、申込時に場外下準備申込書を提出し、許可(下準備の程度などが規定されるもの)をもらわなければならない。(申込書の提出は応募締切日までとする)
- 5) 時間制限内で完成できない料理は採点対象とならない。
- 6) 材料を試験場に持ち込む前に監理員の検査を受けなければならない。違反者は減点ないし参加資格の取り消しが課せられる。
- 7) 本コンテストは正統な中国料理の製作技法を広めるための伝統中国料理の競技であり、選手の伝統料理調理法の精通度を重視する。料理の装飾、または装飾に使う材料や技法を採点の対象外とする。非伝統的な方法で料理装飾を大量に施した場合は減点の対象になる。
- 8) 調理衛生に気を配ること。生ものを別まな板使用、手袋使用など。
- 9) 各料理の調理回数は一回とする。量は十人分プラス二人分(審査用)とする。
- 10) 本コンテストは個人競技で、助手同行は不可とする。

## 六、審査方法

1. 各選手の各料理ごとに評価を行う。満点を100点とし、その中、製作過程20点、料理の評価が80点とする。具体的に:
  - 1) 製作過程(20点):材料準備、生と火通しの処理分別、道具衛生、個人衛生、料理衛生、調理技法、選手の身だしなみ。
  - 2) 料理(80点):料理の色、香り、味、切り方の四方面から評価される。
    - 見た目:料理の分量、造形、色合い、汁などから評価。盛り合わせが自然で美しく、材料の配合が適度、切り方が均一で、大きさが適度、料理と汁の色のバランス、料理とお皿のバランスが良く、全体的な見た目が明快である。
    - 味:当該料理の味、風味を表現し、調味が適度で、味が純正である。主材料の味、旨みを十分に引き出すこと。
    - 質:材料をこだわり、火加減が適度、質感が鮮明である。当該料理の特徴を表現する。
2. 評価方法:
  - 1) 減点制とする。
  - 2) 料理ごとに評価する。
  - 3) 全審査員採点の平均点を当該料理の得点とする。
  - 4) 違反項目は平均点から減点される。違反項目は下記である:
  - 会場で大声を出す。嚴重違反者は参加資格が取り消される。
  - 服装を統一しなければならない。調理服、調理帽を身に着けない人には減点。
  - 遅刻;
  - 料理または服装に選手の名前や所属がわかる;
  - 使用禁止調味料または人体に有害な添加物を使用する;
  - 完成品または半完成品を会場に持ち込む;

- 生と火通しの処理分別をしない、調理道具不備、食材の切り端などをむやみに捨てる、個人や会場の衛生に気を配らない;
- 他人の材料、スープを使用する;
- 事前に材料に包丁を入れる;
- 制限時間内に完成できない料理は評価対象外とする;
- 操作過失については監理員が記録を取り、監理長が減点を行う;
- その他の嚴重違反がある場合は監理長の減点提案に基づき、総審査長が判断する。

### 3. 審査委員会:

- 1) 国際水準の中国料理調理の専門家、美食家、学者、著名人から結成される。
- 2) 審査委員会の囑託で会場監理員が会場の監理を行う。
- 3) 採点は選手が申込時に提供したクォリティーカードを基にする(申込書参考)。
- 4) 製作過程の違反は監理員が記録を取り、減点を審査委員に提案し、採点の参考となる。

## 七、奨励

1. アジア地区の入選者はアメリカで本選に参加する。
2. 本選優秀賞獲得者:1年以内に主催者が優先的に地域活動の参加要請や報道を行う。
3. 金銀銅賞獲得者:1年以内に主催者が優先的に世界的活動の参加要請や報道を行う。
4. 本コンテストは四川料理、山東料理、広東料理、東北料理、淮揚料理と五つの種目に分けられる。各種目に金、銀、銅賞各一名、優秀賞三名を設ける:
  - \* 金賞:賞金1万ドル、金メダルおよび受賞証書
  - \* 銀賞:賞金3千ドル、銀メダルおよび受賞証書
  - \* 銅賞:賞金1千ドル、銅メダルおよび受賞証書
  - \* 優勝賞:受賞証書

## 八、その他

1. 参加者の申込みを以って、コンテストのすべての規則を承認したものとする。
2. 参加者は本コンテストの開催要項および組織委員会の管理を遵守しなければならない。違反者には参加資格および賞の取り消しを課することができる。
3. 入賞選手本人が授賞パーティに参加しなければならない。特別な理由以外、欠席者は棄権と見なす。
4. 授賞パーティは金銀銅賞の獲得者が合同で製作する。組織委員会がメニューと食材を提供する。パーティは本選の後に行う。
5. 組織委員会が料理作品の写真、録画、レシピ、及び選手の履歴書や写真などの権利を所有する(印刷物、DVD、新唐人テレビの番組やインターネットで使用)。
6. 参加選手の調理技法やレベルがコンテストの規定水準に達しない場合は、当該項目は受賞者なしとする。
7. 審査委員会の決定は最終決定とし、いかなる申し立ても受け付けない。
8. コンテスト組織委員会が開催要項の最終解釈権と改定権を持つ。

新唐人テレビ全世界「中国料理調理コンテスト」組織委員会  
2011年3月1日完成