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

評註:

濃縮咖啡的口味評鑑 0至6

Crema之色澤 (榛果色、深棕色、赭紅色)

Crema的濃稠度與持久性

/12

0至6

味覺均衡表現:甜/酸/苦3大主味的均衡協調表現 x4

觸覺均衡表現:黏稠與厚實 滑順 圓潤 x4

/48

飲品的呈送 是 1 否 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,有把手)

是否呈送附加用具 (咖啡匙、糖、水、餐巾紙等等)

/3 /63

第二部分 - 卡布奇諾之評分

評註:

卡布奇諾的口味評鑑 0至6

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

/12

0至6

味覺的均衡表現 (溫度適當,不可過燙或太冷

牛奶與espresso融合具甜感且可表現出咖啡風味) x4

/24

飲品的呈送 是 1 否 0

四杯卡布奇諾是否一起呈送

使用正確的卡布其諾杯(容量150-180ml,有把手)

是否呈送附加用具 (咖啡匙、糖、水、餐巾紙等等)

/3 /39

第三部分 - 創意咖啡之評分

評註:

創意咖啡的評鑑 0至6

詳盡的解釋與表達

整體外觀 (雅致、整潔、及杯具的使用方式)

創造力

/18

0至6

味覺均衡表現(根據原物料特性. espresso風味) x4

/24

是 1 否 0

飲料的呈送(4杯飲料時否一起呈送)

/1 /43

第四部份 - 選手的評價

評註:

對顧客的服務技術 0至6 是與否

整體演出:專業氣質、表達能力、熱情

細節關注程度/ 所有用具是否齊全 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 = 最低分

6= 最高分

0 至 6

6

是否於十五分鐘內完成: 是 或 否

若爲否: 超過時間: 秒

感官總分 (本頁評分表之總和)			感官 + 技術總分 =	
	滿分164	技術滿分89		感官加技術滿分253

若爲是 = 1 分 / 若爲否 = 0 分 - 橘色評分區

藍色評分區之級別：

不能接受 = 0 尚可 = 1 平均水準 = 2 好 = 3 很好 = 4 優秀 = 5 特優 = 6