



国际大赛 “S.PELLEGRINO 青年厨师学院竞赛 2026/2027”

完整赛事章程

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), 注册办事处位于意大利圣佩莱格里诺泰尔梅 (贝加莫省) Loc. Ruspino, 行政总部位于意大利阿萨戈 (米兰省) Via del Mulino 6 号, 目前正在组织名为 “S.PELLEGRINO 青年厨师学院竞赛 2026/2027” 的项目。

此项目包括一场 “搜寻天才厨师” 国际赛事, 向成年的青年厨师开放, 具体年龄限制根据有关国家/地区的成年规定, 报名时最大年龄不超过 30 岁, 并符合以下要求。

赛事章程应在 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (“网站”) 上公布。

请所有参赛者仔细阅读赛事章程: 通过参与此项目, 参赛者声明他们理解并接受其中包含的全部条款。

1. 项目目标

此项目的主旨在于促进才华横溢的青年厨师进入顶级餐饮行业, 通过嘉奖其技能才干促进其职业发展, 最重要的目的在于支持他们对美食世界的个人 “愿景” —— 这可能会对整个社会产生积极影响。

2. 参赛时间

此项目计划自 2026 年 2 月 16 日起启动广告宣传。

如欲参与此项目, 参赛者应在网站 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com 的特定部分报名。仅在中国大陆境内, 可将完整的报名请求发送至该地址 SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com。为制定 区域入围名单并确定区域获胜者和决赛获胜者, 此项目应包括 4 个阶段, 如下所述:

- 在线报名 (第 1 阶段): 2026 年 2 月 16 日上午 09:00 (格林尼治标准时间+1) 至 2026 年 6 月 09 日下午 06:00 (格林尼治标准时间+1)。
- 区域入围名单的确定 (第 2 阶段): 2026 年 6 月 10 日-2026 年 7 月 20 日。
入选区域入围名单的参赛者的确定 (和通知): 自 2026 年 7 月 20 日起。
- 区域决赛 (第 3 阶段): 区域获胜者的选拔将于 2026 年 9 月 15 日至 2027 年 1 月 31 日进行。
- 颁发 S.Pellegrino 青年厨师学院奖 2026-27 的总决赛 (第 4 阶段) 目前定于 2027 年 11 月前在米兰举行。然而, 活动的日期和地点可能会有所不同: 在这种情况下, 任何更改都应在网站上通知, 并直接通知参赛者。

结合总决赛的日期, 可能会组织与组织方相关的其他活动, 区域获胜者可能会受邀参与。因此, 从在线报名的第一阶段开始, 所有参赛者请务必确保能够出席上述期间的活动。

3. 参赛要求——请仔细阅读

此项目专门对符合以下要求的青年厨师开放:

- **年龄:** 参赛者必须达到法定成年年龄, 具体依照其参赛国家/地区的现行规定, 出生日期必须在 1996 年 2 月 15 日以后。
- **经验:** 参赛者必须至少在一家或多家餐厅/餐饮公司全职工作至少 1 年, 职位为 “commis” (助理厨师)、 “chef de cuisine” (厨师长)、 “chef de partie” (厨师主管) 或 “sous chef” (副厨师长) (参赛者不需要为同一家餐厅工作满 1 年)。
- **语言:** 赛事官方语言为英文, 因此参赛者必须能用英文口头和书面进行自我表达。尽管如此, 为促进并加快报名流程, 参赛者可使用以下任何一种语言申请: 英文、中文、西班牙文、法文、意大利文、德文、葡萄牙文。

采用除以上语言之外的任何其他语言报名申请将被视为无效。

此外，为确保更透彻地理解赛事章程，除以上语言之外，赛事章程还将提供、日文和葡萄牙文版本。

参赛者必须同时满足以上所有要求，否则不得参与。

每位青年厨师将仅允许报名一次 2026/2027 大赛，使用一道菜品（“代表菜品”）。但是，在不影响年龄限制的情况下，参与往届大赛的厨师也可以参加本届大赛，但不包括往届 **S.Pellegrino 青年厨师学院奖** 的获得者。每位参赛者有责任获得其雇主的授权，如其需要此授权才能参与。**通过参与此项目，参赛者保证他们已获得雇主的同意，或者他们不需要雇主的同意。**

每位参赛者还有责任持有适当的意外保险，组织方将要求提供该相关文件。

4. 参赛流程

第 1 阶段：在线报名 - 2026 年 2 月 16 日上午 09:00（格林尼治标准时间+1）至 2026 年 6 月 9 日下午 06:00（格林尼治标准时间+1）

如欲参与本赛事，符合上述要求的青年厨师必须通过填写网站上的参赛表格完成在线报名。参赛者有 4 个月期限完成报名：系统允许其保存之前的报名尝试内容并根据需要进行多次编辑，然后在适用的截止日期前提交最终报名申请。

提交申请的顺序与其接受情况无关，不会产生任何特殊待遇。

参赛表格必须用英文填写，并提供以下信息：

- 个人信息和联系方式详情（**必填**）
- 数字参考和链接（例如网站、社交媒体页面）（**选填**）
- 当前工作地点（例如餐厅信息）（**必填**）
- 当前职位（例如，**commis/chef/sous chef/chef de partie**）（**必填**）

参赛者必须同时附上：

- **有效身份证件副本**，其上显示清晰可识别的出生日期
- **一张参赛者照片**（1 张高分辨率图片）
- 填写的**简历表格**（报名时从门户网站下载）
- 填写的**代表菜品菜谱表格**（**必填**）
- **代表菜品图片**（3 张高分辨率图片）

参赛者还必须回答以下问题：

- 您想通过这道菜品表达什么？您想传达什么信息、历史和身份？（**必填**）（参见第 7（a）点）

有关菜品（代表菜品）的具体细节：

- 代表菜品应为主菜——菜单中最重要的部分。不允许提供甜品和开胃菜/前菜。
- 代表菜品的原料不得包含被视为濒危物种的动物、动物血液或可食用黄金。参赛者在选择想使用的原料时，要考虑到意大利、欧盟和国际法制定的相关限制和禁令：
 - 1) 特定动植物物种保护 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>
 - 2) 食品健康和安全法规 <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001>。

因此，所有参赛者必须在比赛前和比赛期间遵守以下有关卫生和正确处理食品的规定：

1. 严格遵守意大利第 327/80 号总统令规定的食品运输和储存温度；
2. 动物源性原材料（肉、鱼、奶、蛋及其衍生物）必须来自经欧共体批准的授权设施，并附有任何适用法规要求的可追溯性文件。
3. 如菜谱要求供应生鱼，则必须附有供应商的声明，说明已根据欧洲理事会第 853/2004 号条例的要求，将其冷冻至零下 20° 的温度至少 24 小时或零下 40° 的温度至少 9 小时。

4. 对于区域决赛和总决赛：发酵、干式熟成或酶加工食品或经过特殊处理以改变其感官特性（固体或液体）的食品，必须与以下相关：

- 由认可实验室进行的微生物分析，充分证明其卫生要求；
- 标签描述：原料和发酵天数。

该文件将由青年厨师负责，并且必须提交给组织方指定的原材料控制官员。

任何缺乏实验室分析和/或标签的原材料将被排除在比赛之外，因为无法证明其卫生性，从而无法确保裁判的食品安全。

分析必须在比赛前 72 小时内进行，并用于监测以下参数：霉菌、酵母菌、产气荚膜梭菌、凝固酶阳性葡萄球菌、肠杆菌、大肠杆菌、李斯特菌、沙门氏菌。

如在检查相关原料期间发现可能导致食品无法食用的严重情况时，ALMA（The School of Italian Culinary Arts - www.alma.scuolacucina.it）保留由欧盟级授权实验室进行进一步分析检测的权利。

5. 严格遵守食品行业的良好卫生习惯：戴头饰遮住所有头发，穿组织方提供的服装，定期清洗和消毒双手，遵守禁烟令，不戴戒指、手镯或吊坠等可能导致为身体和食物危害的首饰。厨师将被要求携带自己的厨师长裤和厨房安全鞋。

6. 对于区域决赛和总决赛，青年厨师携带的所有原料（新鲜和/或干）必须妥善包装并提供标签描述：

- 生产者名称
- 储存方法
- 产品名称
- 净重
- 包装日期
- 有效日期
- 生产批次

标签将由组织方指定的原材料控制官员进行分析。

任何无标签的原材料将被排除在比赛之外，因为无法证明其卫生性，从而无法确保裁判的食品安全。

如因季节性或任何现行食品安全法规的限制而无法采购某些原料，则要求青年厨师更换有关原料。同样，如因青年厨师要求的特定类型的加工、酶促过程或特定转化而无法找到某些原料，组织方应提供相同的原料，而无需进行任何改变其状态的加工或制备。因此，提供的产品应尽可能与青年厨师的菜谱和工艺相似和合适，并提前通知他/她。

- 代表菜品可配以仅源自备菜过程的液体或饮料。因此，以下液体或饮料被排除在外：

- ✓ 与原料或备菜不符的液体或饮料；
- ✓ 含酒精的液体和饮料。

对于区域决赛和总决赛，与经过预先发酵过程的备菜相关和源自该过程的液体或饮料必须由认可实验室进行分析，实验室应评估并确保其被管理的可能性（请参阅 HACCP 规定第 4 点）。该分析程序应由青年厨师负责。

如有任何疑问或顾虑，参赛者可发电子邮件至 competition@spyoungchefacademy.com。

区域决赛和总决赛规定的备菜时间为 5 个小时。必要的备菜过程必须在规定比赛时间内完成，但参赛者允许携带可直接使用的酱料、发酵物、粉末和干制产品。

腌泡汁和高汤必须现场制备。

“干制产品”被定义为仅经过旨在去除水分而不改变食物感官特性且不使用其他加工或烹饪技术的过程的原材料。

对于区域决赛和总决赛，可直接使用的酱料、发酵物必须附有微生物分析，以确定备菜的实际健康状况和感官质量。该类分析应由青年厨师负责，并且必须由认可实验室进行（请参阅 HACCP 规则第 4 点）。

粉末和干制产品必须妥善包装并提供标签描述（请参阅 HACCP 规则第 6 点）。

自区域决赛以来使用的菜谱、准备、方法和设备必须针对并符合为总决赛阶段制定的条款。

所有备菜方法必须符合适用于总决赛的 HACCP 规定和食品安全法规。因此，建议从区域决赛开始，确定也可用于总决赛的备菜方法和流程。

用于总决赛阶段的设备规格（用于准备代表菜品）：

- 比赛举办场地内不得使用明火烹饪方法。组织方应注意在场地附近设置户外区域，并配备适合明火烹饪的设备。
- 如组织提供的设置中尚未列出，青年厨师必须提前明确准备其代表菜品所需的设备。青年厨师要求使用的其他任何工具必须由个人准备并通过 ALMA 批准。组织方不负责提供规则之外的设备。
- 手动和/或典型地区设备的使用必须通过发送相关数据表和图片提前声明。在这种情况下，应进行设备的验证和授权过程。

作为一般程序，入选区域决赛的青年厨师应向组织方提供烹饪 10 份代表菜品所需的原料清单，组织方将采购这些原料。作为例外，经组织方评估和批准后，青年厨师可自行采购原料。无论哪种情况，每位青年厨师的最大许可支出额度为 250 欧；如青年厨师采购了部分原料，组织方将在其出示收据时为其报销。

赢得区域决赛的青年厨师将作为其所在区域的获胜者参与总决赛。他/她应向组织方提供烹饪 10 份代表菜品所需的原料清单，组织方将在意大利当地采购。作为例外，经组织方评估和批准后，青年厨师可自行采购原料。无论哪种情况，每位青年厨师的最大许可支出额度为 500 欧；如青年厨师采购了部分原料，组织方将在其出示收据时向其报销。

在总决赛，青年厨师可拥有与本文件附件 1 相符的设备齐全的工作站。

如青年厨师入选区域入围名单，则菜谱和菜品照片将构成他们要准备的菜品。

菜谱必须包括以下信息：菜谱名称、基于所选原材料的菜谱类型、“个人信念”、组成、备菜和服务时间、原料和数量、备菜方法、备菜和服务时间安排、装盘和食品展示以及可能需要的额外厨房工具。

需要强调的是，食谱可能会进行修改和调整，但前提是这些修改不属于**重大修改**，因此不会影响食谱本身的本质（参见附录 2）。任何经批准的非重大修改都必须是局部的且范围有限。在任何修改完成后（包括区域赛阶段和总决赛阶段），青年厨师必须重新编写食谱，以纳入 ALMA 批准的修改内容。青年厨师负责相应地更新并重新提交食谱。

（“重大修改”的定义：如果修改涉及菜肴主要食材的重大变化，包括烹饪、准备或调味方面的改变，则该修改被视为重大修改。

如果修改删除了菜肴的某个关键元素或用其他元素替换了该元素，导致菜肴与申请阶段提交的版本存在实质性差异，则该修改也被视为重大修改。）

应该强调的是，菜谱可以进行一些只能是部分的并且应被视为不会影响菜谱本身的改动和修改（参见附件 2）。

上述改动请求的分析流程将由 ALMA 管理，但 ALMA 可以自行决定寻求当地专家个人或实体的支持。

菜品需要三张高分辨率图片，清楚地显示完成的菜品。通过发送参赛申请，即表示参赛者同意授权 Sanpellegrino 或其指定的第三方发布此菜谱和发送的照片，不受时间、地理区域和媒体方面的限制，且同意接受本文件所述的专以此项目相关目的和推广目的进行的采访。参赛者有责任在参赛过程中提供准确信息：通过其参与，参赛者对其提供的信息和发送的资料真实性负全责。

组织方不对为参赛提供的信息和/或联系方式的正确性、准确性等负责。

在这方面，请注意（参赛者的）发布证明无法被视作实际参赛的证据。所发送的资料不予退还，建议参赛者自行保留全部资料的副本。

在任何情况下，组织方保留对申请和参赛过程（包括参赛者身份、年龄和居住地）有效性进行核查的权利，即组织方有权要求参赛者提供任何组织方视为必要的证据来核实在线参赛表格提供的声明，如发现有违反赛事章程或未遵守报名流

程的任何参赛者，将取消其参赛资格。

第 2 阶段：区域入围名单的确定（2026 年 6 月 10 日至 7 月 20 日）

为创建最初的区域入围名单，所有在第 1 阶段收到的参赛申请于 2026 年 7 月 20 日前被分为 15 组，对应 15 个参赛区域（如附件 1 中所列）。工作地点（而非原籍地）决定每位参赛者所属的国家/地区和参赛区域。每位参赛者所属的区域在整个项目期间均将保持不变，即使青年厨师在申请过程后或比赛期间转移到不同的区域。由 ALMA（意大利美食权威国际培训中心）独立成员组成的裁判团，将为 15 个参赛区域各确定一份包含 10-15 位青年厨师的入围名单，参赛区域见附录列表。

如一个或多个参赛区域的有效申请数量少于 10 人，则入围名单可以少于 10 位参赛者。

如入选的区域获胜者无法继续参赛或在 15 天内无法通过报名阶段提供的地址/电话号码联系到，则该区域获胜者将被自动取消参赛资格，参赛权随即转移至排名在他/她后面一位的参赛者。

上述选拔流程由 ALMA 负责管理，ALMA 拥有无可争议的独家裁量权，以充分利用当地专家或实体的支持。

为确定区域入围名单，参赛申请将基于以下 3 项标准（金规则）予以评估，裁判团成员将对每项标准给予 1 到 10 分之间的分数。

1. 技术技能：所选原材料加工各个阶段的技术技能和能力：

- 原材料选择：将根据新鲜度、尊重季节性、品质和独特性的标准对原材料进行分析。
- 原材料加工：将从食品循环的角度通过保留食品感官质量和再利用食品废物的技术对原材料加工和备菜技术进行分析。
- 烹饪技术：分析所使用的旨在提高原材料感官质量的烹饪技术。
- 菜谱：分析所选原料的风味增强、组合和平衡。
- 风味：对这菜肴的评价基于它能否在感官上和谐地融合并平衡五种基本味道（甜、咸、酸、苦和鲜），从而提升美食体验。食客的味蕾应该能够感受到精心设计的对比、温度变化和丰富的口感，使品尝过程充满活力和趣味。

2. 创造力：能够通过尝试新理念和创意方法，打造真正现代的烹饪风格。将美学、风味和原创性相结合，通过每一道菜讲述个人故事，注重细节、创新和整体感官体验。

3. 个人信念：您可以在个人信念部分描述您现在的身份，更重要的是，您未来作为一名厨师的愿景。

菜肴不仅是一道精心烹制的菜谱，更是您深思熟虑的选择，体现了您的价值观以及对未来的责任感。您亲自撰写的文字将包含在菜谱中，评委将根据其真实性、连贯性和选择的意图，将其作为解读菜肴的关键。因此，这道菜必须展现出清晰的烹饪风格和未来的发展方向，能够超越当下，讲述您的成长历程。

根据上述标准给每位参赛者的评分总值，将从各区域组别生成参赛者入围名单，晋级到接下来的项目比赛阶段。组织方当地办事处通过电话和/或电子邮件联系入围名单上的参赛者，其姓名将在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。

第 3 阶段：区域决赛（2026 年 9 月 15 日至 2027 年 1 月 31 日）

区域决赛将在第 3 阶段举行。全球分为 15 个区域，包括 50 个在烹饪领域较为领先的关键国家/地区。每个区域都选出了一个获胜国家/地区，负责组织区域决赛。

在每个区域，必须优先考虑从关键国家/地区（见附录 1 中的名单）入围参赛者；如因其不符合选拔标准而未入选，则将由其所在区域其他国家/地区的参赛者代替。

为了增加烹饪界女性天才厨师的代表性，每组区域获胜者中应包括至少 33% 三名女性（10 位参赛者中的 3 位或 15 位参赛者中的 5 位）。如申请参赛的女性人数不足，男性参赛者将占用剩余名额。

区域决赛可能会以不同的流程进行，在临时组织的特定区域活动期间，或在现有活动的过程中，由组织方酌量裁定，但必须符合第 4 段（参赛流程）和一般导则的规定。



区域决赛的具体日期、地点和任何其他细节由组织方当地办事处通知。在区域决赛期间，青年厨师将被要求烹饪其“代表菜品”，如参赛阶段所述：代表菜品的所有备菜阶段需要在 5 小时的时间内完成（总决赛也如此）。此外，在这段时间内，青年厨师需要准备 10 份菜品（与裁判人数无关）。

区域决赛期间，青年厨师需烹饪其“代表菜品”，如参赛阶段部分所述。

代表菜品应由至少 3 名国家和/或地区知名厨师组成的当地裁判团评定。区域决赛的裁判团将品尝每位青年厨师的菜品，具体评判基于前述段落的 3 项标准，每项标准将给予 1 至 10 分的评判。

为有效评估创造力标准，裁判将在比赛期间至少参观每个厨房站一次。

根据上述标准给每位参赛者的最终评分总值，当地裁判团会确定一位获胜者。排名第一的参赛者将被冠以“区域获胜者”的称号，并有资格参与米兰总决赛。在区域决赛期间，入选的区域获胜者将得到他们选择的“区域导师”厨师的支持。如果没有区域导师支持，青年厨师将无法参加区域决赛，并且两名或以上青年厨师不能选择同一区域导师。

区域决赛前，区域导师将提出改进菜谱的建议，修改展示方式或某些次要原料，但不得改动代表菜品图片、菜品名称或其**主要原料**，否则将面临取消资格的处罚。每次改动都应由 **ALMA** 进行评估和验证（有关菜谱改动的全部导则，请参阅附件 2）。

对于区域决赛，可以在区域决赛日期前 30 天根据附件 2 对菜谱进行改动。自区域决赛日期前 30 天内收到的改动请求将不予考虑。

各区域的区域获胜者由组织方通过电话和/或电子邮件通知。15 位区域获胜者名单在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。区域获胜者**同意在其获胜后仍可参加活动，并在各方协议的程序中，参加至少 3 项由 Sanpellegrino 或其指定第三方组织的活动**（据此理解，国际活动的组织及活动数量均为 Sanpellegrino 的权利而非义务）。因此，我们建议参赛者即刻通知其雇主这一信息。

在区域决赛期间，还将颁发另外 3 个附带奖项：

- 1. S. PELLEGRINO 社会责任奖：**由**可持续餐厅协会**授予，该协会管理 **Food Made Good**——餐饮业影响最深远的可持续发展计划和引导酒店业可持续发展的全球社区，将奖励**最能诠释以下原则的菜品，即当食品包含社会、环境和食品供应主题的社会责任实践的成果时，食品处于最佳状态**。这些菜品将根据 8 项标准进行评估：资源利用、气候影响、生物多样性、食物浪费、营养、合作、可持续实践推广和创新。
- 2. FINE DINING LOVERS 创想美食奖：**由 **Fine Dining Lovers** 业内人士投票选出。评审团由 **Fine Dining Lovers 内部网络** 中的记者和行业专家组成。作为真正的业内人士，他们能够识别每位候选人菜肴中能够打动更广泛主流受众的特质。他们将评估菜肴在体现**厨师个人理念**方面的有效性。
- 3. ACQUA PANNA 美食关联奖：**是**导师授予**厨师的荣誉，其菜品最能表达**其原籍国美食传统**。这道菜品必须通过创造一条**连接过去和未来之间的主线**以个人当代愿景的方式来表达传统烹饪实践。

在区域决赛和总决赛中，青年厨师仅可获得四个奖项（S. PELLEGRINO 青年厨师学院奖、S. PELLEGRINO 社会责任奖、FINE DINING LOVERS 创想美食奖、ACQUA PANNA 美食关联奖）中的一个奖项。

第 4 阶段：总决赛

总决赛定于 2027 年 11 月前在米兰举行。然而，总决赛（以及区域决赛）的日期和地点可能会因组织方无法控制的情况和/或自然灾害而发生变化。这方面的任何变化除了会直接通知所有相关方外，还将在网站和 www.finedininglovers.com 上发布。与此同时可能会组织其他衍生活动，届时将邀请区域获胜者参加。因此，所有参赛者请务必确保能够出席上述期间的活动。



总决赛将包括：

- 15 位 S.Pellegrino 青年厨师学院奖区域获胜者。
- 1 位 Fine Dining Lovers 奖区域获胜者。
- 1 位 S.Pellegrino 社会责任奖区域获胜者。
- 1 位 Acqua Panna 美食关联奖区域获胜者。

适用的参赛流程将在总决赛开赛前 3 个月予以通知。

总决赛期间，仅 15 位 S.Pellegrino 青年厨师学院奖区域获胜者将烹饪其代表菜品，由 7 位国际知名厨师（“决赛裁判团”）进行评估。

在总决赛期间，选定的区域获胜者将得到组织方指派的“全球导师”的支持。

陪同地区区域获胜者参加总决赛的全球导师将由各区域从区域裁判团中选出。在任何情况下，组织方将考虑共同工作的可能性、距离、流利的英语知识（必需）和性别平衡，为参赛者指派一名全球导师。

全球导师将提出改进菜谱的建议，修改展示方式或某些次要原料，但**不得改动菜品名称或其主要原料，否则将面临取消资格的处罚。**

每次改动都应由 ALMA 进行评估和验证（有关菜谱改动的全部导则，请参阅附件 2）。对于总决赛，所使用的官方通讯材料将是区域决赛期间制作的材料。

对于总决赛，菜谱修改过程将临时处理，时间表将在稍后通知决赛入围者。

根据 ALMA 提供的导则，青年厨师将得到厨房工作人员的支持。

在准备菜品的 5 小时结束时，青年厨师将有 15 分钟的时间向决赛裁判团展示其代表菜品。任何备菜延迟应从展示时间中扣除。

在代表菜品展示和品尝的 15 分钟结束时，即使品尝尚未完成，服务人员也应负责清理过程。这将确保比赛时间的顺利运行和最佳管理。

在 5 小时结束时，参赛者及其全球导师应将其菜品带到指定地点，以向决赛裁判团展示。

待品尝的菜品应由指定的房间工作人员提供给决赛裁判团。

品鉴环节中，决赛裁判团的每位成员将品尝 15 位区域获胜者的菜品，根据前述段落的 3 项标准（金规则）评估，每项标准将给予 1 至 10 分的评判。

考虑到竞争的激烈程度，在总决赛期间，全球评审团的评估将辅以技术评估，以确保评估的彻底性、公正性和高质量，与挑战的复杂性和比赛最后阶段所需的卓越水平相称。

根据每位区域获胜者的最终评分总值产生排名，排名第一的参赛者总冠军。

获胜者将获得 S.Pellegrino 青年厨师学院奖 2026-27。

当天晚上，继上述称号授予后，还将颁发 S.Pellegrino 社会责任奖、Acqua Panna 美食关联奖和 Fine Dining Lovers 创想美食奖；可能还有其他衍生称号和奖项，将在网站和 www.finedininglovers.com 上通知，并直接通知参赛者。

附带奖项获胜者将不烹饪。

总决赛的结果将在活动日期后在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。

S.Pellegrino 青年厨师学院奖 2026-27 的获得者同意在他/她获胜后仍可参加活动，并在各方协议的程序中，参加至少 3 项由 Sanpellegrino 或其指定第三方组织的国际活动（据此理解，国际活动的组织及活动数量均为 Sanpellegrino 的权利而非义务）。

5. 推广计划

应组织让获胜的青年厨师获得知名度的活动，这将有助于表达他/她的“个人信念”。然后，获胜者将参与国际活动，在那里他/她将烹饪或谈论他/她的经验，与其他 S.Pellegrino 青年厨师学院奖获得者分享培训经验，并在 Fine Dining Lovers 和 S.Pellegrino 青年厨师学院平台获得知名度。

6. 数据保护

组织方和集团公司以及此项目组织管理相关的供应商和所有各方采集和使用参赛者的个人数据，并确保遵照组织方制定的数据保护政策规定，请访问：www.sanpellegrino.com/youngchefapplication。

通过参与此项目，参赛者声明理解并接受组织方制定的赛事章程和数据保护政策，并授权处理其个人数据，用于与此项目相关的目的。

在报名阶段，参赛者会受邀许可（可选）接收来自组织方、选定合作伙伴的额外推广通讯，以及注册接收www.finedininglovers.com网站的新闻通讯。

如许可（可选），即表示参赛者同意接收有关组织方产品、服务和活动的电子邮件和/或商业通讯。请注意，此许可并非参赛的必要条件，亦不会提升获胜几率。

7. 资料出版

申请阶段发送的内容不得包含被视为有攻击性或有违公共道德（粗俗、暴力场面、非法活动、宗教或种族歧视等）的图像，这些图像以展示诽谤性内容、侵犯隐私或侵犯任何版权的方式侵犯第三方的权利。

组织方保留淡化、拒绝或取消任何申请内容的权利，其前提是，根据其酌量裁定权，组织方认为某项申请不雅、具有攻击性、不恰当或有违此项目的精神，或可能对组织方、此项目或第三方的形象或声誉造成潜在损害。

如入选区域入围名单或区域决赛的参赛者在区域决赛或总决赛期间参与违反社会公德或不恰当的活动，组织方保留取消其参赛资格和/或采取任何必要行动以维护组织方之权益的权力。

所有提交参赛的资料必须是新的、原创的，并且不侵犯任何第三方的权利。

通过参与此项目，参赛者声明并确认：

(a) 发送的作品（资料/菜谱）是新的、原创的，不违反任何自然人或法人的版权和/或关联权利和/或商标权/行业机密/肖像权或任何其他商业和/或行业和知识产权；

(b) 确保组织公司及其指定机构完全免受因违背此声明和保证而造成的任何负面影响、费用和损失。尤其是，参赛者应为推广方辩护并完全赔偿推广方需要向第三方支付以下损失（包括费用）：

- 基于推广方简单拥有或使用内容这一事实的行动或警告
- 违反或已违反注册商标的版权或权利；
- 侵犯任何专利、专有技术、发明和肖像权以及第三方的任何其他专有权；
- 任何因出版内容被认定有攻击性或有违公共道德（粗俗、暴力场面、非法活动等）造成的负面影响。

资料仅限以电子形式发送。任何以其他形式发送的资料将不予使用。

发送的图像和菜谱以及参赛者的姓名和照片、活动（区域决赛、总决赛）图片/视频片段等描述参赛者及其菜谱的内容可由组织方自行裁量加以使用，以推广此项目和组织方提供的任何产品或服务，可采用任何发布形式，时间期限不受限制，且组织方无需支付任何报酬给参赛者。

通过发送其内容，参赛者放弃其相关权利（这些权利将转移给推广方），且不得对其未来使用提出任何财务要求。此内容免受版权限制，不会退还给参赛者。

参赛者也可能参与与当地活动和总决赛相关的潜在推广和宣传活动。

8. 一般条款

本文件包含所有参与此项目的全部必要信息。通过参与此项目，参赛者接受本文件包含的全部条款。

组织方 Sanpellegrino 和 ALMA 雇员及其直系亲属以及所有参与此项目制作和管理的人员均无权参加。此外，任何与区域决赛和/或总决赛裁判团成员有亲属或雇佣关系的人员均无权参加。述条款在整个项目期间有效：从申请流程开始，到区域决赛期间直至总决赛。

对于每位参赛者，组织方应负责：

- 为区域决赛和总决赛安排往返各个场地的接送服务；
- 承担与参加区域决赛和总决赛相关的差旅、食宿费用。

参加区域决赛和总决赛资格以及所授予的称号不得转让。



组织方对任何参赛者因参与此项目而遭受的任何伤害或损失不承担任何责任，但不影响组织方因其疏忽而使参赛者遭受死亡或伤害事故承担相关的责任。

组织方不对可能影响网站正确报名或导致所获取数据丢失或损坏的任何技术问题、人为错误或未授权的干预行为负责。

组织方就任何推广方面而作出的任何决定均应被视为最终决定，不可撤销。

组织方对任何超出其合理控制范围的干扰、作为或不作为、事件或情况（例如由于战争、恐怖主义、紧急状态或灾难——包括自然灾害、电脑病毒、漏洞、篡改、未授权的干预、技术问题或任何可能此项目管理、安全、正确、公正或顺利运行的事件）造成的任何延误或无法履行其义务不承担任何责任。

此外，组织方保留根据法律自行酌情决定的权利，以

- (a) 取消任何干扰项目正常进行的参赛者的资格和/或
- (b) 经主管机构授权，修改、暂停或取消此项目。

赛事章程依照英国法律拟定。此项目受英国法院的非独占管辖。

组织方：Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”)，注册办事处位于意大利圣佩莱格里诺泰尔梅（贝加莫省）Lococalità Ruspino, 24016，二级办事处位于意大利阿萨戈 (米兰省)Via del Mulino 6 号，20057。

附录 1

15 个区域，每个区域都有其获胜国家/地区（区域决赛的主办国家/地区和组织方）和 50 个关键国家/地区。参与大赛的国家/地区的完整名单可以在以下和随后页面的表格中找到。

1. 非洲、中东和南亚：阿联酋、印度、黎巴嫩、摩洛哥、南非、土耳其（获胜国家/地区待定）
2. 亚洲：香港特别行政区、印度尼西亚、日本、马来西亚、菲律宾、新加坡、韩国、台湾（中国）、泰国（获胜国家/地区待定）
3. 加拿大：加拿大（获胜国）
4. 中欧：德国（获胜国）、奥地利
5. 法国：法国（获胜国）
6. 伊比利亚国家：西班牙、葡萄牙（获胜国）
7. 意大利：意大利（获胜国）
8. 拉丁美洲和加勒比地区：哥伦比亚、阿根廷、巴西、智利、墨西哥、秘鲁, 巴拿马（获胜国）
9. 中国大陆：中国（获胜国）
10. 北欧：丹麦、爱尔兰、荷兰、挪威、瑞典（获胜国）、芬兰、拉脱维亚
11. 太平洋：澳大利亚（获胜国）、新西兰
12. 东南欧和地中海：克罗地亚、希腊、匈牙利、以色列、波兰、罗马尼亚、斯洛文尼亚、馬爾他（获胜国）
13. 英国：英国（获胜国）
14. 美国：美国（获胜国）
15. 西欧：比利时、瑞士（获胜国）

国家/地区代码	国家/地区名称	S.PELLEGRINO 市场区域 26-27
AF	阿富汗	非洲、中东和南亚
AL	阿尔巴尼亚	东南欧和地中海
DZ	阿尔及利亚	非洲、中东和南亚
AS	美属萨摩亚	太平洋
AD	安道尔	伊比利亚国家
AO	安哥拉	非洲、中东和南亚
AI	安圭拉	拉丁美洲和加勒比地区
AG	安提瓜和巴布达	拉丁美洲和加勒比地区
AR	阿根廷	拉丁美洲和加勒比地区
AM	亚美尼亚	东南欧和地中海
AW	阿鲁巴	拉丁美洲和加勒比地区
AU	澳大利亚	太平洋
AT	奥地利	中欧
AZ	阿塞拜疆	东南欧和地中海
BS	巴哈马	美国
BH	巴林	非洲、中东和南亚
BD	孟加拉国	亚洲

BB	巴巴多斯	拉丁美洲和加勒比地区
BE	比利时	西欧
BZ	伯利兹	拉丁美洲和加勒比地区
BJ	贝宁	非洲、中东和南亚
BM	百慕大	拉丁美洲和加勒比地区
BT	不丹	亚洲
BO	玻利维亚	拉丁美洲和加勒比地区
BA	波斯尼亚和黑塞哥维那	东南欧和地中海
BW	博茨瓦纳	非洲、中东和南亚
BV	布韦岛	北欧
BR	巴西	拉丁美洲和加勒比地区
IO	英属印度洋领地	太平洋
BN	文莱	亚洲
BG	保加利亚	东南欧和地中海
BF	布基纳法索	非洲、中东和南亚
MM	缅甸	亚洲
BI	布隆迪	非洲、中东和南亚
KH	柬埔寨	亚洲
CM	喀麦隆	非洲、中东和南亚
CA	加拿大	加拿大
CV	佛得角	非洲、中东和南亚
AN	荷兰加勒比区（博奈尔、萨巴、圣尤斯特歇斯）	拉丁美洲和加勒比地区
KY	开曼群岛	美国
CF	中非共和国	非洲、中东和南亚
TD	乍得	非洲、中东和南亚
CL	智利	拉丁美洲和加勒比地区
CN	中国	中国大陆
CX	圣诞岛	太平洋
CC	科科斯（基林）群岛	太平洋
CO	哥伦比亚	拉丁美洲和加勒比地区
KM	科摩罗	非洲、中东和南亚

CD	刚果民主共和国	非洲、中东和南亚
CG	刚果共和国	非洲、中东和南亚
CK	库克群岛	太平洋
CR	哥斯达黎加	拉丁美洲和加勒比地区
HR	克罗地亚	东南欧和地中海
CU	古巴	拉丁美洲和加勒比地区
CW	库拉索	拉丁美洲和加勒比地区
CY	塞浦路斯	东南欧和地中海
CZ	捷克共和国	东南欧和地中海
DK	丹麦	北欧
DJ	吉布提	非洲、中东和南亚
DM	多米尼克	拉丁美洲和加勒比地区
DO	多米尼加共和国	拉丁美洲和加勒比地区
TL	东帝汶	亚洲
EC	厄瓜多尔	拉丁美洲和加勒比地区
EG	埃及	非洲、中东和南亚
SV	萨尔瓦多	拉丁美洲和加勒比地区
GQ	赤道几内亚	非洲、中东和南亚
ER	厄立特里亚	非洲、中东和南亚
EE	爱沙尼亚	北欧
ET	埃塞俄比亚	非洲、中东和南亚
FK	福克兰群岛	拉丁美洲和加勒比地区
FO	法罗群岛	北欧
FJ	斐济	太平洋
FI	芬兰	北欧
FR	法国	法国
GF	法属圭亚那	拉丁美洲和加勒比地区
PF	法属波利尼西亚	太平洋
TF	法属南部领地	法国
GA	加蓬	非洲、中东和南亚
GM	冈比亚	非洲、中东和南亚

GE	格鲁吉亚	东南欧和地中海
DE	德国	中欧
GH	加纳	非洲、中东和南亚
GI	直布罗陀	英国
GR	希腊	东南欧和地中海
GL	格陵兰	北欧
GD	格林纳达	拉丁美洲和加勒比地区
GP	瓜德罗普	拉丁美洲和加勒比地区
GU	关岛	太平洋
GT	危地马拉	拉丁美洲和加勒比地区
GG	根西	英国
GN	几内亚	非洲、中东和南亚
GW	几内亚比绍	非洲、中东和南亚
GY	圭亚那	拉丁美洲和加勒比地区
HT	海地	拉丁美洲和加勒比地区
HM	赫德岛和麦克唐纳群岛	太平洋
HN	洪都拉斯	拉丁美洲和加勒比地区
HK	香港特别行政区	亚洲
HU	匈牙利	东南欧和地中海
IS	冰岛	北欧
IN	印度	非洲、中东和南亚
ID	印度尼西亚	亚洲
IR	伊朗	非洲、中东和南亚
IQ	伊拉克	非洲、中东和南亚
IE	爱尔兰	北欧
IL	以色列	东南欧和地中海
IT	意大利	意大利
CI	科特迪瓦	非洲、中东和南亚
JM	牙买加	美国
JP	日本	亚洲
JE	泽西	英国

JO	约旦	非洲、中东和南亚
KZ	哈萨克斯坦	东南欧和地中海
KE	肯尼亚	非洲、中东和南亚
KGI	乔治王岛	英国
KI	基里巴斯	太平洋
KP	朝鲜民主主义人民共和国	亚洲
KW	科威特	非洲、中东和南亚
KG	吉尔吉斯斯坦	东南欧和地中海
LA	老挝	亚洲
LV	拉脱维亚	北欧
LB	黎巴嫩	非洲、中东和南亚
LS	莱索托	非洲、中东和南亚
LR	利比里亚	非洲、中东和南亚
LY	利比亚	非洲、中东和南亚
LI	列支敦士登	西欧
LT	立陶宛	北欧
LU	卢森堡	西欧
MO	澳门特别行政区	亚洲
MK	马其顿	东南欧和地中海
MG	马达加斯加	非洲、中东和南亚
MW	马拉维	非洲、中东和南亚
MY	马来西亚	亚洲
MV	马尔代夫	亚洲
ML	马里	非洲、中东和南亚
MT	马耳他	东南欧和地中海
IM	马恩岛	英国
MH	马绍尔群岛	太平洋
MQ	马提尼克	拉丁美洲和加勒比地区
MR	毛里塔尼亚	非洲、中东和南亚
MU	毛里求斯	非洲、中东和南亚
YT	马约特	非洲、中东和南亚

MX	墨西哥	拉丁美洲和加勒比地区
FM	密克罗尼西亚	太平洋
MD	摩尔多瓦	东南欧和地中海
MC	摩纳哥	法国
MN	蒙古	亚洲
ME	黑山	东南欧和地中海
MS	蒙塞拉特	拉丁美洲和加勒比地区
MA	摩洛哥	非洲、中东和南亚
MZ	莫桑比克	非洲、中东和南亚
NA	纳米比亚	非洲、中东和南亚
NR	瑙鲁	太平洋
NP	尼泊尔	非洲、中东和南亚
NL	荷兰	北欧
NC	新喀里多尼亚	太平洋
NZ	新西兰	太平洋
NI	尼加拉瓜	拉丁美洲和加勒比地区
NE	尼日尔	非洲、中东和南亚
NG	尼日利亚	非洲、中东和南亚
NU	纽埃	太平洋
NF	诺福克岛	太平洋
MP	北马里亚纳群岛	亚洲
NO	挪威	北欧
OM	阿曼	非洲、中东和南亚
PK	巴基斯坦	非洲、中东和南亚
PW	帕劳	亚洲
PS	巴勒斯坦领土	非洲、中东和南亚
PA	巴拿马	拉丁美洲和加勒比地区
PG	巴布亚新几内亚	太平洋
PY	巴拉圭	拉丁美洲和加勒比地区
PE	秘鲁	拉丁美洲和加勒比地区
PH	菲律宾	亚洲

PN	皮特凯恩	太平洋
PL	波兰	东南欧和地中海
PT	葡萄牙	伊比利亚国家
PR	波多黎各	美国
QA	卡塔尔	非洲、中东和南亚
RE	留尼汪岛	非洲、中东和南亚
RO	罗马尼亚	东南欧和地中海
RW	卢旺达	非洲、中东和南亚
BL	圣巴泰勒米	拉丁美洲和加勒比地区
KN	圣基茨和尼维斯	拉丁美洲和加勒比地区
LC	圣卢西亚	拉丁美洲和加勒比地区
MF	圣马丁	拉丁美洲和加勒比地区
PM	圣皮埃尔和密克隆	加拿大
VC	圣文森特和格林纳丁斯	拉丁美洲和加勒比地区
WS	萨摩亚	太平洋
SM	圣马力诺	意大利
ST	圣多美和普林西比	非洲、中东和南亚
SA	沙特阿拉伯	非洲、中东和南亚
SN	塞内加尔	非洲、中东和南亚
RS	塞尔维亚	东南欧和地中海
SC	塞舌尔	非洲、中东和南亚
SL	塞拉利昂	非洲、中东和南亚
SG	新加坡	亚洲
SK	斯洛伐克	东南欧和地中海
SI	斯洛文尼亚	东南欧和地中海
SB	所罗门群岛	太平洋
SO	索马里	非洲、中东和南亚
ZA	南非	非洲、中东和南亚
GS	南乔治亚和南桑威奇群岛	拉丁美洲和加勒比地区
KR	韩国	亚洲
ES	西班牙	伊比利亚国家

LK	斯里兰卡	非洲、中东和南亚
SD	苏丹	非洲、中东和南亚
SR	苏里南	拉丁美洲和加勒比地区
SJ	斯瓦尔巴和扬马延	北欧
SZ	斯威士兰	非洲、中东和南亚
SE	瑞典	北欧
CH	瑞士	西欧
SY	叙利亚	非洲、中东和南亚
TW	台湾（中国）	亚洲
TJ	塔吉克斯坦	东南欧和地中海
TZ	坦桑尼亚	非洲、中东和南亚
TH	泰国	亚洲
TG	多哥	非洲、中东和南亚
TK	托克劳	太平洋
TO	汤加	太平洋
TT	特立尼达和多巴哥	拉丁美洲和加勒比地区
TN	突尼斯	非洲、中东和南亚
TR	土耳其	非洲、中东和南亚
TM	土库曼斯坦	东南欧和地中海
TC	特克斯和凯科斯群岛	拉丁美洲和加勒比地区
TV	图瓦卢	太平洋
UG	乌干达	非洲、中东和南亚
UA	乌克兰	东南欧和地中海
AE	阿拉伯联合酋长国	非洲、中东和南亚
GB	英国	英国
US	美国	美国
UY	乌拉圭	拉丁美洲和加勒比地区
UZ	乌兹别克斯坦	东南欧和地中海
VU	瓦努阿图	太平洋
VA	梵蒂冈	意大利
VE	委内瑞拉	拉丁美洲和加勒比地区

VN	越南	亚洲
VG	英属维尔京群岛	拉丁美洲和加勒比地区
VI	美属维尔京群岛	美国
WF	瓦利斯和富图纳	太平洋
EH	西撒哈拉	非洲、中东和南亚
YE	也门	非洲、中东和南亚
ZM	赞比亚	非洲、中东和南亚
ZW	津巴布韦	非洲、中东和南亚

附录 2

每个区域的参赛者数量

区域 (S.PELLEGRINO 市场区域) 2026-27	参赛者数量
非洲、中东和南亚	10-15
亚洲	10-15
加拿大	10
中欧	10
法国	10
伊比利亚国家	10
意大利	10
拉丁美洲和加勒比地区	10-15
中国大陆	10
北欧	10-15
太平洋	10
东南欧和地中海	10
英国	10
美国	10
西欧	10

附录 3

关于意大利，请注意，根据意大利 2001 年第 430 号总统令第 6 条第 1 款 a) 的规定，此活动被排除在有奖竞赛的法律范围之外，因为“奖项”仅包含“称号”，代表对获胜者所表现出的个人价值和专业精神的认可。

附件 1 - 参赛者工作站设备

共用区域设备	
本章节为《竞赛规章》中关于共用设备的说明，相关设备位于公共区域，供所有参赛选手使用。凡未列入本章节的工具，须由各青年厨师（YC）自行准备，并提交 ALMA 审核批准后方可使用。	
PROCESSING	
设备描述	数量
压面机（宽 320 毫米）	1
Pacojet 冰泥机	2
Pacojet 冰泥机容器 - 6 套，每套 4 件	24 (6x4)
专业垂直切片机.刀片直径 360	2
电动榨汁机	2
不锈钢食物研磨器	1
行星搅拌机容量 5 升，带可移除的抛光不锈钢碗	3
台式真空包装机	2
慢速榨汁机	2
钢刀 3.5 升 每分钟转速 1400 马力 0.5	2
分类垃圾桶	
开瓶器	2
鱼骨镊子	4
圆形切模	3
波纹圆形切模	2
面粉筛	4
土豆压泥器	4
COOKING	
Thermomix mycook 多功能料理机	5
电面火炉	2
压力锅 5 升	3
脱水机	2
专业微波炉 1600/1850 瓦	2
真空烹饪机（idrochef）	3
Kamado	2

REFRIGERATION	
商用不锈钢冰箱 容量 700 升	1
不锈钢立式冷冻柜 容量 700 升	1
制冰机 90 千克/24 小时制冰 55 千克	1

UTILITY KIT	
本章节为《竞赛规章》中关于厨房工作箱内所需消耗及辅助用品的说明，该类物品由主办方统一为每位青年厨师（YC）提供。*本部分中的条目无法选择或修改。	
类型	数量
保鲜膜	1
烘焙纸	1
蜡纸（60x40 厘米片装）	1
厨房纸	1
一次性手套	1
超细纤维抹布	1
标签 + 油性记号笔	1
裱花袋	1
厨房细绳	1
洗洁精 + 海绵	1
厨房消毒剂	1
过滤纱布	2

SINGLE KITCHEN SETUP
本章节为《竞赛规章》中关于每位青年厨师（YC）厨房工作箱标准配置的说明。 该配置为统一标准配置，不允许进行任何修改或个性化调整。

PROCESSING	
设备描述	数量
不锈钢工作台（160 厘米）	3
带下层置物板的不锈钢工作台（每个 80 厘米）	2
双门不锈钢冷藏工作台（280 升）	1
商用厨房抽油烟机罩（2 米）	1
单槽水池	1
钢制通用推车 – 2 层	1
食物托盘推车	1

COOKING	
900XP 四电炉头灶具	1
电对流/蒸汽烤箱 6 托盘 GN 1/1	1
带镀铬不沾煎盘烹饪平台 3600 瓦	1
热灯	3
REFRIGERATION	
商用冰箱 容量 700 升	1
快速负冷却器 10 托盘 GN 1/1	2

TRANSPARENT BOX

本章节为《竞赛规章》中列明由主办方为每位青年厨师（YC）统一提供并放置于厨房工作箱内的全部工具。

凡未列入本章节的任何工具，须事先提交 ALMA 审核评估，经批准后，方可由个人青年厨师（YC）自行采购并使用。

PROCESSING	
类型	数量
塑料砧板（60x40 厘米及 40x30 厘米）	2
喷枪 + 燃气补充罐	1
带盖聚丙烯容器 GN 1/2 高 20 厘米	1
带盖聚丙烯容器 GN 1/2 高 15 厘米	1
带盖聚丙烯容器 GN 1/6 高 15 厘米	1
不锈钢碗 Ø21 厘米 高 9 厘米	2
不锈钢碗 Ø24 厘米 高 10 厘米	1
不锈钢碗 Ø27 厘米 高 10 厘米	1
锥形不锈钢碗 Ø22 厘米 2 升	2
手持式搅拌机 400 瓦	1
虹吸瓶 + 气弹	1
胡椒研磨器	1
盐研磨器 10 厘米	1
沙拉碗 Ø24 厘米	1
沙拉碗 Ø30 厘米	1
塑料挤压瓶 0.36 升	3
不锈钢过滤器 14 厘米	1

漏勺（网勺）	1
厨房撇油器	1
中号打蛋器	1
汤勺 Ø10 厘米	1
汤勺 Ø8 厘米	1
锅铲 25 厘米	1
锅铲 35 厘米	1
大号调羹	1
调羹	10
餐叉	5
茶匙	5
厨房抹布	4
专业中式滤锅 Ø20 厘米	1
小号不锈钢 Gastro 容器（176x162x150 毫米）	6
糕点刷	1
带架小烤盘（25x12x2 厘米）	2
PET 容器（375 毫升）	10
水壶（500 毫升和 1 升）	2
规模	1
带网专业中式滤锅 Ø20 厘米	1
COOKING	
GN 1/1 烤盘 H2	3
GN 1/1 烤盘 H4	3
GN 1/1 烤盘 H6.5	3
带孔 GN 1/1 烤盘 H2	2
带孔 GN 1/1 烤盘 H6	2
斜边蛋糕盘 40x30 厘米	1
双耳砂锅 Ø36 厘米（带盖）	1
单柄炖锅 Ø20 厘米（带盖）	2
单柄炖锅 Ø24 厘米（带盖）	1
锥形单柄炖锅 Ø20 厘米（带盖）	1
双耳砂锅 Ø24 厘米（带盖）	1

单柄炖锅 Ø14 厘米（带盖）	1
直身煎锅 厚 3 毫米 电磁底 Cool 手柄 Ø24 厘米（带盖）	2
直身煎锅 厚 3 毫米 电磁底 Cool 手柄 Ø32 厘米（带盖）	1
厨房温度计	1
双耳汤锅 Ø32 厘米	1
半球形搅拌碗 双耳 Ø24 厘米	1
半球形搅拌碗 双耳 Ø30 厘米	1
搅拌碗底座 Ø16 厘米	1
双耳汤锅 Ø50 厘米（高度待确认）	1
CUTTING	
厨房剪刀	1
曼陀林切片器	1
蔬菜削皮器	1
刨丝器	1
厨房刀具套件（共 8 件）	1

附件 2 - SPYCA 菜谱改动导则 - 区域决赛

改动类型	是否允许	条件说明
装饰/丰富原料更换	允许最多 3 种	不影响原菜谱，不可 3 次更换+3 次添加
装饰/丰富原料添加	允许最多 3 种	不影响原菜谱，不可 3 次添加+3 次更换
同动物部位更换	允许	必须遵守 5 小时限制
烹饪技术修改	允许	仅限时间或提升，不改变本质
新增步骤	不允许	仅可修改现有步骤

ALMA 保留单独考虑每项提议的改动并考虑其对原菜谱影响的权利。
ALMA 的决定为最终决定。