



2018 台灣手沖咖啡錦標賽評分表 (決賽自選沖煮咖啡競賽)

參賽者 No.	
---------	--

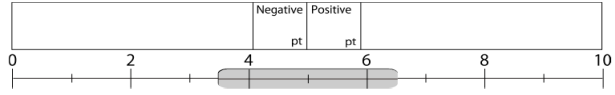
參賽者姓名	
-------	--

評審姓名	
------	--

PART1 咖啡評比

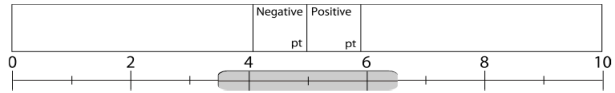
< 演示 >

101 原料
(對於題目之咖啡理解透徹，以及除一般見解外，是否加入個人獨特的研究?)



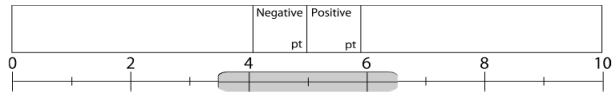
--

102 器具
(是否具備與整體萃取器具有關的廣泛知識，選擇之器具的使用方式是否具創意巧思?)



--

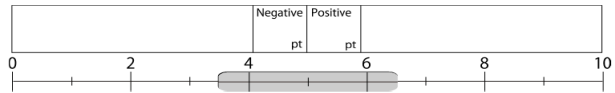
103 萃取方式
(萃取方式是否合理，且萃取者追求的結果是否感覺容易達成?)



--

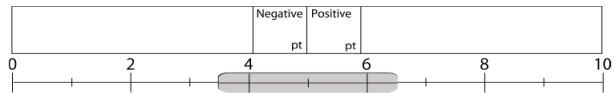
< 感官 >

201 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?)



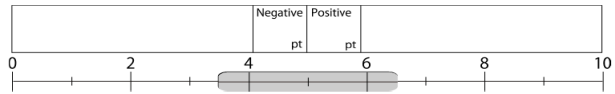
--

202 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?)



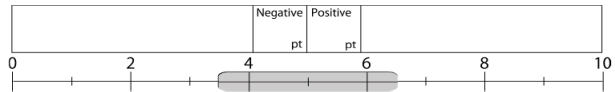
--

203 餘味
(是否具有透明感，同時能感受到爽口回甘、餘韻綿長?)



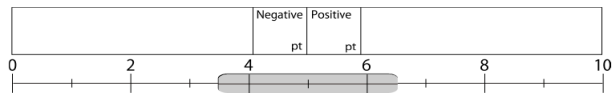
--

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



--

205 整體性
(是否呈現出萃取者的想法及創意，整體而言是優質的咖啡?)



--

206 杯測均一性
(A 杯與 B 杯在第 201~205 項目以及提供咖啡時之溫度方面的品質是否相同?)

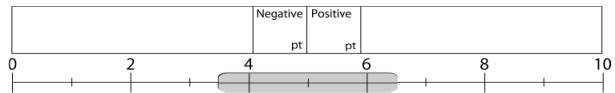


--

X2

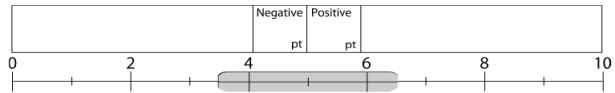
< 綜合 >

301 說明與實踐之一貫性
(是否如同演示般實踐，說明是否與提供之杯測品質具一貫性?)



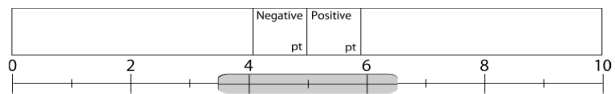
--

302 動作
(姿勢及動作是否優美，能讓顧客期待品嚐咖啡，進而提高咖啡的價值?)



--

303 綜合評價
(綜合性評價包含品嚐之咖啡是否令人感到滿意、是否在競賽全程營造出愜意時光，以及讓人感受到熱誠)



--

綜合評語

--

合計

--



2018 台灣手沖咖啡錦標賽評分表 (決賽自選沖煮咖啡競賽)

參賽者 No.		參賽者姓名		評審類別 評審姓名	技術評審
---------	--	-------	--	--------------	------

PART2 技術

401 為準備桌及演示桌做好充分準備，並在競賽中進行管理

- a) 兩個桌面上需要使用的物品是否已全部備妥及潔淨，且擺放位置具有效率性？
- b) 使用的杯具是否潔淨乾燥，提供咖啡時，桌面是否已整理乾淨？
- c) 競賽結束時，是否將使用後的器具、機材歸回原位或做好適當處理？

402 使用適當的食材、器具、機材

- a) 是否熟悉器具、機材的使用方法，並依照目的安全使用？
- b) 是否珍惜使用的器具、機材，有無多餘操作或使用的問題？
- c) 用剩的咖啡豆／粉是否在容許範圍內，有無浪費的情形？

403 安全衛生考量

- a) 是否做出可能會導致異物混入的動作，或在發生時是否採取適當的因應措施？
- b) 在製作萃取液的所有階段中，有無任何動作會令人對衛生感到不安？
- c) 在競賽全程的清潔、整理方面是否做到面面俱到？
- d) 是否適當使用手指、衣服、毛巾、抹布等，且符合衛生？

非常優良：3分 容許範圍內：2分 可處理的問題：1分 不容許：0分

PART3 限制時間與萃取條件

501 萃取的咖啡是否符合規定條件？

- ① 150ml 以上，200ml 以下 Yes / No
- ② 300ml 以上，400ml 以下 Yes / No

若不符合條件則各-10分

--

502 是否在 10 分鐘內完成競賽？

超過時間

--

每超過 1 秒-1 分
60 秒以上失去資格

--

綜合評語

--

合計

--