

GLOBAL SUSHI CHALLENGE 2015

2015 全球壽司挑戰賽 需求說明

- ◆ 本挑戰賽為個人賽，參賽者不得讓助手協助比賽。
- ◆ 挑戰賽沒有年齡限制，但參賽者具備五年以上的壽司職人經驗為佳。
- ◆ 持有日本國籍者不得參加此賽事。

全球壽司挑戰賽初選項目: (請每位參賽者提出以下照片)

1 江戶前壽司

- 參賽者須將江戶前壽司(Edomae sushi)擺放在長方形的盤子或是圓形的 “oke” (如下圖所示)。
- 每份須包含七個握壽司，和切成六等份的壽司卷。
- 裝飾的竹葉(“sasa”)和醋薑(“gari”)也需一併呈現。



兩個鮭魚	一個青魚類 (“aomono”) 遠洋魚	一個白身魚 (“shiromi”)	一個貝類或烏賊 (“kairui”)
一個煮熟的蝦	一個玉子燒壽司	一個河童卷(“kappa maki”) = 黃瓜卷切成六等份	

江戶前壽司的基本原則之一就是運用紅、白、黃、青、黑五種色彩的食材。

參賽作品要避免炙燒、浸漬或是任何其他「再度製作」的料理手法。

評審重點在材料適當的切片、乾淨俐落的切面、適當的厚度、壽司卷的高度和內餡、壽司米的彈性、整體作品的平衡感以及擺盤的呈現。



2 創意壽司

請附上一張您原創的壽司圖片。此份壽司需包含至少 8 貫不同部位的鮭魚壽司，另外 12 貫可自行選擇其他魚類或海鮮食材製作，食材的選擇以及器皿、擺盤皆由參賽者自由發揮。

在自由發揮的前提下，請不要忘記遵守製作壽司的基本原則。例如：醋飯和海鮮的平衡，調味的醬料不壓過海鮮本身的風味，乾淨俐落的切面，正確的切割海鮮，乾淨清爽的擺盤和整體的平衡感。

最後，參賽者必須附上其中一個原創的鮭魚壽司食譜：「我的傑作」。

所有的照片和食譜皆會被用做選考用途，請參賽者務必提出清晰的照片和食譜。

此外，參賽者必須保證作品的原創性，並且同意提出的照片和食譜能讓主辦方使用在宣傳活動上。

