

# 2017 WSC 世界盃虹吸大賽台灣選拔賽預賽 技術評分表

項目編號	單號	比賽選手姓名	評審姓名
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



## 第一部分 - 綜合咖啡

技術技巧：

	是	否
101 正確裝設過濾器	<input type="text"/>	<input type="text"/>
102 開始沖煮前，下座的熱水量是否都一致	<input type="text"/>	<input type="text"/>
103 依每一杯研磨完整咖啡豆	<input type="text"/>	<input type="text"/>
104 每杯的咖啡豆份量相當	<input type="text"/>	<input type="text"/>
105 在第一次攪拌後的泡沫狀態二杯一致(從上方與兩側觀察)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
106 過濾攪拌(第二次)後的抽出狀態,二杯是否一致?	<input type="text"/>	<input type="text"/>
107 二杯咖啡的沖煮時間相同	<input type="text"/>	<input type="text"/>
108 小心謹慎使用器具、食器	<input type="text"/>	<input type="text"/>
109 二杯沖煮咖啡的份量相同	<input type="text"/>	<input type="text"/>

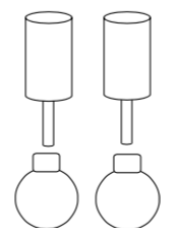
沖煮時間

① 秒 ② 秒

<評分> (分數：1-6)

/ 6

沖煮時間差別		
6.0/0 秒	3.5/7 秒	1.0/12 秒
5.5/3 秒	3.0/8 秒	
5.0/4 秒	2.5/9 秒	
4.5/5 秒	2.0/10 秒	
4.0/6 秒	1.5/11 秒	



總分

# 2017 WSC 世界盃虹吸大賽台灣選拔賽預賽 感官評分表

項目編號

單號

比賽選手姓名

評審姓名



## 第一部分 - 綜合咖啡

### 綜合咖啡的味覺評分

最低分數：1=差強人意 最高分數：6=完美

201 清楚陳述綜合咖啡的風味  / 6

202 咖啡液無異物混入(如:灰塵、無咖啡渣)  是  否 3

203 所呈送咖啡的風味(Flavor)  / 6

204 所呈送咖啡的酸度(Acidity)  low     high  / 6

205 所呈送咖啡的醇厚度(Body)  low     high  / 6

206 所呈送咖啡的餘韻(Aftertaste)  / 6

207 味覺整體均衡性(Overall)  / 6

## 第二部分 - 時限

小計(2)

301 在時限的 7 分鐘內呈送。

\*若否，繼續至 401

超過 60 秒失格

是 否

401 超時負分

1 秒 ×  
1 分

總分