

# 中国焙烤食品糖制品工业协会

中焙糖协[2018]29号

## 2018第五届意大利手工冰淇淋大师邀请赛通知

各有关单位：

为促进我国意式冰淇淋产品的技术交流，引导和带动广大从业人员学习钻研意式冰淇淋产品，由中国焙烤食品糖制品工业协会饼店委员会、冷冻饮品专业委员会、中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会组委会联合主办、青岛益达制冷设备有限公司、吉拉朵食品（青岛）有限公司、珠海雅富兴源食品工业有限公司承办的第五届意大利手工冰淇淋大师邀请赛，将于10月11日-12日在天津2018中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会期间举办。现将有关事项通知如下：

一、大赛形式和项目：个人赛，意式冰淇淋。

二、参赛资格要求及办法：

在各类企（事）业单位、职业院校从事意式冰淇淋技术工作的人员。

符合参赛资格要求的从业人员请于2018年9月15日前完整填写比赛报名表，传至 [chnbakery@163.com](mailto:chnbakery@163.com) 即可完成报名。报名完成后，组委会将组织行业专家对报名作品进行初选。初选阶段完成后，承办方将与入围选手联络，通知比赛时间、地点及相关须知内容。

三、参赛费用：

参赛不收取任何费用，选手住宿由组委会统一安排在天津喜来登酒店（地址：天津市河西区紫金山路），往返交通费用自理。

四、决赛报到时间和地点：

报到时间：10月10日全天报到，10月11日-12日全天比赛；

报到地点：待定

五、相关奖励：

金奖1名，奖金5000元、意大利手工冰淇淋课程培训。

大赛金奖选手可以参加由FIPGC主办的2019年意大利米兰Hostfair中国区选拔赛（选拔赛具体事项另行通知）。

银奖2名,奖金3000元、意大利手工冰淇淋课程培训;

铜奖3名,奖金1000元、意大利手工冰淇淋课程培训,

#### 六、组委会联系方式:

电 话: (010) 68396579 传 真: (010) 68396534

联系人: 李瑞光(15801586607) 张新奇(18911753468)

E-mail: chnbakery@163.com

附件1: 比赛报名表

附件2: 2018第五届意大利手工冰淇淋大师邀请赛细则

附件3: 2018第五届意式手工冰淇淋邀请赛赛场设备、工具、原料清单

中国焙烤食品糖制品工业协会

2018年8月20日



附件 1

## 2018 第五届意式手工冰淇淋邀请赛报名表

填表日期：

编号：

选手姓名		性别		年龄		籍贯	
身份证号码							
公司名称							
手机号码		电子邮箱/qq					
通信地址							
个人简历（请简要描述从业经历、历史所获奖项、技术特长等）：							

表格填写完成后请于 9 月 15 日前发送到 [chnbakery@163.com](mailto:chnbakery@163.com)。

## 2018 第五届意式手工冰淇淋邀请赛规则

### 一、比赛要求

1. 比赛分为初赛和决赛两部分。10月11日进行初赛，初赛入围选手为30人，比赛项目为特色奶底口味意式冰淇淋和特色雪芭。每位选手在规定时间内制作1款3Kg的奶底盆装意式冰淇淋（口味在赛前抽签决定）和雪芭（口味自选），每款作品的制作时间40分钟（包含准备、制作、装盆、清洁工位的时间，奶浆是提前一天制作好）。比赛时间：上午8:30 - 12:30制作奶底意式冰淇淋；下午13:30 - 17:30制作雪芭。

10月12日进行决赛，比赛项目为特色手工冰棒（每人1款，制作5支）和迷你冰淇淋(Monoprozoni, 赛场提供5种形状的华夫底托, 每位选手每种形状各做5个), 每位选手制作时间40分钟（包含准备、制作、展示、清洁工位的时间）。比赛时间：9:00 - 14:00。

2. 10月10日16:00请所有选手到比赛场地集中接受设备的操作使用指导，并再次提醒比赛注意事项。

3. 10月12日下午15:00将进行比赛颁奖典礼，请所有参赛选手在比赛区观众席集中，参加颁奖典礼需穿着工服。

4. 参赛作品各部位不得体现参赛选手的姓名和单位名称，否则将取消评分资格。

### 二、现场提供条件

赛场提供速冻柜、奶浆机、冰淇淋机、3公斤装冰淇淋份盆、冰淇淋展示柜、搅拌机等设备（设备清单请见附3）、不锈钢盆、砧板、刀具、电磁炉等工具（工具清单件附件3），提供现成奶浆等制作原料（原料清单见附件3）。新鲜水果、其他辅助原料和工器具请选手自备。

### 三、评分标准

本次大赛将从作品主题创意、整体美感、口感、技巧、赛场卫生、操作时间等方面进行综合评价。

### 四、晋级规则

报名成功的选手统一于10月11日进行初赛，并在初赛后选拔出总分前10名的选手进入决赛。从决赛选手中评选出金奖1名、银奖2名、铜奖3名。大赛金奖选手可以参加由FIPGC主办的2019年意大利米兰Hostfair中国区选拔赛（选拔赛具体事项另行通知）

## 附件 3

## 2018 第五届意式手工冰淇淋邀请赛赛场设备清单

序号	机器名称	型号	用途	数量
1	硬冰机	青岛益达 Master30	制作 Gelato 和雪芭 Sorbet	共 5 台
2	搅拌器	吉拉朵 GF Mixer	搅拌原料	共 5 台
3	软冰机	青岛益达 1020SLPM	制作冰棒和迷你冰淇淋	共 2 台
4	巴氏杀菌机	青岛益达 Paster60		共 2 台
5	1.8 米展示柜	July I6 型	GN1/2	共 6 台
6	1/2 冰淇淋盆			共 65 个
7	急速冷冻柜	青岛益达 D10		共 2 台

## 2018 第五届意式手工冰淇淋邀请赛现场提供的工具清单

序号	工具	数量
1	不锈钢盆 (φ20cm)	3 个/人
2	西厨刀	1 把/人
3	水果刀	1 把/人
4	长柄勺	3 把/人
5	打球勺	公用
6	大调羹	3 把/人
7	砧板	1 张/人
8	保鲜膜	公用
9	保鲜袋	公用
10	毛巾	2 条/人
11	试吃纸杯	公用
12	试吃塑料勺	公用
13	一次性手套	公用
14	防喷口罩	公用
15	饮水机	3 台
16	桶装饮用水	公用
17	电磁炉	1 台/人
18	电子台秤	1 台/人
19	垃圾桶 (配垃圾袋)	1 个/人

## 2018 第五届意式手工冰淇淋邀请赛现场提供的原料清单

序号	原料名称	数量
1	吉拉朵 Gelato 基底粉	4 袋
2	吉拉朵雪芭基底粉	4 袋
3	吉拉朵结构基底粉	6 袋
4	吉拉朵迷你冰淇淋冷基底粉	2 袋

5	马达加斯加香草风味酱	2 罐
6	薄荷风味酱	2 罐
7	咸味焦糖风味酱	2 罐
8	榛子风味酱	2 罐
9	奇异果风味酱	2 罐
10	芒果风味酱	2 罐
11	柠檬风味酱	2 罐
12	蓝莓风味酱	2 罐
13	菠萝风味酱	2 罐
14	黑巧克力装饰酱	35 罐
15	雅富兴源脂溶性天然色素	
16	牛奶	
17	淡奶油	
18	蛋筒粉	
19	白巧克力	
20	开心果碎	
21	榛子果碎	
22	花生碎	