



相聚薄荷星厨艺术空间

亚洲青年名厨展开巅峰对决

2023年3月17日~3月19日，由世界厨师联合会(WORLD-CHEFS)和中国烹饪协会(CCA)双认证，上海薄荷星厨艺术空间主办的“第一届 SCAS 薄荷星厨国际精英赛”于黄浦区外马路601号3A举行，活动吸引了众多媒体、嘉宾的共同参与。强大的国际评委裁判团成为最大的亮点，来自中国及亚洲各国的60位青年名厨同台竞技，巅峰对决，上演了一场关于美味的较量。

“第一届 SCAS 薄荷星厨艺术空间国际精英赛”力邀 15 位国际级评委组成裁判团。其中，主裁判世界厨师联合会国际赛事主席里克·斯蒂芬(Rick Stephen)博士有着丰富的国际大赛经验，助力众多厨师在新加坡、斐济、印度尼西亚、日本、马来西亚、澳大利亚和中国的烹饪比赛中取得成功。里克·斯蒂芬博士一直致力于培养厨师领域的优秀人才，希望通国际赛事让更多优秀的青年厨师登上世界舞台。在3月17日开幕式上他表示：“通过比赛，可以看到参赛厨师们的基本功，因为扎实的基本功能从根本提升厨师的整体素质，为烹饪生涯打下良好



■参赛选手吴艳洁(冠军)及作品



■裁判赛前会议

的基础。”

主办方薄荷星厨艺术空间创始人 Jacky 殷俊是世界厨师联合会中国区 A 级洲际裁判，中国烹饪协会 A 级裁判，也是本届上海薄荷星厨艺术空间 SCAS 国际精英赛的 A 级裁判之一，他在开幕式上表示：“第一届 SCAS 薄荷星厨艺术空间国际精英赛的举办，目的是发掘优秀青年厨师，借助薄荷星厨的资源，带领他们去更多更广阔的平台学习和交流，让这些优秀的厨师能站在世界的大舞台上闪闪发光。”

在 Jacky 殷俊看来，烹饪不仅需要扎实的基本功底，更应具备深厚的文化底蕴，厨师要通过多种方式去真正了解食材的内涵，尊重食材并将其最好的状态呈现出来。马来西亚裁判 Adolf Tan 在开幕式上表示：希望通过本次赛事看到更多优秀的厨师，可以通过自己的渠道帮助这些厨师走向国际。墨西哥裁判 Sidd 则分享了他的烹饪理念：“无论花多长时间，做菜一定要用心。”

此次，薄荷星厨艺术空间国际精英赛的参赛选手，均由世界各地的餐饮协会和烹饪大师推荐，以高水准技能进行选拔，旨在打造青年厨师交流互鉴的平台，向全世界传播饮食文化，传承、交流并增进不同

饮食地域间的交流融合。因此，在比赛现场可以看到选手们多种烹饪技能的展示，见证国际精英厨师“百花齐放”的场景。

来自重庆的参赛选手高辉旗说：“这次赛事是一个很好的学习平台，可以加强我对食材的理解、运用和搭配。现场，中外老师给了我很多创作灵感，希望在比赛中能把最好的一面呈现给大家。”现场，选手们使出浑身解数，在规定时间内，制作出一道令人耳目一新的菜品，充分展示青年精英们的想象力与创造力。

本次赛事的裁判团秉承世厨联的评判规则，确保了整个赛事专业、公平、公正、有序。评分规则完全按照世界厨联的要求，选手只有达到了相对应的分数才可以获奖。例如：90 分及以上的是金牌，如果本次赛事中没有 90 分的选手，就意味着这次比赛没有金牌。赛事共分 8 场，每天 4 场，包括热厨房项目的竞赛：中西融合肉类、中西融合海鲜类；以及冷展台的对决：餐前手指餐和时尚甜品。

经过两天的角逐，精英赛于 3 月 19 日圆满闭幕，在当天晚宴上举行了隆重的颁奖典礼。经过公开评比和专业评分，最终评出第一届 SCAS 薄荷星厨艺术空间国际精英



■获奖选手合影



■创始人 Jacky 殷俊



■世界厨师联合会国际赛事主席 Rick Stephen

金牌 4 位：分别由马来西亚 Tan Gim Leong、马来西亚 Lim Leong Ching、中国大陆吴艳洁、马来西亚 Chan Chee Khiang 获得；银牌 17 位：由中国大陆张世通，中国台湾陈侑章、蔡宗翰、江昕伦等选手获得；铜牌 24 位：由马来西亚 Brandon De Vosse，中国台湾陈宣好、蔡宗翰、刘亭郁等选手获得。在闭幕典礼上，国际裁判团队为此次参加 2023 上海薄荷星厨国际精英赛的获奖选手颁发了奖牌及证书。

金牌获得者吴艳洁在采访中分享了她的作品，“巧克力和树莓是两个完全不同口感的食材，但是这两种食材搭配在一起制作成的甜品，会碰撞出不一样的味蕾世界。”她说，本次赛事给她的最大收获就是创新，让她看到了其他厨师在创作菜品时特别的技巧和思路。铜牌选手李金科则表示：“参赛的这款甜品灵感来源于他的女朋友，在生活中有很多的甜蜜日常，所以设计了这款特别的甜品表达甜蜜且真挚的爱情。”

而来自海外的参赛选手表达了他们对上海的喜欢以及对上海市民的感谢，希望能够借助这个比赛把自己国家本土的饮食带到中国来，也希望借助本次的国际精英赛走向更大的舞台。

SCAS 上海薄荷星厨国际精英赛，给优秀的青年厨师提供了一个展现自我，励志进取，走向世界的舞台。在颁奖晚宴上，主办方投资股东代表表示：“感谢来自各地各区域的青年厨师们，用精湛的技艺，创新的理念，展现了奋勇拼搏的精英风采和积极进取的精神力量。他们代表了餐饮界的未来和希望，充满了朝气和锐气，让本次赛事的嘉宾领略到厨师行业的独特魅力。”薄荷星厨秉承发掘青年杰出人才，为餐饮界

培育更多新生力量的初心，助力餐饮行业的发展，将薄荷星厨空间打造成国际餐饮业的交流平台。将不遗余力地为行业赋能，为更多人了解餐饮文化和共同参与餐饮行业的发展，一起探索烹饪艺术，寻求全球美食。希望 SCAS 薄荷星厨国际精英赛一届一届地举办下去。

本次薄荷星厨国际精英赛，由光明乳业为比赛提供了全套乳制品，推动了赛事的成功举办，受到了参赛选手的高度评价和关注。

薄荷星厨艺术空间

薄荷星厨艺术空间艺术空间是一个集“星厨培训、人才交流、国际赛事、大师创新、商务活动、文化交流”为一体的跨界综合美食、人文、艺术平台，也是一个新兴高端餐饮解决方案的集成商。

薄荷星厨艺术空间艺术空间汇聚了中外顶级厨师和优质供应商，致力于培养中生代未来星厨，以中餐国际化为目标，以满足多元消费需求为原则，坚持以中餐基本要素为基础、坚持传承和创新，打造世界餐饮业公认的烹饪竞技交流平台和创新发展平台。将各地丰富多彩的饮食文化和优秀青年厨师推向全世界。

饮食文化是多彩的，是丰富的，饮食文化是随着时代发展而发展的。薄荷星厨艺术空间是一个高质量的综合平台，尊重传统，弘扬传统，尊重创新，鼓励创新；在这个弘扬传统和发展创新的过程中，因为有关的人，所以薄荷星厨艺术空间才能成为最好的那个。