

2025国际名厨对虾烹饪大赛6月21日将在广州举行

6月21日，在2025 第三届全球海鲜（对虾）贸易节举办期间，同期将举办2025国际名厨对虾烹饪大赛，聚焦世界范围内广泛流通的对虾食材创新，海内外名厨汇聚，展示粤菜“鲜、嫩、滑、爽”的烹饪精髓，助力粤菜餐饮品牌高端化、国际化发展。

本次大赛以“粤菜海鲜，健康美味”为主题，将邀请国际名厨与本土粤菜师傅同台交流，助力中外餐饮文化交流，让更多国际厨师了解认识粤菜，也帮助中国食材企业争取更多打开海外餐饮渠道的机会。

大赛专注于食材应用、烹饪、文化交流三大创新，在食材应用方面，将更多海外的优质对虾食材与粤菜技艺结合，探索融合创新之道；在海鲜烹饪方面，聚焦“健康、创意”海鲜料理，如低温慢煮技法，探讨海鲜烹饪的鲜味秘诀；在文化交流方面，中西式不同的烹饪理念和技艺碰撞，提升海鲜探讨粤菜如何适应全球市场。提升粤菜全球影响力。此外，本次活动还将设置展区试吃、观众投票、名厨签名等环节，增强观众的参与感，提升活动的互动性和观众参与价值。

大赛详情

一、比赛时间地点

活动名称：2025国际名厨对虾烹饪大赛

活动时间：6月21日 全天 20.2馆赛事区

活动地点：广州·中国进出口商品交易会展馆D区

二、组织架构

主办单位：广州食和岛网络科技有限公司

承办单位：广州创新文旅美食电视《将遇良材》栏目组

四、主题说明

鲜材：突出广东本土经典粤菜(非海鲜类)，经点粤式（海鲜类）等。

鲜技：展现粤菜烹饪技法（清蒸、白灼、油泡、椒盐等）。

鲜味：强调低盐、低脂、原汁原味的健康理念。

三化：标准化（食材处理）、国际化（融合烹饪）、IP化（名师品牌）

五、活动对象（200人规模）

1、专业参赛选手

国际名厨、粤菜师傅、酒店总厨、烹饪院校教师、青年厨师、非遗传承人学徒 60人

2、专业裁判评审团队

国际美食评委、餐饮协会专家、营养学家、美食博主 10人

3、嘉宾观众

餐饮品牌代表、供应链企业、美食爱好者、媒体 130人

城市：广州、深圳、香港、澳门、潮州、湛江等。

六、活动内容

1、国际名厨表演秀（食材烹饪）

主题：当粤菜海鲜遇见世界风味

形式：10位国际名厨+10位粤菜大师。

国际名厨每人呈现一道热菜或冷菜，如越式烤龙虾、泰式咖喱蟹、椰奶咖喱虾、洒水辣炒小卷、阿拉伯烤鲈鱼。或三文鱼、龙虾、生蚝。

国内粤菜大师每人呈现两道热菜，如风声水起、豉汁蒸鲍鱼、豉汁蒸排骨、煲仔饭、蜜汁叉烧、海鲜烩饭、清蒸石斑鱼、白灼虾、顺德鱼生、潮州冻蟹、潮汕生腌、避风塘炒蟹等。

注意：

越南：适合展示清新酸辣的调味技巧（如鱼露运用）。

泰国：可突出香草与火候（如炭烤vs咖喱）。

印尼：强调香料层次（姜黄、椰奶、辣椒复合味）。

中东：适合高端呈现（藏红花、坚果装饰）。

2、粤菜师傅厨艺大比拼（食材展演）

主题：“粤”来“粤”有味

形式：50位粤菜大师。

粤菜师傅通过摆盘和创意展现中餐（粤菜）的传统与现代。

自选组：还原经典粤菜及海鲜，限时60分钟。

自选组评审重点：刀工（30%）、火候（30%）、原汁原味（40%）。

使用食材（如东星斑、九节虾、生蚝等）。

指定组：融合国际技法及粤式调味，限时60分钟。

指定组评审重点：创新性（40%）、健康指数（30%）、视觉呈现（30%）。

3、菜品展示/菜品试吃（品鉴体验）

主题：民以食为天

形式：大师作品展、选手作品展、嘉宾品鉴汇。

4、现场采访（互动分享）

主题：让味道更有滋味

形式：舞台区嘉宾分享，菜品展示区选手/裁判分享

分享议题1：粤菜海鲜如何走向世界？嘉宾：米其林评委、粤菜名厨。

分享议题2：菜肴创作理念。选手。

分享议题3：菜肴商业价值。裁判。

七、关于比赛

比赛流程

1、报名阶段：4-5月

发布比赛通知，明确参赛规则、作品要求、奖项设置等。参赛者通过在线报名，提交个人基本信息。

线上公开投票阶段：5-6月

分数将作为决赛的一个指导分数，并评选出获得网络投票最多排名的前二十名作品，作为最受消费者喜爱的奖项，投票标准将以参赛者的作品创意、装盘、营养搭配等方面进行。

3、决赛阶段：现场

参赛者在活动现场进行创意大比拼，限时完成。参赛者选择各自所需食材和工具，并在规定时间内完成菜品的制作、摆盘等。评委团对现场制作的菜品进行评估，根据口味、创意、营养等方面进行打分。

颁奖环节：现场

比赛活动当天，根据评委团的打分结果，评选出奖项。举行颁奖仪式，为获奖参赛者颁发证书和奖品。

八、比赛规则

1、食材要求

由参赛者自备，也可自行选用（如主办方有提供食材）。鼓励使用新鲜、天然的食材，避免使用过多加工食品和添加剂。

注：可根据情况，规定必须使用某些特定的食材或品牌，以增加比赛的挑战性和创意性。

2、菜品要求

菜品应具有创新性和独特性，体现健康养生的理念和特色。外观精美，摆盘精致，能够吸引评委和观众的眼球。口味良好，符合大众的口味需求。

3、操作规范

参赛者在比赛过程中应遵守操作规范，确保食品安全和卫生。保持比赛场地的整洁和卫生，比赛结束后清理好自己的操作区域。

4、时间限制

规定比赛时间为一个小时，参赛者需在规定时间内完成作品的提交或制作。超时未完成作品的参赛者将被扣分或取消比赛资格。

5、评选标准

制定明确的评选标准，包括创意、营养、口味、外观等方面。评委团根据评选标准对参赛作品进行客观、公正的评价和打分。

6、知识产权

参赛者需保证参赛作品的原创性，不得抄袭或剽窃他人作品。比赛组织方有权对参赛作

品进行展示、宣传和推广，参赛者享有署名权。

7、其他规定

明确比赛的其他规定，如参赛人数限制、比赛纪律等。组织方有权根据实际情况对比赛流程和规则进行调整和修改，并及时通知参赛者。

九、作品要求及奖项设置

1、作品要求

创意性：作品需具有独特创意，能够体现轻食理念。

营养性：作品需注重营养均衡，符合健康饮食标准。

美观性：作品需色彩搭配合理，造型美观，吸引眼球。

2、奖项设置

金奖：30人（颁发奖章和证书）

特金奖：20人（颁发奖章和证书）

至尊金奖：10人（颁发奖章和证书），代表台上发表感言。

创新对虾及海鲜菜式、传承粤菜美食文化，助力粤菜出圈、名扬四海。

6月21日，2025国际名厨对虾烹饪大赛在广州，邀您见证海鲜产业中外交流和创新盛世。