



11 MAY 2023 | HKCEC

HONG KONG PROFESSIONAL MIXOLOGIST CHALLENGE 2023

Co-organisers



Presented by



Bartenders, you are invited!

Hong Kong Bartenders Association (HKBA) and the Organiser of HOFEX are cordially inviting you to participate in the industry renowned event.

The challenge aims to promote and support the professionalism of bartenders and the Art of Mixology. This world-class platform offers a fantastic opportunity for contestants to showcase their skills with their expertly crafted cocktails.

The event will take place at HOFEX 2023 on 11 May at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre. Over 20,000 F&B and hospitality professionals will witness the birth of the next mixology superstar.

Join now to be the best of the industry.

Best regards,

我們現誠邀各方的調酒師！

香港調酒專業協會和 HOFEX 的主辦方誠摯邀請您參加這一業界知名的盛會。

該挑戰旨在促進和支持調酒師的專業精神和調酒藝術。這個世界級的平台為參賽者提供了一個絕佳的機會來展示他們用專業調製的雞尾酒的技能。

該活動將於 5 月 11 日在香港會議展覽中心舉行的 HOFEX 2023 舉行。超過 20,000 名餐飲及款待業專業人士將見證下一位調酒巨星的誕生。

立即加入，成為行業中的佼佼者。

此致，

Neil Wong 王紹忠先生

President 會長

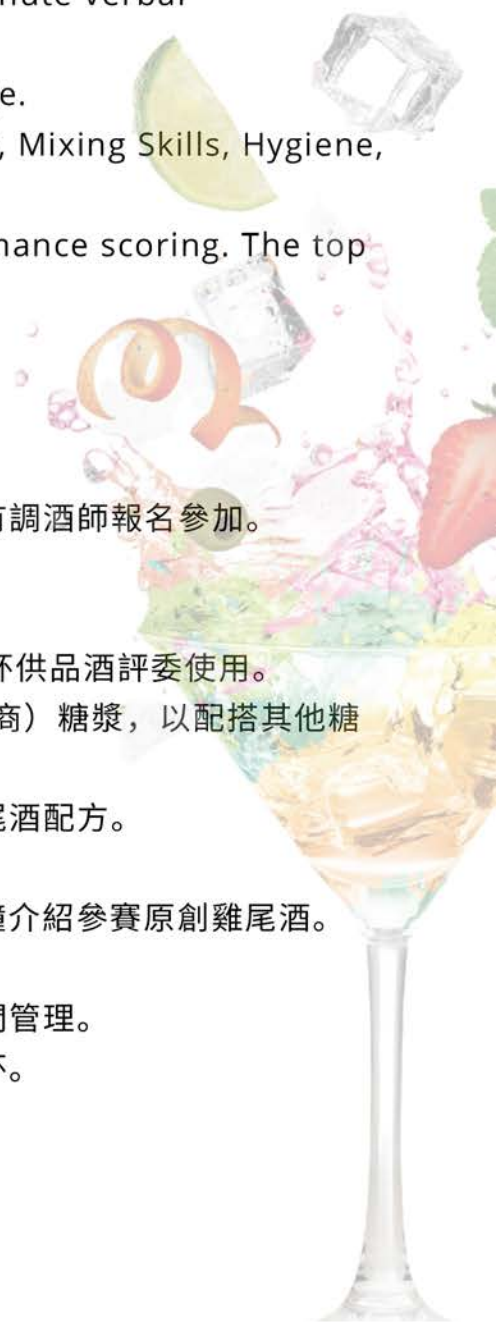
Hong Kong Bartenders Association 香港調酒專業協會



Rules & Regulations

比賽規則

- The competition is open to all bartenders in hotels, bars, restaurants, clubs and institutions in Hong Kong, Macau and Taiwan.
 - All contestants must be aged 18 or above by 11 May 2023.
 - The recipe must be an original creation of the contestant.
 - Each contestant is required to create & prepare one original cocktail, together with 5 small glasses for tasting juries.
 - The contestants are required to use at least ONE Syrup from Toschi (the title sponsor) from the Sponsored Product Catalogue provided and a combination of any Aperitif, Spirits and Liqueur.
 - The competitors are free to use any herbs, spice, and mixers to create their cocktail recipes.
 - No more than 6 ingredients in each cocktail recipe.
 - 10 minutes for table set up & preparation on stage, 1 minute verbal introduction of the cocktail.
 - Time limited at 7 minutes for the cocktail mixing on stage.
 - Evaluation criteria: Appearance, Aroma, Taste, Creativity, Mixing Skills, Hygiene, and Time Management.
 - Total score is combined with both drinks taste & performance scoring. The top three winners to be awarded cash prize and trophies.
 - Smart & decent attire is required.
 - The co-organisers reserve the right of final decision.
-
- 比賽接受來自港澳台地區酒店、酒吧、餐廳、會所、機構的所有調酒師報名參加。
 - 所有參賽者必須在 2023 年 5 月 11 日之前年滿 18 歲。
 - 參賽的雞尾酒必須是參賽者原創。
 - 每位參賽者需要製作和準備一款原創雞尾酒，以及 5 個小玻璃杯供品酒評委使用。
 - 參賽者必須至少使用贊助產品目錄中的一種 Toschi（冠名贊助商）糖漿，以配搭其他糖漿、杯具，以及自攜的開胃酒、烈酒、利口酒和其他材料組合。
 - 參賽者可以自由使用任何香草、香料和調酒器來製作他們的雞尾酒配方。
 - 每個雞尾酒配方中的成份材料不能超過 6 種。
 - 每名參賽者將會有 10 分鐘進行餐桌佈置和舞台準備，及 1 分鐘介紹參賽原創雞尾酒。
 - 舞台上的雞尾酒調製時間為 7 分鐘。
 - 評估標準：外觀、香氣、味道、創造力、攪拌技巧、衛生和時間管理。
 - 總分與飲品口味和性能評分相結合。前三名將獲得現金獎和獎杯。
 - 參賽者需要穿著得體。
 - 協辦機構保留最終決定權。



Event Information & Programme

活動資料及時間表

Date 日期 11 May 2023 (Thu 星期四) 2023 年 5 月 11 日
Time 時間 11:00 am - 05:45 pm
Venue 地點 Grand Stage, Hall 1A
Hong Kong Convention & Exhibition Centre 香港會議展覽中心

11:00 am - 11:30 am Contestant reception 參賽者報到

11:30 am - 11:45 am Briefing 賽前簡報

11:45 am - 12:00 nn Back stage preparation 後台準備

12:00 nn - 01:45 pm Hong Kong Professional Mixologist Challenge 2023 - Part I

01:45 pm - 02:15 pm Lunch break 午休時間

02:15 pm - 04:00 pm Hong Kong Professional Mixologist Challenge 2023 - Part II

04:00 pm - 04:45 pm Hong Kong Bartender Association 40th Anniversary Cocktail Party
香港調酒專業協會四十周年雞尾酒慶祝會

04:45 pm - 05:15 pm Judges' comment session & awards ceremony 評委賽果發布及頒獎典禮

05:15 pm - 05:30 pm Photo session 合照環節

05:45 pm Conclusion of Hong Kong Professional Mixologist Challenge 2023
香港專業調酒師挑戰賽 2023 圓滿結束

Prizes & Awards

獎金及獎項

Champion 冠軍 Trophy 獎盃 + HK\$5,000 Cash Award 現金獎
1st Runner Up 亞軍 Trophy 獎盃 + HK\$3,000 Cash Award 現金獎
2nd Runner up 季軍 Trophy 獎盃 + HK\$1,000 Cash Award 現金獎



Enrolment Form

參賽者報名表格

Enrolment Deadline 22 April 2023 (Sat)
報名截止日期 2023年4月22日(星期六)

Full Name of Contestant	
Country/Region	
Tel	
Email	

Information of Employing Establishment

Name of Establishment	
Address	
Tel	
Email	

Information of the Cocktail - original recipe created by contestant

Name of the Drink	
Garnish	
Recipe (in centilitres/cl)	
Method of Preparation	
Glassware	



Enrolment Enquiry 參賽者報名諮詢

Hong Kong Bartenders Association 香港調酒專業協會
Neil Wong
T: +852 9768 0418
E: neilwongsc@gmail.com

Ingredient Sample Enquiry & Arrangement 材料樣本查詢及安排

C & Y Canfood Trading Co., Ltd. 創裕罐頭食品貿易有限公司
Cherry Cheng
T: +852 2413 2131 / Whatsapp: +852 5923 3918
E: sales@cyfood.com

Compulsory Ingredient - Syrup

大會指定材料 - 糖漿

TOSCHI

VIGNOLA



Italian Mojito Mint Syrup
意大利白薄荷糖漿



Italian Blue Curacao Syrup
意大利藍糖漿



Italian Cranberry Syrup
意大利蔓越莓糖漿



Italian Elderflower Syrup
意大利接骨木花糖漿



Italian Elderflower Syrup
意大利接骨木花糖漿



Italian Mint Syrup
意大利薄荷糖漿



Italian Coconut Syrup
意大利椰子糖漿



Italian Lime Syrup
意大利青檸糖漿



Italian Lemon Syrup
意大利檸檬糖漿



Italian Hazelnut Syrup
意大利榛子糖漿

Compulsory Ingredient - Syrup

大會指定材料 - 糖漿



Italian Caramel Syrup
意大利焦糖糖漿



Italian Cinnamon Syrup
意大利玉桂糖漿



Italian Strawberry Syrup
意大利草莓糖漿



Italian Pomegranate Syrup
意大利紅石榴糖漿



Italian Triple Sec Syrup
意大利白柑桔糖漿



Italian Vanilla Syrup
意大利香草糖漿



Italian Banana Syrup
意大利香蕉糖漿



Italian Cherry Syrup
意大利櫻桃糖漿



Italian Pineapple Syrup
意大利鳳梨糖漿



Italian Honeydew Syrup
意大利哈密瓜糖漿



Italian Peach Syrup
意大利水蜜桃糖漿



Italian Raspberry Syrup
意大利覆盆子糖漿

Compulsory Ingredient - Syrup

大會指定材料 - 糖漿



Italian Rose Syrup
意大利玫瑰花糖漿



Italian Almond Syrup
意大利杏仁糖漿



Italian Passion Fruit Syrup
意大利百香果糖漿



Italian Papaya Syrup
意大利木瓜糖漿



Italian Grenadine Syrup
意大利石榴糖漿



Italian Orange Syrup
意大利柳橙糖漿



Italian Watermelon Syrup
意大利西瓜糖漿



Italian Mango Syrup
意大利芒果糖漿



Italian Kiwi Syrup
意大利奇異果糖漿



Italian Green Apple Syrup
意大利青蘋果糖漿



Italian Blueberry Syrup
意大利藍莓糖漿



Italian Black Currant Syrup
意大利黑加侖子糖漿

Compulsory Ingredient - Syrup

大會指定材料 - 糖漿



Italian Ginger Syrup
意大利生薑糖漿



Italian Maple Syrup
意大利楓葉糖漿



Italian Lychees Syrup
意大利荔枝糖漿



Italian Almond Milk Syrup
意大利杏仁奶糖漿



Italian Mandarin Syrup
意大利柑橘糖漿



Italian Agave Syrup
意大利龍舌藍蜜糖漿



Italian Pear Syrup
意大利梨糖漿



Italian Honey Syrup
意大利蜂蜜糖漿

Optional Ingredient - Syrup

大會其他可選擇材料 - 糖漿



Butterfly Pea Flower Syrup
藍蝶花汁



Roselle Syrup
紫貝天葵汁



Champaign Grape Syrup
純天然濃縮香檳葡萄汁



White Peach Syrup
純天然濃縮白桃汁



Red Pitaya Syrup
純天然濃縮火龍果汁

Optional Ingredient - Vinegar

大會其他可選擇材料 - 果醋



Champaign Grape Vinegar
天然香檳葡萄果醋



Red Grapefruit Vinegar
天然紅柚果醋



White Peach Vinegar
天然白桃果醋



Strawberry Vinegar
天然草莓果醋



Plum Vinegar
天然梅子果醋



Apple Vinegar
天然蘋果果醋

Ingredient Sample Enquiry & Arrangement

材料樣本查詢及安排

C & Y Canfood Trading Co., Ltd. 創裕罐頭食品貿易有限公司

Cherry Cheng

T: +852 2413 2131 / Whatsapp: +852 5923 3918

E: sales@cycanfood.com

Glassware

大會指定杯具

Highball



ml 480 | h 165 | ø 71

Old Fashioned



ml 399 | h 90 | ø 89

Champagne Flute



ml 288 | h 240 | ø 74

Champagne Saucer



ml 277 | h 145 | ø
104

Wine



ml 296 | h 218 | ø 74

Sherry/Port



ml 118 | h 188 | ø 58

Martini



ml 270 | h 179 | ø 117



ZWIESEL
GLAS

Special thanks to 特別鳴謝

Title Sponsor 冠名贊助



C&Y CANFOOD TRADING CO. LTD.
創裕罐頭食品貿易有限公司

Glassware Sponsor 杯具贊助



Supporting Organisation



Technological and Higher
Education Institute of Hong Kong
香港高等教育科技學院



香港專業調酒師協會
Hong Kong Bartenders Association

