

HKICC 2021 - Competition Schedule (Day 1)

香港國際美食大獎 比賽時間表 第一日

Venue/場地: Hall 5 Hong Kong Convention & Exhibition Centre/香港會議展覽中心5展覽館

Date/日期: 7/9/2021 (TUE)

v8_0820

TIME/ PLACE	Hall 5BCD			Hall 5E			
	Display 擺設		Pastry Kitchen 現場糕點比賽 (6 cooking stations)	HKICC Stage HKICC 舞台	Butchery Stage 屠宰技術舞台	Hot Cooking Kitchen 現場烹調 (7 cooking stations)	
	Western 西式	Pastry 糕點					
07:30 - 07:45							
07:45 - 08:00							
08:00 - 08:15							
08:15 - 08:30							
08:30 - 08:45							
08:45 - 09:00			Pastry - U25 Young Pastry Chefs Chocolate Cake #1			Hot Cooking #1 熱盤烹調 第一節 Chinese - Pork Belly (1) 中式 - 豬腩肉 (一)	
09:00 - 09:15			糕點 - 25歲以下 朱古力蛋糕 第一節				
09:15 - 09:30						Judging 評分	
09:30 - 09:45							
09:45 - 10:00			Judging 評分			Hot Cooking #2 熱盤烹調 第二節 Chinese - Creative Appetiser (1) 中式 - 創意前菜 (一)	
10:00 - 10:15							
10:15 - 10:30	Plated 5-Course Menu/ Plated Main Courses/ Finger Food/Tapas 五道菜套餐/主菜/ 手指小食	Artistic Showpiece (Chocolate + Sugar) 糕點裝飾擺設 (朱古力+糖飾)					
10:30 - 10:45			Pastry - U25 Young Pastry Chefs Chocolate Cake #2			Judging 評分	
10:45 - 11:00			糕點 - 25歲以下 朱古力蛋糕 第二節				
11:00 - 11:15							
11:15 - 11:30						Hot Cooking #3 熱盤烹調 第三節 Chinese - Pork Belly (2) 中式 - 豬腩肉 (二)	
11:30 - 11:45	Judging 評分	Judging 評分		HKICC Opening HKICC 開幕典禮	United Federation of Butchery (UFB) Dry-Aged Pork Carcass Butchery Demo		
11:45 - 12:00			Judging 評分				
12:00 - 12:15							Judging 評分
12:15 - 12:30							
12:30 - 12:45							
12:45 - 13:00			Pastry - U25 Young Pastry Chefs Chocolate Cake #3			Hot Cooking #4 熱盤烹調 第四節 Chinese - Creative Appetiser (2) 中式 - 創意前菜 (二)	
13:00 - 13:15			糕點 - 25歲以下 朱古力蛋糕 第三節				
13:15 - 13:30						Judging 評分	
13:30 - 13:45							
13:45 - 14:00			Judging 評分				
14:00 - 14:15							
14:15 - 14:30					United Federation of Butchery (UFB) Dry-Aged Pork Patties Making Demo	Hot Cooking #5 熱盤烹調 第五節 Chinese - Pork Belly (3) 中式 - 豬腩肉 (三)	
14:30 - 14:45							
14:45 - 15:00			Pastry - U25 Young Pastry Chefs Chocolate Cake #4			Judging 評分	
15:00 - 15:15			糕點 - 25歲以下 朱古力蛋糕 第四節				
15:15 - 15:30							
15:30 - 15:45							
15:45 - 16:00			Judging 評分			Hot Cooking #6 熱盤烹調 第六節 Chinese - Creative Appetiser (3) 中式 - 創意前菜 (三)	
16:00 - 16:15					United Federation of Butchery (UFB) Dry-Aged Pork Sausage Making Demo		
16:15 - 16:30						Judging 評分	
16:30 - 16:45							
16:45 - 17:00			Pastry - U25 Young Pastry Chefs Chocolate Cake #5	Award Presentation 頒獎禮			
17:00 - 17:15			糕點 - 25歲以下 朱古力蛋糕 第五節			Hot Cooking #7 熱盤烹調 第七節 Chinese - Pork Belly (4) + Creative Appetiser (4) 中式 - 豬腩肉 (四) + 創意前菜 (四)	
17:15 - 17:30							
17:30 - 17:45							
17:45 - 18:00			Judging 評分				
18:00 - 18:15						Judging 評分	
18:15 - 18:30							
18:30 - 18:45							
18:45 - 19:00							

HKICC 2021 - Competition Schedule (Day 2)

香港國際美食大獎 比賽時間表 第二日

Venue/場地: Hall 5 Hong Kong Convention & Exhibition Centre/香港會議展覽中心5展覽館

Date/日期: 8/9/2021 (WED)

v8_0820

TIME/ PLACE	Hall 5BCD			Hall 5E			
	Display 擺設		Pastry Kitchen 現場糕點比賽 (6 cooking stations)	HKICC Stage HKICC 舞台	Butchery Stage 屠宰技術舞台	Hot Cooking Kitchen 現場烹調 (7 cooking stations)	
	Pastry 糕點						
07:30 - 07:45							
07:45 - 08:00							
08:00 - 08:15							
08:15 - 08:30							
08:30 - 08:45							
08:45 - 09:00						Hot Cooking #8 熱盤烹調 第八節 Western - Ocean Perch (1) 西式 - 海鱸魚 (一)	
09:00 - 09:15			Pastry - Professional - Fantasy Table 糕點比賽 - 專業組別 創意甜品				
09:15 - 09:30							
09:30 - 09:45						Judging 評分	
09:45 - 10:00							
10:00 - 10:15	Plated Desserts 甜品擺設	Wedding Cake 結婚蛋糕				Hot Cooking #9 熱盤烹調 第九節 Chinese - Pork Belly (5) 中式 - 豬腩肉 (五)	
10:15 - 10:30							
10:30 - 10:45							Judging 評分
10:45 - 11:00							
11:00 - 11:15							
11:15 - 11:30				United Federation of Butchery (UFB) Whole Chicken Fabrication Demo			
11:30 - 11:45	Judging 評分	Judging 評分	Judging 評分			Hot Cooking #10 熱盤烹調 第十節 Western - Ocean Perch (2) 西式 - 海鱸魚 (二)	
11:45 - 12:00							
12:00 - 12:15							Judging 評分
12:15 - 12:30							
12:30 - 12:45							
12:45 - 13:00					Hot Cooking #11 熱盤烹調 第十一節 Chinese - Pork Belly (6) 中式 - 豬腩肉 (六)		
13:00 - 13:15			Pastry - U25 Young Pastry Chefs Chocolate Cake #6 糕點 - 25歲以下 朱古力蛋糕 第六節	United Federation of Butchery (UFB) Dry-Aged Lamb Carcass Butchery Demo		Judging 評分	
13:15 - 13:30							
13:30 - 13:45							
13:45 - 14:00							
14:00 - 14:15			Judging 評分			Hot Cooking #12 熱盤烹調 第十二節 Western - Ocean Perch (3) 西式 - 海鱸魚 (三)	
14:15 - 14:30						Judging 評分	
14:30 - 14:45							
14:45 - 15:00							
15:00 - 15:15			Pastry - U25 Young Pastry Chefs Chocolate Cake #7 糕點 - 25歲以下 朱古力蛋糕 第七節				
15:15 - 15:30							
15:30 - 15:45						Hot Cooking #13 熱盤烹調 第十三節 Western - Beef Cheek Meat + Vegan 西式 - 牛面頰肉 + 純素食	
15:45 - 16:00				United Federation of Butchery (UFB) Dry-Aged Pork Porchetta Making Demo			
16:00 - 16:15						Judging 評分	
16:15 - 16:30			Judging 評分				
16:30 - 16:45				Award Presentation 頒獎禮			
16:45 - 17:00							
17:00 - 17:15							
17:15 - 17:30						Hot Cooking #14 熱盤烹調 第十四節 Western - Ocean Perch (4) 西式 - 海鱸魚 (四)	
17:30 - 17:45							
17:45 - 18:00							
18:00 - 18:15						Judging 評分	
18:15 - 18:30							
18:30 - 18:45							
18:45 - 19:00							

HKICC 2021 - Competition Schedule (Day 3)

香港國際美食大獎 比賽時間表 第三日

Venue/場地: Hall 5 Hong Kong Convention & Exhibition Centre/香港會議展覽中心5展覽館

Date/日期: 9/9/2021 (THU)

v8_0820

TIME/ PLACE	Hall 5BCD			Hall 5E		
	Display 擺設		Pastry Kitchen 現場糕點比賽 (6 cooking stations)	GRAND Stage GRAND 舞台	Butchery Stage 屠宰技術舞台	Hot Cooking Kitchen 現場烹調 (7 cooking stations)
	Western 西式	Pastry 糕點				
07:30 - 07:45						
07:45 - 08:00						
08:00 - 08:15						
08:15 - 08:30						
08:30 - 08:45						
08:45 - 09:00						Hot Cooking #15 熱盤烹調 U25 - Salmon (1) 25歲以下 - 三文魚 (一)
09:00 - 09:15						
09:15 - 09:30						
09:30 - 09:45						Judging 評分
09:45 - 10:00						Hot Cooking #16 熱盤烹調 U25 - Salmon (2) 25歲以下 - 三文魚 (二)
10:00 - 10:15						
10:15 - 10:30						
10:30 - 10:45						Judging 評分
10:45 - 11:00						United Federation of Butchery (UFB) Dry-Aged Lamb Roulade Making Demo
11:00 - 11:15			Live Afternoon Tea Set 現場下午茶比賽			
11:15 - 11:30						
11:30 - 11:45						
11:45 - 12:00						Hot Cooking #17 熱盤烹調 U25 - Salmon (3) 25歲以下 - 三文魚 (三)
12:00 - 12:15						
12:15 - 12:30						
12:30 - 12:45						Judging 評分
12:45 - 13:00			Judging 評分			Hot Cooking #18 熱盤烹調 U25 - Salmon (4) + Lacto-Ovo 25歲以下 - 三文魚 (四) + 奶蛋素食
13:00 - 13:15						
13:15 - 13:30						
13:30 - 13:45						Judging 評分
13:45 - 14:00						Golden Bauhinia Cup (Western / Chinese) 金紫荊杯 (西式/中式)
14:00 - 14:15						
14:15 - 14:30						
14:30 - 14:45						
14:45 - 15:00						
15:00 - 15:15						Judging 評分
15:15 - 15:30						
15:30 - 15:45	Award Presentation 頒獎禮					
15:45 - 16:00						
16:00 - 16:15						
16:15 - 16:30	GRAND Award Presentation 總頒獎禮					
16:30 - 16:45						
16:45 - 17:00						