



## GLOBAL SUSHI CHALLENGE 2015

### 2015 全球壽司挑戰賽 活動資訊

#### ● 專業壽司研討會: 2 天(每天 6 小時)

本研討會由日本國際壽司知識認證協會舉辦，經過兩天研習通過認證，可同步獲得壽司知識海外認證，此認證為官方日本壽司機構所頒發唯一獲得國際認可的認證。

#### ● 挑戰賽: 1 天

全球壽司挑戰賽

附註:

研討會參與人數上限為 40 人，挑戰賽的決賽者享有優先報名資格，並可全額免除研討會費用 (225 歐元)。其他研討會參加者則需支付全額費用，繳交給國際壽司知識認證協會)

專業壽司研討會 地點：實踐大學

#### 第一天 (9AM – 4:30PM · 總共休息 75 分鐘)

- 壽司的沿革
- 壽司米: 挑選、洗滌、烹煮、壽司醋與米的混合、存放
- 壽司設備與工具: 使用、處理與維護
- 高品質海鮮與魚類的選擇: 食材處理、準備和存放
- 高品質海鮮與魚類的詳細說明
  - 將以當地國家市場的在地海鮮為主
  - 挪威鮭魚的詳細介紹、特色、冷藏與冷凍的比較、鮭魚各部位特色的介紹、各部位於壽司上最適當的使用搭配方式，及如何避免食材浪費
- 日本壽司和生魚片的準備、處理和調味方式
- 壽司料
  - 握壽司的刀法與切工
- 握壽司的製作
- 壽司卷的製作
- 壽司的裝飾
  - 容器與裝飾
  - 笹葉的切法
- 生魚片的刀工
  - 生魚片的正確刀工手法
- 不同生魚片切法介紹
  - 引き作り (Hiki zukuri)、平作り (Hira zukuri)、角作り (Sogi zukuri)、細作り (Usu zukuri)
- 生魚片擺盤
- 壽司吧台和餐廳內食物安全須知
  - 如何準備魚類與食物
- 壽司吧台準備細節
- 食物中毒與疾病
  - 工具和器材
  - 個人衛生
  - 安全

#### 第二天 (9AM – 3:45PM · 總共休息 75 分鐘)

- 國際壽司知識認證協會講師的現場示範
- 由國際壽司知識認證協會講師帶領的分組訓練與練習
- 壽司知識海外認證考核(筆試及技術檢定)



挑戰賽

地點：實踐大學

第三天 / 全球壽司挑戰賽 (8:30AM – 5:30PM)

- 依據報名表將選出 20 名以內的決賽者
- 挪威海產局與國際壽司知識認證協會擁有挑戰賽決賽者名單的決定權

挑戰賽將分為兩回合進行：

第一  
回合

**江戶前壽司的知識與製作技巧**

7 貫壽司(2 貫鮭魚壽司)與切成 6 小份的小黃瓜壽司卷  
請製作二盤：一盤為陳列展示，另一盤供評審評分  
壽司盤內須呈現切好的壽司竹葉

第二  
回合

**自創壽司盤**

共 20 貫壽司(其中至少 8 貫含不同部位的鮭魚運用)，其他貫可自行選擇其他海鮮和魚類發揮  
20 貫壽司必須都是不同口味的  
請製作二盤：一盤為陳列展示，另一盤供評審評分

評分標準：烹飪準備及擺盤時的組織性、個人及工作環境的清潔衛生度、食材的浪費度，和鮭魚的使用廣度和精準度。

除了味道口感外，擺盤、壽司料的切工和擺置、米飯的緊實度，及所有食材的搭配是否達到最佳的平衡與最好的口感，也都會是評分的考量，調味上也不宜搶過海鮮和米飯的味道。

詳細的規定和評分標準將於挑戰賽前公布予決賽者。

