



多帥的廚師造型！
Smart Dressing!



評判與參賽者閒談
Judge chats with
the participants

烹飪比賽



最佳菜式之一的八寶冬瓜盅
Eight Precious Winter Melon Soup is one the Best Food

本年度樂行童軍錦標賽的第1個比賽項目——烹飪比賽已於本年3月14日（星期日）假沙田童軍中心舉行，是項比賽共有15個樂行童軍團參加。比賽方面，大會要求各參賽隊伍在3小時內完成可供6人份量的3餸1湯，評分標準則以餸菜之色、香、味及餐桌擺設為主。大會邀請到資深領袖兼著名飲食雜誌專欄作家黃惠民先生（筆名黃雅歷）為評判。

各出奇謀為奪殊榮

大會把15個參賽隊伍分兩組相隔30分鐘開始進行比賽，目的是節省各參賽隊伍等候時間，讓評判能夠有更多時間去評核各隊的美食。是日早上未夠8時，已有若干隊伍到達沙田童軍中心外等候報到。在負責人簡短的講解後，比賽開始了。在初段，各隊伍紛紛將帶來的爐具和煮食器皿準備好，而食物和用料也很有條理地放在一些保鮮盒內，並再用幾個大膠箱運送到比賽場地，更有些隊伍已經換上特別設計的圍裙或服裝，如不知就裏，還以為某大酒家廚師到會呢！各比賽隊伍的分工合作都能夠配合得非常好，有些隊員負責準備配料，有些負責將食物醃製，還有些準備伴碟用的蔬果，比賽在開心和愉快的氣氛下進行。

評判喜見比賽氣氛佳

比賽中段，大部分的隊伍已完成了美食雛型，整個沙田童軍中心都被炊煙所籠罩，同時瀰漫着煮食時所產生的鑊氣和烹調中食物所發出的香味，而評判亦不時在比賽隊伍中穿梭，與各隊員閒談及提問有關烹調方法和技巧等話題。到了最緊張的時刻，就是評分時間。各參賽隊伍必須將完成的美食，連同所需的餐桌佈置用品放好，等候評判評分，而評判則依報到的次序為不同的隊伍評分。評判會先讓各隊伍介紹有關菜式，烹調方法和所需支出等。當然評判亦會品嚐各隊伍的作品，並且不時向各隊伍提供意見和經驗。經過評判的“努力工作下”，已有比賽結果，比賽除設有冠、亞及季軍獎項外，更設有最佳菜式和最佳餐桌佈置獎項。



其中一隊最佳餐桌佈置隊伍——九龍第205旅
205th Kowloon Group, one of the winners of Award
for the Best Table Setting

結果如下：

- 冠軍：雙魚第4旅
- 亞軍：港島第1137旅和港島第1旅
- 季軍：璧峰第7旅
- 最佳菜式：九龍第161旅的八寶冬瓜盅和港島第1137旅的南瓜排骨盅
- 最佳餐桌佈置：雙魚第4旅、港島第1旅和九龍第205旅



亞軍隊伍港島第1旅
1st Hong Kong Group, First Runner-up

最後評判黃惠民先生在頒獎前鼓勵各參賽隊伍和各隊員，他指出烹飪並不困難，但要烹調好的美食則要下很多苦工，而是次比賽是他在童軍活動中最有氣氛的一次，希望各樂行童軍在烹飪方面繼續努力。

備註：本年度樂行童軍錦標賽共有4大項目，分別是烹飪、傳統童軍技能、時裝設計和社會服務計劃等。除社會服務計劃是必選之外，其餘3項以最高成績之兩項計入總分內，最後以總分最高隊伍為錦標賽冠軍。