



官方规则手册

婆罗洲世界烹饪大赛 2026

Borneo Culinary World Cup 2026

官方竞赛规章与指南

主办单位：Malaysia Bersatu Culinary Sarawak Association (MBCSA)
与 Malaysia Bersatu Culinary Association (MBCA)

2026年8月5日至7日 | MBKS City Hall, Kuching, Sarawak

官方规则手册

婆罗洲世界烹饪大赛 2026

Borneo Culinary World Cup 2026

官方竞赛规章与指南

主办单位：Malaysia Bersatu Culinary Sarawak Association (MBCSA)
与 Malaysia Bersatu Culinary Association (MBCA)

2026年8月5日至7日 | MBKS City Hall, Kuching, Sarawak

目录

1. 赛事信息
2. 报名详情 / 一般规定
3. 一般规则与指南
4. 参赛制服规范
5. 比赛类别
6. 评审团与评分原则
7. 评分标准
8. 详细项目规则

1. 赛事信息

婆罗洲世界烹饪大赛是一项在东马砂拉越古晋举行的国际性烹饪赛事。古晋作为联合国教科文组织“美食之都”，为本赛事提供了极具代表性的举办舞台。赛事汇聚来自世界各地的杰出厨师与烹饪学员，让他们在此同台竞技、交流切磋，并通过文化、工艺与烹饪卓越表现，彰显团结与专业精神。BCWC 2026 不仅是一项比赛，更是展示多元技法、饮食传统与创意表达的国际平台。

比赛地点	MBKS City Hall (古晋南市政厅)
地址	Majlis Bandaraya Kuching Selatan, Jalan Padungan, 93675 Kuching, Sarawak
日期	2026年8月5日至7日 (星期三至星期五)
主办单位	Malaysia Bersatu Culinary Sarawak Association (MBCSA) 及 Malaysia Bersatu Culinary Association (MBCA)
电话	+60 1111 201112 (Chef Arthur) +60 1981 78112 (Chef Julian)
电子邮件	hello@mbcasarawak.org julian.lai@hotmail.com
赞助单位	Global Chefs Union (GCU)
协办单位	MBKS, Sarawak State Government
参赛国家	美国、英国、马来西亚、越南、韩国、印度尼西亚、印度、泰国、柬埔寨、台湾、叙利亚、澳大利亚、中国、墨西哥、文莱、埃及、加拿大、沙特阿拉伯、斯里兰卡、塞浦路斯、土耳其、巴西、新加坡、意大利、伊拉克、菲律宾、瑞典、尼泊尔、委内瑞拉、阿根廷、厄瓜多尔、哥伦比亚、阿尔及利亚、法国、阿联酋
组委会	组委会主席：Chef Julian L. Henry 副主席 / 总秘书：Chef Jordan Wee

2. 报名详情 / 一般规定

报名截止日期	2026 年 8 月 1 日
参赛资格	参赛者须年满 16 岁。

重要说明

主办单位（MBCSA）有权取消、修改、解释或增补本规则手册所列任何规则与条件；并可在必要时限制任何组别或比赛项目的参赛名额。组委会所作一切决定均为最终决定。

报名费用

除非某一组别名额已满且参赛者选择不转报其他替代组别，否则已缴报名费概不退还。提交报名表即视为参赛者已接受本赛事全部规则、条例及组委会决定。

- 个人项目：每个参赛类别 50 美元
- 团队项目：每队 200 美元

汇款资料

账号	102070000996
银行	Affin Bank
SWIFT 代码	PHBMMYKL
账户名称	Persatuan Kulinari Malaysia Bersatu Sarawak

开放时间

- 婆罗洲世界烹饪大赛 2026 每日 08:00 至 17:00 对访客及公众开放。
- 组委会将于每日 16:00 起公布比赛成绩并颁发奖项。
- 所有参赛者及评审必须佩戴由组委会发出的官方识别证，方可进入比赛区域。

3. 一般规则与指南

1. 每位参赛者可参加多个比赛类别；但在热烹项目中，每一份报名仅限一个分项。
2. 报名确认后不得更换比赛类别。如因不可预见情况需要退赛，必须立即通知主办单位。已缴报名费恕不退还。
3. 参赛者须于比赛当天携带两（2）份食谱副本，且所有食谱必须以英文书写。

4. 参赛者须按照组委会指定的日期与时间，自行负责作品的拆箱、准备与陈列。组委会对运输途中或其他情况下造成的作品或设备损坏、遗失概不负责，亦不承担任何直接或间接损失、索赔或人身伤害责任。
5. 评审在评审需要下有权检查、拆解或切开展示作品。凡不遵守规则与规定者，均可能被取消资格。评分将根据所属组别的要求，综合考量原创性、巧思、创意、外观、呈现效果、色彩协调、专业技法、食材运用、命名、速度、应变能力与专业知识等因素。
6. 参赛者须于比赛开始前一（1）小时到场向赛区厨房经理报到，逾时可能被取消参赛资格。
7. 只有在全额付款完成后，报名方会被视为正式有效。
8. 除非因不可抗力导致组委会取消比赛，否则报名费一律不予退还。
9. 参赛者必须穿着符合规定的厨师制服。
10. 本赛事严格禁止使用猪肉与酒精。凡作品含有禁用食材者，将立即作废并取消资格。
11. 参赛者必须遵守有关着装规范及个人卫生的一切规定。
12. 任何违反规则或有失专业操守的行为，均可能导致即时取消资格。
13. 与本赛事有关的所有参赛作品、成品照片、食谱及文件，均自动归组委会所有，可用于日后宣传、广告与推广用途。
14. 主办单位在有需要时，有权修订、增补或取消任何规则。
15. 提交报名表即表示参赛者已接受《婆罗洲世界烹饪大赛 2026》全部规则与条例。
16. 除非另有说明，所有参赛者须自备设备、工具及材料。主办单位对任何遗失或损坏概不负责。

4. 参赛制服规范

为确保比赛全程保持专业形象与食品安全标准，所有参赛者均须遵守以下制服要求。

强制着装要求

THE CHEF UNIFORM

WHAT IT IS & WHY IT'S IMPORTANT

Although Marie-Antoine Carême is credited with developing the current chef's uniform in the early 19th century, French chef Georges Auguste Escoffier brought the uniform to the Western countries. The uniform wouldn't become en vogue in the culinary world until 1878.

CHEF HAT / CAP

Traditionally called a toque blanche dating back to the 16th century

Keeps sweat away from food Keeps hair away from food

There are 100 folds in a traditional toque blanche, each fold is said to represent the different ways a chef knows to cook an egg.

CHEF JACKET

Typically double breasted and long sleeved, it is designed to protect the chef from:

Heat from stoves, ovens, & grills Boiling hot liquids & steam

Clement Design USA offers patented **ES YOU** technology that allows chefs to customize their jackets with an embroidered strip of color.

CHEF APRON

Available in bib or waist options, these are used primarily to protect from:

Hot liquid spills Food stains

Clement Design USA offers patented **aponeize!!!** technology that allows chefs to quickly remove and change into a clean apron if they need to speak to customers.

CHEF SHOES

Chef shoes should be designed with comfort in mind, these protect chefs from:

Slipping greasy or wet floors Falling cutlery or heavy objects

Oxys are one of the most popular style of chef shoes, this is because they are lightweight, comfortable, and easy to take off and put on.

CHEF PANTS

You usually notice chef pants to be a bit baggy, this protects the chefs from:

Hot food or liquid spills

Loose fitting pants mean that if a chef happens to spill a hot liquid it isn't held up against their skin.



厨师外套

可穿长袖或短袖，但外套必须整洁、平整，不可皱折。

外套颜色不限。

外套上可印有参赛者姓名、国家、州属、学校、学院或赞助商标志。

厨师长裤

允许穿着黑色或黑白格厨裤。

不得穿牛仔裤、运动服、紧身裤或工装裤。

不得穿着颜色鲜艳或过于花俏的裤装。

围裙

围裙必须保持清洁，不得带有不适当的图案或印花。

厨师帽

仅允许佩戴高帽（toque）或矮厨帽（squat hat）。

厨师领巾

如属团队制服或造型需要，可佩戴厨师领巾。

厨师鞋

必须穿着防滑、包脚且适合厨房工作的鞋款。

严禁穿拖鞋、凉鞋、球鞋、运动鞋或露趾鞋。

头发

头发须全程束起，不得垂落额前。

可在帽内佩戴头巾或发网。

首饰

严禁佩戴任何首饰，包括戒指、手链、手镯及手表。

手套

在有需要时，尤其处理生食或摆盘时，必须使用手套。

专业卫生与形象

制服必须干净、熨烫平整，并且不得有污渍或异味。

制服任何部位均不得出现冒犯性印花或标语。

参赛者在操作过程中，以及与评审、工作人员、媒体及来宾互动时，均应保持专业形象。

违规与处罚

凡违反制服规定者，组委会有权取消其参赛资格，或作出相应扣分处理。

5. 比赛类别

甜点烘焙类

BCWC 01：自由创作婚礼蛋糕（展示）

BCWC 02：花卉与动物主题蛋糕（展示）

BCWC 03：人物造型蛋糕（展示）

BCWC 04：3D 燕菜果冻蛋糕（现场制作与展示）

BCWC 05：Kek Lapis（砂拉越千层蛋糕）（展示）

BCWC 06：六款马来西亚 / 婆罗洲传统糕点（展示）

BCWC 07：六款自由创作节庆饼干（展示）

BCWC 08：六款自由创作纸杯蛋糕（展示）

BCWC 09：甜酥点挑战赛（展示）

BCWC 10：六款艺术面包创作（展示）

BCWC 11：六款月饼（展示）

艺术雕刻类

BCWC 12：果蔬雕刻（实作）

BCWC 13：冰雕（实作）

西式料理

BCWC 14：鱼类 / 海鲜

BCWC 15：牛肉 / 羊肉

BCWC 16：家禽类（鸡、鸭、兔及野味）

BCWC 17：意面挑战赛

BCWC 18 : 披萨挑战赛

BCWC 19 : 汉堡挑战赛

中式料理

BCWC 20 : 鱼类 / 海鲜

BCWC 21 : 牛肉 / 羊肉

BCWC 22 : 家禽类 (鸡、鸭、兔及野味)

印度料理

BCWC 23 : 鱼类 / 海鲜

BCWC 24 : 牛肉 / 羊肉

BCWC 25 : 家禽类 (鸡、鸭、兔及野味)

BCWC 26 : 面饼类

马来传统料理

BCWC 27 : 鱼头咖喱

BCWC 28 : 仁当

达雅克传统料理

BCWC 29 : 自由创作达雅克料理

BCWC 30 : Kerabu / Umai

素食料理

BCWC 31 : 自由创作素食料理

越南料理

BCWC 32 : 自由创作越南料理

中东料理

BCWC 33 : 自由创作中东料理

马来西亚 / 婆罗洲面食类

BCWC 34 : 自由创作面食

婆罗洲黑箱挑战赛（团队）

BCWC 35：婆罗洲黑箱挑战赛（四人团队）

6. 评审团与评分原则

本赛事评审工作依据 Global Chefs Union（GCU）评审准则进行。评审将于每位参赛者完成比赛后，检查其仪容、清洁程度及厨房整理状况。卫生与食品安全是所有项目中的核心要求。

评审团亦将关注食品浪费与塑料废弃物的控制情况。参赛者应尽量减少不必要的浪费，并谨慎控制一次性塑料用品及包装材料的使用。

建议参赛者使用安全、可清洗及可重复使用的食材储存容器，并尽量减少真空塑料袋的使用。若违反相关要求，评审可在“专业准备与卫生”项下给予扣分。

评审须于比赛开始前至少 45 分钟到达评审休息室，以便熟悉比赛场地、设备与评审流程。

评审在比赛期间必须始终保持公平、公正与中立。

如评审与任何参赛者存在利益冲突，必须主动申报并与主办单位沟通处理。

评审不得在比赛过程中与参赛者交流，亦不得向参赛者提供任何指导或建议。

评审须全程观察烹调过程，并重点留意清洁、技术、时间管理与食材运用。

评审将按照各项目既定评分标准对作品进行评分。

每位参赛者的最终得分，为所有评审评分的总和。

评审应于赛后向参赛者提供建设性反馈，以促进学习与专业成长。

即使最终结果与个别评审的个人判断不同，评审团仍须尊重最终裁定。

每一位评审都必须保持专业态度，并尊重所有参赛者、观众、工作人员及其他评审。

7. 评分标准

适用于 BCWC 01-04 项

评审标准	最高分
配合餐饮展示的适切性 由于该类作品主要用于自助餐展示，因此其设计应与整体餐饮陈列相辅相成。	20 分
呈现效果与整体印象 成品应依据所使用材料，呈现出兼具美感与专业伦理的强烈整体印象。	40 分

技巧与难度 评审将依据作品在执行与制作过程中所展现的艺术性、熟练度及专业工艺水平评分。	40分
--	-----

适用于 BCWC 05-11 项

评审标准	最高分
品项多样性 展示内容必须符合该组别所规定的品项数量与种类。	10分
摆盘与整体印象 所展示食品须与规定数量及所指定服务人数相协调。	20分
正确制作与命名 菜品名称必须与食谱内容一致；基础制作是否准确亦为评分重点。	20分
实用且符合当代标准的呈现方式 呈现方式须符合现代餐饮实务，并适用于日常操作。展示作品必须排列整齐、准确且具吸引力。	20分
风味与口感 味道、风味、口感及整体平衡，须符合现代烹饪标准。	30分

适用于 BCWC 12 项

评审标准	最高分
设计与构图	30分
技术能力与难度	50分
创意与艺术印象	20分

适用于 BCWC 13 项

评审标准	最高分
展示效果与创新	30分
构图	30分
专业准备是否正确	30分
陈列与呈现	10分

适用于 BCWC 14-35 项

评审标准	最高分
------	-----

原料准备与工位管理 (Mise en Place) 材料摆放是否清晰有序、工作区域是否整洁、站位是否正确、制服是否整洁、技术是否到位、时间运用是否有效, 以及是否准时完成。	10 分
专业准备与卫生 食材基础处理是否符合现代烹饪标准; 方法是否务实而不堆砌不必要食材; 是否准时出品; 各类食材 (包括淀粉类与蔬菜) 烹调技术是否正确; 厨房组织是否良好; 以及卫生执行是否严格。	10 分
技术	10 分
摆盘与创新 主食材与配菜必须协调统一。评审将根据搭配是否出色、表达是否简洁、是否原创、摆盘是否整洁、是否避免人工装饰, 以及整体呈现是否诱人评分。	20 分
风味 应保留食物本身应有的典型风味, 调味得当, 并以符合当前品质、口感、色泽与营养标准的方式呈现。	50 分

严格禁止使用的材料

- 禁止使用酒精。
- 禁止使用猪肉。
- 禁止使用猪油。
- 禁止使用非清真明胶。
- 不得使用在家中或参赛者所属国家预先烹制完成的现成酱汁。

尊重与专业态度

参赛者必须维持高度专业标准, 并尊重其他参赛者、评审、工作人员及赛事服务团队。

语言与行为

任何不当语言或行为均不被接受, 并可能导致即时取消参赛资格。

健康、安全与保险

参赛者须自行安排并承担赛事期间的健康与意外保险。

证书与奖项

- 所有参赛者均将获得参赛证书。
- 获奖者将获颁奖牌。
- 每个组别的前三名将分别获得金、银、铜奖牌。

- 得分未达铜奖标准但符合文凭分数区间者，将获颁优异证书。

评审裁决

评审裁决为最终结果。任何骚扰评审的参赛者，将被取消资格并被要求立即离开比赛区域。

奖项分数

序号	奖项	分数
1	卓越金奖	96 分及以上
2	金奖	90-95 分
3	银奖	80-89 分
4	铜奖	70-79 分
5	优异证书	60-69 分

8. 详细项目规则

热烹项目赛前准备说明

- 允许携带基础高汤，但不得调味。
- 沙拉食材可预先清洗，但不得混合或切配。
- 蔬菜与水果可预先清洗、切割及修整成任何形状，但必须保持生鲜状态。
- 允许携带果蔬泥，但不得调味，也不得以完成品形式呈现。
- 不得使用浓缩果汁。
- 允许使用水果或蔬菜干粉。
- 允许使用脱水水果片或薄片。
- 允许使用自制香料混合料，但必须附上食谱。
- 鱼类如有需要，可预先去内脏、刮鳞及起鱼片，但必须保持生鲜状态。
- 贝类与甲壳类可预先清洗并去壳，但必须保持生鲜状态。
- 肉类及禽类可预先去骨，但不得预先分切或修整。
- 蛋白质食材不得预先绞碎，绞制工作必须在比赛现场进行。
- 意面面团可预先准备、调味并压成面片，但不得预先分切或煮熟。
- 装饰元素必须百分之百在现场制作。禁止使用二氧化钛、金属粉及人工食用色素。
- 干性材料可预先称量。
- 允许使用调味油与调味黄油。
- 米饭可预先煮熟并带入赛场，但不得调味。
- 允许携带预先炖煮过的肉类、禽类及海鲜，但不得调味。

- 例如叻沙所用汤底可预先准备并带入赛场，但不得调味。
- 烹调用酱料膏可预先准备，但不得调味。
- 面条面团可预先准备，但不得预先煮熟、切条或分份。
- 参赛者须在评审结束后 30 分钟内撤离所有展示器具及装饰。逾时未领取之物品将被移至指定领取区。
- 主办单位对相关物品的任何损坏或遗失概不负责。
- 如有需要，建议参赛者自备厨房点火器或喷枪。
- 比赛结束后，烹饪赛区不得留下任何垃圾或废弃物；违者可被扣分。参赛者须全程贯彻 CAYG（Clean As You Go，边做边清）原则。

BCWC 01：自由创作婚礼蛋糕——展示

- 蛋糕至少须有 3 层，高度不得超过 150 cm，且每一层均须体现婚礼主题设计。
- 蛋糕必须完全以手工装饰完成，除支柱外，所有装饰均须可食用。
- 可使用皇家糖霜或糖艺膏（pastillage），亦可使用其他可食用材料。
- 婚礼蛋糕其中一层必须可供食用，并将由评审切开检查及品尝。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 婚礼蛋糕须展示至当天展览结束。如参赛者未领取作品，主办单位将在当天结束后处理；如作品提前变质，主办单位亦可提早处理。

BCWC 02：花卉与动物主题蛋糕——展示

- 蛋糕至少须有 3 层，高度不得超过 150 cm，且每一层均须融入花卉与动物主题。
- 蛋糕必须完全以手工装饰完成，除支柱外，所有装饰均须可食用。
- 可使用皇家糖霜或糖艺膏（pastillage），亦可使用其他可食用材料。
- 蛋糕其中一层必须可供食用，并将由评审切开检查及品尝。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 作品须展示至当天展览结束。如参赛者未领取作品，主办单位将在当天结束后处理；如作品提前变质，主办单位亦可提早处理。

BCWC 03：人物造型蛋糕

- 所有装饰元素必须使用可食用材料制作。不得使用标示为“无毒”但不可食用的颜料、粉末或闪粉。
- 所有参赛者必须提交一份简短说明，写明作品名称、所采用的技法、创作灵感；如糖花中使用铁丝，也须说明其以食品安全方式植入的做法。
- 如使用金属色、闪粉或食用颜料，参赛者须注明品牌名称，以便评审确认产品为百分之百可食用。
- 所有作品必须为参赛者原创。曾在其他比赛中展示过的作品不得参赛。

- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 参赛者有 2 小时完成作品布置。
- 作品须展示至当天结束，除非另有通知。

BCWC 04：3D 燕菜果冻蛋糕——现场制作与展示

- 参赛者须在 2 小时内完成一件 3D 燕菜果冻蛋糕装饰；蛋糕胚体须由参赛者自行提供。
- 所有装饰原料必须可食用，并须在现场调配。蛋糕可预先制作，但不得在比赛前完成或装饰。
- 成品高度不限。
- 蛋糕必须为圆形（直径 30 cm）或方形（30 cm × 30 cm），且仅限 1 个。凡不符合规定者将被扣分。

BCWC 05：Kek Lapis（砂拉越千层蛋糕）

- 参赛者须展示自选的 6 款 Kek Lapis，且必须为六（6）种不同款式。
- 评审将切开、检查并品尝作品。
- 参赛者须提供评审试吃份量，并附上食谱。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 最长展示时间：约 3 小时。

BCWC 06：六款马来西亚 / 婆罗洲传统糕点

- 参赛者须展示自选的 6 款 kuih，且必须为六（6）种不同款式。
- 评审将切开、检查并品尝作品。
- 参赛者须提供评审试吃份量，并附上食谱。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 最长展示时间：约 3 小时。

BCWC 07：六款自由创作节庆饼干——展示

- 参赛者须展示自选的 6 款饼干，且必须为六（6）种不同款式。
- 评审将切开、检查并品尝作品。
- 参赛者须提供评审试吃份量，并附上食谱。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 最长展示时间：约 3 小时。

BCWC 08：六款自由创作纸杯蛋糕——展示

- 参赛者须展示自选的 6 款纸杯蛋糕，且必须为六（6）种不同款式。

- 评审将切开、检查并品尝作品。
- 参赛者须提供评审试吃份量，并附上食谱。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 最长展示时间：约 3 小时。

BCWC 09：甜酥点挑战赛——展示

- 参赛者须展示自选的 6 款甜酥点，且必须为六（6）种不同款式。
- 评审将切开、检查并品尝作品。
- 参赛者须提供评审试吃份量，并附上食谱。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 最长展示时间：约 3 小时。

BCWC 10：六款艺术面包创作——展示

- 参赛者须展示自选的 6 款艺术面包作品，且必须为六（6）种不同款式。
- 评审将切开、检查并品尝作品。
- 参赛者须提供评审试吃份量，并附上食谱。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 作品须展示至当天结束，除非另有通知。

BCWC 11：六款月饼——展示

- 参赛者须展示自选的 6 款月饼，且展示内容必须完全可食用。
- 评审将切开、检查并品尝作品。
- 参赛者须提供评审试吃份量，并附上食谱。
- 指定桌面空间：90 cm × 90 cm；最高高度：150 cm。
- 最长展示时间：约 3 小时。

BCWC 12：果蔬雕刻——实作

- 参赛者须在 120 分钟（2 小时）内完成一件“热带花园”主题果蔬雕刻作品，并按规定主题呈现成品。
- 除芋头与南瓜外，比赛开始前不得预先切片、削皮、雕刻或对蔬菜作任何预处理。
- 实作完成后，作品必须立即展示。
- 不得使用榴槤。可使用支撑结构，但不得外露；不得使用黏胶。
- 展示区域：90 cm × 90 cm；工作台：180 cm × 90 cm。

BCWC 13 : 冰雕 (个人) —— 实作

- 比赛时间：60 分钟。
- 每位参赛者将获发 1 块冰砖，尺寸为 91.44 cm × 60.96 cm × 30.48 cm。
- 如冰块破裂，不另补发备用冰砖。
- 参赛者须自备雕刻工具。
- 允许使用电动链锯。
- 冰雕作品将在户外冰雕区制作及展示。
- 评分从比赛开始即同步进行，直至作品完成展示。须提交草图。

BCWC 14 : 现代西式料理——鱼类 / 海鲜

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道现代西式主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 15 : 现代西式料理——牛肉 / 羊肉

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道现代西式主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 16 : 现代西式料理——家禽类 (鸡、鸭、兔及野味)

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道现代西式主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 17 : 现代意面挑战赛

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道现代西式意面料理。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。
- 参赛者必须制作新鲜意面与酱汁。
- 意面面团可预先准备并压成面片，但不得预先分切或煮熟。
- 现场不提供压面机。

BCWC 18：披萨挑战赛

- 参赛者须在 60 分钟内完成并呈现 1 款披萨。
- 披萨须以富创意的方式呈现，并配以适当装饰：1 个供展示，1 个供评审品评。
- 鼓励每位参赛者自备披萨炉、烟熏炉或烤架。
- 视赛事设置而定，主办单位可能提供电烤箱供参赛者使用。
- 参赛者可使用商业面团、自制面团或预制披萨底。现场提供 13 安培或 15 安培电源。
- 面团或披萨底须于报到时备妥，不得在现场制作面团。
- 披萨须为 12 英寸，圆形或方形皆可；须保持未切状态，并置于 14 英寸圆形纸板上。

BCWC 19：汉堡挑战赛

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一款汉堡（肉饼夹于面包中），并搭配各式配料。
- 作品须呈现为 2 份：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 汉堡可搭配任何调味配料、抹酱、酱汁及配菜；所有汉堡组成元素必须置于面包或面包胚之间。
- 允许使用无涂层木签固定汉堡造型。
- 汉堡可搭配装饰或配菜一同呈现。
- 肉饼及所有食材在比赛开始检查前不得以任何方式预先煮熟。须附上食谱。

BCWC 20：中式料理——鱼类 / 海鲜

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道中式主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 21：中式料理——牛肉 / 羊肉

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道中式主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 22：中式料理——家禽类（鸡、鸭、兔及野味）

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道中式主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 23 : 印度料理——鱼类 / 海鲜

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道印度风味主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 24 : 印度料理——牛肉 / 羊肉

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道印度风味主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 25 : 印度料理——家禽类（鸡、鸭、兔及野味）

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道印度风味主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 26 : 印度料理——面饼类

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一款印度面饼类作品。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 27 : 马来传统料理——鱼头咖喱

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道马来传统风味主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 28 : 马来传统料理——仁当

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道马来传统风味主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 29 : 自由创作达雅克料理

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道自由创作的达雅克风味主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。

- 须附上食谱。

BCWC 30 : Kerabu / Umai

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现 1 款自选 kerabu，份量为一人份。
- 每一道 kerabu 必须包含 1 项蛋白质食材，可为肉类或海鲜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 31 : 自由创作素食料理

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道自由创作素食主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。
- 须附上食谱。

BCWC 32 : 越南料理

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道越南菜或越南汤品。
- 作品须以 2 份形式呈现：1 碗供评审品尝，1 碗供展示。
- 不得使用预先准备好的食材、酱汁或现成调味膏。须附上食谱。

BCWC 33 : 中东料理

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道中东风味主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并配以适当装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。

BCWC 34 : 马来西亚或婆罗洲面食

- 参赛者须在 45 分钟内完成并呈现一道马来西亚或婆罗洲风味面食主菜。
- 作品须装盘为 2 份个人份量，并包含适当的淀粉、蔬菜、酱汁与装饰：1 盘供展示，1 盘供评审品评。

BCWC 35 : 婆罗洲黑箱挑战赛（四人团队）

- 本挑战赛开放予酒店、烹饪学校、大学及学院的专业组与学徒组团队参加。
- 主办单位有权根据报名情况限制本组别参赛名额。
- 每队必须由 4 名成员组成，且全部成员须年满 18 岁。
- 每队须在 150 分钟内为 5 人完成一套自选四道式菜单，并以个人份摆盘：4 份供评审，1 份供展示。
- 四道式菜单必须包括：（1）一道热前菜或冷前菜 / 沙拉；（2）一道热汤；（3）一道包含淀粉及蔬菜的主菜；以及（4）一道甜点。
- 参赛团队须于比赛开始后 10 分钟内向评审提交手写菜单。

- 第一道菜须于 90 分钟后上菜，第二道菜于 110 分钟后，第三道菜于 130 分钟后，甜点最迟须于 150 分钟内完成。
- 除非主办单位另有通知，所有团队须自备工具、器具、小型厨房设备、盘碗及相关摆盘用品。
- 团队可穿着自选制服，但必须实用并适合厨房工作。
- 团队须负责比赛期间所有废弃物的收集与处理。卫生与清洁将列入评分。
- 大型厨房设备将由主办单位提供，团队须自备小型器具。完整设备清单将于赛前公布。
- 黑箱挑战赛赛前准备说明：
- 挑战赛本身仅可使用黑箱内提供的食材。
- 允许携带基础酱汁、高汤及面团。
- 所有呈现在盘中的元素必须可食用。
- 如比赛因主办单位无法控制的原因取消，或参赛者自行退赛，报名费恕不退还，因为该费用涵盖行政与筹备成本。
- 评分将依据既定评审标准进行。
- 除官方问答环节外，参赛者在比赛进行期间及赛前不得与评审交谈。
- 官方将安排问答时段，参赛者应向秘书处确认准确时间。评审团的决定为最终且具约束力。
- 主办单位及其委员会对任何意外事故、设备遗失或相关索赔概不负责。参赛者务必时刻注意安全。
- 如任何团队在比赛前、比赛中或比赛后出现无礼、失序或不当行为，主办单位经首席评审同意后，有权立即终止其比赛并取消资格。
- 主办单位在必要时并经评审团同意后，有权调整、修订或更改相关规则。

文件结束

如有任何争议，应以本规则手册英文版本为准。