



詳情及報名



尋找「襟撈」住家味——原汁原味撈起香港

味道轉瞬即逝，也會永存心底。因此，味道成為了每個城市最特殊的標誌，最溫柔的浪漫。香港作為美食天堂，有太多世界美食在此雲集。但這次，我們希望尋找「襟撈」住家味，原汁原味撈起香港，製造地道香港味道。

招募 醬汁創作師

活動內容及時間表

2021年12月6日【計劃報名及醬汁食譜截止日期】

參加者須在2021年12月6日或之前，填妥網上報名表格，並在相應處提供醬汁名稱、對該味道的簡單文字詮釋、所需食材配料及份量、製作及烹調步驟（可附加相片或視頻以說明），完成品相片。（如上載影片，請提交影片可下載的連結，例如:GOOGLEDRIVE、DROPBOX、YOUTUBE 等。請確保連結已分享存取權限。）

2021年12月10日【公佈第一輪入圍者名單】

大會會根據第一階段資料作為評審。第一輪入圍名單將於12月10日公佈。入圍者須按大會需要補交詳細醬汁配料及製作步驟，以確定是否可以量產及適合儲存並推出市場。

2021年12月20日【醬汁樣版製作及最後評審】

2021年12月18日將舉辦醬汁樣版製作日，入圍者須親自在當天即場製作醬汁，以作最後評審。大會將根據參加者的食譜準備所需材料。

2022年1月【走向市場】

通過最後評審的作品將於2022年1月大型食品展展出，更可獲得一份大會提供的合約，有機會以鮮製形式作少量生產或以罐頭形式作批量生產及於不同渠道銷售，並按比例取得分成。

參加資格

- （一）所有參加者必須為13歲以上。
- （二）可以個人或小組作為單位參與計劃。
- （三）惟小組不可多於3人，並且必須至少有一位參加者年齡在30歲以下。

主辦：

