2007 咖啡大師競賽 感官評分表

	比賽場次:	選手姓名: 感	官評審姓名:		
第一部分 - 濃縮	咖啡之評分				
NA HISA RECUIR	WH MI CHI M	濃縮咖啡的口味評鑑		0至6	
<u>評註:</u>		Crema之色澤 (榛果色、深棕色、赭紅色	<u>(</u>)		
		Crema的濃稠度與持久性		/12	
				/12	
		마는 63 나나셨다는 그 무무 그나 교수 () 그 그 그 가나 아니 () 생	CLD ÷m ⇒ TP	0至6	
		味覺均衡表現:甜/酸/苦3大主味的均衡 觸覺均衡表現:黏稠與厚實 滑順 圓潤	「肠調衣現	x4 x4	
		周見付例水坑。如何央序員 信順 國相		AT	/48
				是否	, .0
		飲品的呈送		1 0	
		四杯濃縮咖啡是否一起呈送			
		是否使用正確杯具(容量60-90ml,有抗	巴手)		
		是否呈送附加用具 (咖啡匙、糖、水、餐	餐巾紙等等)		
Andre				/3	/63
第二部分 - 卡布	句話乙計分	└ - 		0756	
⇒ π ÷ +.		卡布奇諾的口味評鑑		0至6	
<u>評註:</u>		正確的卡布奇諾外觀 (傳統或是拉花) 奶泡的濃稠度及持久性			
		奶他的最 何 皮及打入IT		/12	
				0至6	
		味覺的均衡表現 (溫度適當,不可過燙	或太冷	x4	
		牛奶與espresso融合具甜感且可表現出	出咖啡風味)		/24
				是否	
		飲品的呈送		1 0	
		四杯卡布奇諾是否一起呈送	1 + Im T \		
		使用正確的卡布其諾杯(容量150-180			
		是否呈送附加用具 (咖啡匙、糖、水、餐	红川祇寺寺)	/3	/39
第三部分 - 創意	咖啡之評分			,-	,
		創意咖啡的評鑑		0至6	
<u>評註:</u>		詳盡的解釋與表達			
		整體外觀(雅致、整潔、及杯具的使用	月方式)		
		創造力		/18 0 至 6	
		味覺均衡表現(根據原物料特性. espre	sso風味)	x4	
		713E 300 X 30()X 430 X 131 X 121 X 121 X			/24
				是否	
				1 0	
		飲料的星送 (4杯飲料時否一起星送)			
** mr +0 /0 388 -*	44 			/1	/43
第四部份 - 選手 <u>評註:</u>	的評價	對顧客的服務技術		0至6 是與否	
arar.		到顧予即級新汉剛 整體演出:專業氣質、表達能力、熱情	5	世上 世	
		細節關注程度/所有用具是否齊全	J	1 0	
		適當的衣著			
				/12 /1	/13
第五部分 - 評審	對選手的整體印象 (選手技術	、飲料口感、表達能力之總評)			
評分:	0至6				
0 = 最低分		是否於十五分鐘內完成			
6= 最高分		若爲召	S: 超過時間:	: 秒	
	6				
一一	 	T T			
感官總分 (本頁許分表之總和)	.]]	1 1	您日 + 汉啊楤分 =	-	
(プタロンノングと)		P. F 2 Not Nation - 10			
サ	滿分164 (第五章 0.0	技術滿分89		感官加技術滿分253	
	爲否 = 0 分 - 橘色評分區				
藍色評分區之級別		2 组位 4 厘禾 5 胜厘 6			
小肥按文 = U 向	5 三 十月八年 = 2 好 = 3	3 很好 = 4 優秀 = 5 特優 = 6			