

CUISINE & FOOD

INFORMATION

NO.029

餐饮情

时尚新饮 凯文靓汤茶餐厅

Hospitality 的表现力
佳酿自通车 名酒鉴赏

博古斯首届亚洲区选拔赛



上海餐飲行業協會



Gourmet World Shanghai

暨博古斯世界烹饪大赛 首届亚洲区选拔赛

“作为一个拥有悠久烹饪历史的大洲，
亚洲在博古斯大赛创赛以来就已加入到这个国际最高水准的
西餐烹饪大赛中，
并以其多元的美食文化和精致的地域特色
让世界对亚洲的西餐烹饪水平刮目相看。

如今，这种将亚洲元素的创作灵感与传统西餐烹饪技艺相结合的
烹饪手法已经越发娴熟，并影响到世界的每一个角落……”

博古斯世界烹饪大赛亚洲区选拔赛主席
Otto WEIBEL

来自10个亚洲国家的优秀厨师代表齐集上海，争夺4个入围博古斯决赛的名额

作为法国GL Events SepelCom公司登陆亚洲的首个活动，Gourmet World Shanghai于2008年5月29日至31日在上海浦东展览馆成功举办。此次活动齐集了15家来自欧洲的顶级食品、餐饮设备及餐具企业，吸引了800多位专业观众到场。活动现场更有名厨为观众当场进行厨艺表演，让观众与美食真正零距离接触。

作为Gourmet World Shanghai期间的重要活动，首届博古斯世界烹饪大赛亚洲洲际选拔赛吸引了来自亚洲10个国家最优秀的西餐厨师参加，争夺进入法国里昂世界决赛的4个席位。

活动主办方GL Events SepelCom公司最早在2005年开始在各大洲设立洲际选拔赛，目的是让更多的国家有机会参与到博古斯这一国际顶级西餐烹饪赛事中来。此次10个亚洲参赛国如下：中国、日本、印度、印尼、黎巴嫩、马来西亚、新加坡、韩国、泰国、越南。

本次比赛的裁判均由各参赛国西餐名厨担任，同时大赛组委会邀请了来自新加坡莱佛士酒店的著名瑞士西餐大师Otto Weibel先生担任本次大赛主席，中国烹饪协会会长苏秋成先生任名誉主席，1999年博古斯金奖获得者，来自挪威的Terje NESS先生任大赛裁判长，中国烹饪协会副会长杨柳女士也应邀出席了此次活动。

比赛结果如下：

日本选手Yasuji SASAKI最终获得本次博古斯世界烹饪大赛的冠军，官方赞助商ENODIS公司Mr.Dittman先生和中国烹饪协会副会长杨柳女士共同为其颁发由法国著名设计师Vincent Breed设计的金色水晶奖杯，此外，他还将获得10000欧元的现金奖励。

马来西亚选手FAROUK OTHMAN夺得本次博古斯世界烹饪大赛第二名，他获得了银色水晶奖杯和7500欧元的现金奖励。

新加坡选手TAN Jason 夺得本次博古斯世界烹饪大赛第三名，他获得了铜色奖杯和5000欧元的现金奖励。

以上三位获胜选手将和来自韩国选手LEE Jun-Hi一起，作为亚洲代表，参加2009年1月24日至28日在法国里昂Sirha酒店、餐饮、食品展期间举办的博古斯世界烹饪大赛决赛。

本次博古斯世界烹饪大赛亚洲区选拔赛“最佳助手奖”由黎巴嫩队参赛助手Mohamad AL SAYED获得，1999年博古斯金奖获得者，来自挪威的Terje NESS先生为其颁奖。

博古斯世界烹饪大赛，世界西餐烹饪的致高点！

早在1987年，保罗博古斯先生便萌生了创办一个专业烹饪赛事的想法：让全世界最优秀厨师一起在开放的厨房里，像足球比赛一样，在现场观众的呐喊声中比拼他们的厨艺。20年后的今天，博古斯世界烹饪大赛已被视为国际美食界的奥林匹克盛会，每一位厨师都以参加博古斯大赛作为自己职业生涯的最高荣誉。

在过去的10届博古斯大赛中，33名大厨分别获得了金奖、银奖和铜奖。

各国获奖情况如下：

法国—8位获胜选手：6位金奖，2位银奖

挪威—6位获胜选手：3位金奖，2位银奖，1位铜奖

比利时—5位获胜选手：3位银奖，2位铜奖

瑞典—3位获胜选手：1位金奖，2位银奖

德国—3位获胜选手：3位铜奖

丹麦—2位获胜选手：2位银奖，1位铜奖

卢森堡—1位获胜选手：1位金奖

冰岛—1位获胜选手：1位铜奖

荷兰—1位获胜选手：1位铜奖

新加坡—1位获胜选手：1位铜奖

瑞士—1位获胜选手：1位铜奖

更多详情请登录www.bocusedor-asia.com

