



2019 台灣手沖咖啡錦標賽評分表 (初賽手沖咖啡競賽)

評審類別	感官評審	競賽日期		組別	
參賽者姓名		參賽者 No.		評審姓名	

PART1 咖啡評比

101 香味 (香氣及風味是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特性?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



102 質感 (是否擁有具備分量感的優質口感、舌感, 是否有令人不快的粗糙感或阻礙感受風味的因素?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



103 餘味 (是否具有透明感, 同時能感受到爽口回甘、餘韻長久?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



104 平衡度 (濃郁爽口的咖啡風味是否具協調感, 喝完後令人感到心滿意足?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



105 整體性 (是否因萃取者的想法及創意而具有獨特性, 且整體而言是美味的咖啡?)

	Negative	Positive	
	pt	pt	



106 杯測均一性 (A 杯與 B 杯在第 101~104 的項目中以及提供咖啡時之溫度方面的品質是否相同?)

	香味		質感		餘味		平衡度		溫度	
	pt		pt		pt		pt		pt	max2pt



綜合評語

合計



2019 台灣手沖咖啡錦標賽評分表 (初賽手沖咖啡競賽)

評審類別	技術評審	競賽日期		組別	
------	------	------	--	----	--

PART2 時間、規定量、技術及動作

評審姓名	
------	--

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺	<input type="text"/>	黑色壺	<input type="text"/>
			C		C
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A: 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B: 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No		若不符合條件各-10 分	小計
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No		若超過時間-20 分	小計
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No		若超過時間-10 分	小計
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0		小計
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0		小計

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺	<input type="text"/>	黑色壺	<input type="text"/>
			C		C
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A: 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B: 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No		若不符合條件各-10 分	小計
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No		若超過時間-20 分	小計
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No		若超過時間-10 分	小計
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0		小計
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0		小計

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺	<input type="text"/>	黑色壺	<input type="text"/>
			C		C
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A: 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B: 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No		若不符合條件各-10 分	小計
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No		若超過時間-20 分	小計
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No		若超過時間-10 分	小計
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0		小計
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0		小計

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺	<input type="text"/>	黑色壺	<input type="text"/>
			C		C
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A: 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B: 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No		若不符合條件各-10 分	小計
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No		若超過時間-20 分	小計
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No		若超過時間-10 分	小計
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0		小計
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0		小計



2019 台灣手沖咖啡錦標賽評分表（初賽手沖咖啡競賽）

評語