

2008 世界盃咖啡大師台灣選拔賽
2008 Taiwan Barista Championship (TBC)
台灣咖啡大師比賽
評審手冊
Judge's Manual

2008 年 7 月 8 日

1 序言 PREFACE

本選手手冊是台灣咖啡大師評審指南，是 **TBC** 比賽規則與規章的延伸。所有評審必須熟讀與熟練【2008 台灣咖啡大師比賽競賽規則與規章】、評分表、評審行為規範與此評審手冊的細節。

部份內容與流程依國內賽程(初/複/決賽場地與流程的不同)，大會提供設備之不同，以及國情與語言表達方式不同而做部分更動，但比賽評分項目、方法、標準與精神不變。

台灣咖啡大師比賽 **Taiwan Barista Championship (TBC)** 以下簡稱 **TBC**

1.1 合格評審 ELIGIBILITY OF TBC JUDGES

TBC 的評審，係由大賽籌備委員會負責。並依據 WBC 競賽規則與規章，以及 TBC 技術委員來遴選與培訓。

1.2 資格 RECOMMENDED QUALIFICATIONS

1. 符合報名資格且完成下列二項條件即可取得 2008 年評審資格。
2. 需參加大會舉辦的評審訓練營的多次課程。
3. 評審必須以優異成績通過所有測驗

1.3 評審訓練營的目的及目標 THE GOALS FOR TBC JUDGES CERTIFICATION PROGRAM

1. 協助評審熟練評審內容、細節與方法
2. 達到高水準的評審標準與評審之間的一貫性
3. 訓練評審成為專業評審

1.4 如何取得評審資格？

- A. 需參加大會舉辦的評審訓練營的多次課程。
- B. 評審必須以優異成績通過所有測驗
- C. 遵守 2008 TBC 評審行為規範
- D. 遵守/執行 2008 TBC 評審手冊之規範
- E. 違反上述規定，將取消評審資格

1.5 抗議與上訴 PROTESTS AND APPEALS

請參考 TBC 比賽規則與規章之 5

2 比賽前 PRE-COMPETITION

所有評審必須在評審營之前準備好下列事項:

- A. 評審必須對 TBC 比賽規則與規章細節具備深度知識與了解
- B. 評審必須深度了解競賽區的安排方式與比賽流程
- C. 評審必須深度了解評審手冊之標準與評分表之內容

- D. 評審必須對 **espresso** 的各種不同口感具備深度辨別能力、以及對牛奶或其他相關口感 (Taste) 上的辨別能力

2.1 評分表 THE SCORE SHEET

1. 有 3 種評分表: 分別是: 主審評分表、感官評分表、技術評分表
2. 評審們必須熟練上述 3 種評分表
3. 評審們必須公正、誠實。永遠以肯定正面用語給予評註。評審必須填寫工整、清楚。(請注意: 評審表將會公開給選手作為參考)

2.2 評審的目標 THE GOALS AND PURPOSE OF THE JUDGES

1. 評審們需熟練 TBC 規則規章與評分內容與方法等細節
2. 支持 **Barista** 的職業以及支持所有選手們
3. 推廣精緻咖啡與完美咖啡
4. 評分時必須保持客觀、公平、公正、保有一貫性
5. 評選出值得尊敬的高度專業冠軍

2.3 評審期望的冠軍 WHAT IS THE JUDGES LOOKING FOR IN A CHAMPION?

1. 評審們期待一位具備大師級的技術與技巧、服務態度與溝通能力、而且對 **BARISTA** 職業充滿熱情的冠軍
2. 評審們期待一位對咖啡具有廣泛知識以及有能力提供高品質飲料的冠軍
3. 評審們期待一位可以做為模範角色、並能啟發其他選手或 **BARISTA** 的冠軍

2.4 評審的主要任務 MAIN TASKS FOR TBC CERTIFIED JUDGES

TBC 的評審需能以下列方法協助選手有更好演出及進步:

1. 評審們需保持低調, 使選手能有一個舒適的競賽環境
2. 評審需參加賽後選手解說、並賽後給予大會建議事項
3. 尊重每一選手的背景
4. 了解 **espresso** 的準備與呈現是有各式不同的做法, 但評分永遠依照 TBC 的規則與規章
5. 評審需能在所有比賽結束後能給選手進一步建議
6. 一定只使用客觀並恭敬的語言

2.5 評審對選手的期待 WHAT THE JUDGES SHALL EXPECT FROM THE COMPETITORS

1. 選手必須熟知 TBC 的規則與規章、選手手冊、評分表內容、以及選手行為準則
2. 選手必須在【準備時間】開始前 30 分鐘到比賽場地
3. 選手所有呈現必須依照 TBC 的規則與規章進行
4. 選手的表現須在競賽時間內完成, 未在時間內完成將會扣分。超過 1 分鐘將會失去比賽資格
5. 選手會提供一些小器皿或配件供評審使用

2.6 強制性的評審會議 MANDATORY JUDGES' MEETINGS

- A. 評審須參加賽前與賽後的評審會議
- B. 評審必須準時到會議場地以及相互尊重
- C. 若評審不出席評審會議與評審營課程，將會從評審團除名
- D. 評審必須尊重其他評審的意見與文化背景的差異

3 比賽 THE COMPETITION PERIOD

3.1 評審的禮節 JUDGE PROTOCOL DURING COMPETITION

- A. 整個比賽過程供有 7 位評審，所有評審需嚴格的遵守規則，若任一評審違反規則，將失去評審資格。
- B. 主審對評審們可行使否決權。因場地狹窄有限，評審們需互相合作、互信、發揮團隊精神、以及謹慎、安靜的進行評分任務。

請注意: 選手只有一位，但評審有七位，所以評審的動作是很明顯的。

3.1.1 競賽開始 Competition start

評審必須正面肯定、尊重選手，選手自我介紹時，評審可微笑表示歡迎，選手在比賽時，評審需傾聽、只專注於選手。

- A. 選手在解說時評審之間不得溝通意見。
- B. 選手的競賽時間內，非絕對必要向主審請示外(盡量不要)，評審之間溝通是不允許的。
- C. 評審之間不得討論選手的技術、選手的表現或任一有關比賽內容的事項。

3.1.2 口感評分時 During the taste evaluation

請注意: 評審在評口感時，不僅是觀眾、工作組員、選手們都在注意評審們的表情。評審的任何臉部表情會被解釋，因此必須避免任何臉部表情。避免事項如下:

- A. 評飲料口感時，絕不與任何人有【eye contact】。請留意: 注視別人的眼睛(做【eye contact】)時傳遞臉部表情是人的本能。
- B. 整個評審口感過程中，評審是不可以笑的
- C. 必須避免任何臉部表情
- D. 不做任何動作是可能讓選手或觀眾認為是負面的
- E. 不與其他評審溝通或討論你的評分
- F. 不與選手溝通 (除非是回答選手的疑問)
- G. 若評審必須討論(盡量避免)，需輕聲、需具技巧性
- H. 所有討論、核實、疑問必須等到比賽表演結束，到後場評審室後向主審提出

3.1.3 競賽表演結束後 After Competition Period (5 min. calibration)

- A. 評審們需核對自己的評分表是否填寫完整後、交給主審。
- B. 如需修正錯誤或更改分數，請清楚的標示、並須簽名
- C. 整個評審過程中評審不得與觀眾談話
- D. 整個評審過程中評審不得使用手機
- E. 評審需參加賽前、賽後會議以及結果發布
- F. 評審需參加賽後選手評分表檢閱

3.1.4 其他應該做的及不應該做的事項 Other “do” and don’ts”

- A. 比賽以外的時間，評審之間的溝通是允許的，但仍然必須嚴謹、選在恰當的時間輕聲對話
- B. 雖然在場外評審與選手談話是允許的，但盡量避免
- C. 選手呈上飲料時，必須注視選手的眼睛(eye contact)，以示尊重
- D. 注意評審會給予 BARISTA 的心理層面的影響
- E. 不能將飲料交給觀眾試飲
- F. 評審前請食用清淡食物(避免辛辣、刺激性食物以免影響口感辨別能力)
- G. 評審進行中，不吃任何東西 (除非是選手要求)
- H. 評審必須避免【賽前與賽中】與選手談話，其他選手會認為這是指導
- I. 評審在無場次時可能會站在競賽區外當一位觀眾，請注意：評審還是評審，請注意行為，選手同樣也會是觀眾
- J. 評審只能使用無香氣的除臭劑、決不用香水、古龍水、或類似產品，這些味道會干擾感官評分
- K. 對選手微笑友善

3.1.5 計分事項 Scorekeeping

記分員會做有關(加/減/乘)的計算，評審不需做分數的(加/減/乘)計算，評審只要清楚的填好各項目(欄位)後，將評分表交給主審即可。

3.2 與媒體溝通的規定 COMMUNICATION WITH THE PUBLIC OR MEDIA.

告知媒體，有關評審與比賽一切事宜的對外的發言人是大會主委。

3.3 故障排除 TROUBLE SHOOTING

3.3.1 選手灑倒/濺出飲料並未重做時 The competitor spills or does not prepare a beverage

如果一位(或多位)感官評審未接受到該評的飲料，則該位評審就無法評分，該項飲料在未收到飲料的感官評審評分表內是 0 分計算。

3.3.2 評審未準時就位 The judges are not on time

大會將指派後備評審，未到評審若事前無告知而缺席，將會從評審團中除名。

3.3.3 若選手違規 The competitor violates the TBC rule and regulation

這是主審的責任。主審需確保選手是依循 TBC 規則與規章進行比賽，主審需判斷違規之程度，

如果違規之程度嚴重，主審可取消選手的參賽資格。

3.3.4 若創意咖啡未含 espresso If the signature beverage does not include espresso

若創意飲料未含 espresso，所有創意飲料的感官評分項目皆以零分計算(含口感/呈現等等)。

若創意飲料的 espresso 不是在競賽時間內製作，所有創意飲料的技術評分項目皆以 0 分計算。

4 技術評分 TECHNICAL EVALUATION PROCEDURE

以下是技術評分表的說明。7 位評審將評鑑一位選手，評審分別是：一位主審、兩位技術評審，四位感官評審。主審的評分不計分。兩位技術評審的分數將會加總後求得平均值，再將此平均值加入每一位感官評審的評分表內(共四份)，把四份感官評分表加總後就是總分。

4.1 評分尺度 EVALUATION SCALE

評分尺度在技術評分表與感觀評分表示相同的。

有兩種型的分數：是/否(YES/NO)分數，0 - 6 分的等級分數

是 = 1 否 = 0

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

是 / 否 的分數

在【是/否】的評分項目中選手會得 1 或 0 分

1—6 分的分數

評審可以給 0.5 分(半分)。評審需寫成 1.5 /2.5/3.5 的型式，不得寫成分數，如 2½。

最低分可能是 1 分。單獨的【0.5】分是不適用的。0 分只會出現在某項完全不能接受的狀況發生時。

4.2 技術評分表 TECHNICAL SCORE SHEET – PART I

第一部分 – 競賽開始的清潔評分(選手競賽區)

0 至 6 分

競賽區域的清潔與整理/清潔抹布的準備 /6 **6**

4.2.1 競賽區域的清潔與整理/清潔抹布的準備 Clean working area at start-up/Clean cloths

磨豆機週遭有一點溢出來的殘粉是可接受的，所以不會因為有些殘粉而給 0 分。

清潔程度評分： 0 至 6 分

如果工作區非常髒亂，可能會只得 1 分，一般標準是 3 分。在清潔上：4 分與 5 分是很難區別的，但若【競賽區域的清潔與整理】的整體印象很好，可加分給選手。

4.2.1.1 其他事項 Additional aspects。

- A. 評估選手的組織能力，可從選手是否把工具作了實用且有效率的安排上看出，當選手有做到，可以加分，分數會在 3-5 分之間。
- B. 選手可能會過度準備 (例如: 比賽前將鮮奶倒入鋼杯、將材料事先放進攪拌機內、或將創意飲料的材料事先放好在創意飲料的杯子內等)。過度準備需被註記。選手是應該將飲料的準備工作留在競賽表演時段。如果選手過度準備了創意飲料，在此【競賽區域的清潔與整理】的分數不會高過 1 或 2 分。
- C. 在準備時間開始時，最少要有 3 條乾淨的抹布，抹布必須是要乾淨的、而且是要有用途的(如:1 條用在鋼杯/處理牛奶、1 條用在擦拭濾杯、1 條用在蒸氣棒等等)。
- D. 咖啡杯應該是溫的(所謂的【溫】是一個相對比較性的感覺)，溫杯應該在【準備時間】內溫杯，杯子應該是放在咖啡機上方，最好是放在靠鍋爐的地方。競賽表演時段內，下列事項是不能接受的:
 - i. 競賽表演時段開始時杯子是放在競賽工作台上
 - ii. 競賽表演時段開始時杯子是放在洗滌盆內

4.3 技術評分- 濃縮咖啡 - 第二部分 TECHNICAL SKILL- ESPRESSO – PART II

注意: 技術能力標準是針對 3 項飲料皆適用的標準。(技術能力評分在第二部分、第三部分、第四部分是相同的，只是在卡布奇諾與創意飲料兩項中會多一項【espresso 外觀是否正確/Visually correct espresso base】的評分。

第二部分 – 濃縮咖啡之評分

	0 至 6 分	是	否
		1	0
技術能力			
沖煮頭是否放水?			
裝粉前有清潔與擦乾濾器			
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉			
一致性的裝粉及填壓手法			
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作			
上把手後是否立即按鍵沖煮			
兩次萃取時間是否有在 20-30 秒之間			
	/12	/5	17

4.3.1 沖煮頭是否放水? Flush the group head

選手必須每次萃取前做沖煮頭放水，(有些 barista 會在嵌入把手前做沖煮頭放水，有些 barista 會在除去把手時做沖煮頭放水)，當沖煮頭在每次萃取前放了水，就打勾在【是】。

4.3.2 裝粉前有清潔與擦乾濾器 Dry/clean filter basket before dosing

當每次裝粉前有做到清潔與擦乾濾器，就打勾【是】。

4.3.3 在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉 Acceptable spill/waste when dosing/grinding

所溢出或殘餘的粉是比賽過程中用不到的浪費的粉（包括：抹平至磨豆機粉槽內的粉、敲餅盒內的粉、工作台上的粉、垃圾桶內的粉、地板上的粉等等）。在此是指做 espresso 時所殘餘的粉。多做但未呈上評審桌的 espresso 所用到的粉，不算浪費。

可接受的溢/殘粉為：每項飲料項目:5 公克之內(每項飲料項目指:濃縮咖啡/卡布奇諾/創意咖啡)。如果想得滿分則每項飲料項目溢/殘粉，不得超過 1 公克，如果溢/殘粉超過 5 公克(每項飲料項目)，此評分項目就是 0 分。

4.3.4 一致性的裝粉及填壓手法 Consistent dosing and tamping

裝粉的手法有很多種不同做法，濃縮咖啡的水量與萃取時間是在此我們所評價的。(選手所採用的裝粉方法是否可達到萃取 25-35ml (30ml +/- 5ml)、濃縮咖啡的水量/shot volume、以及 20-30 秒的萃取時間是評分依據)

選手需表現出一致性的裝粉及填壓，選手需均衡/一致性的裝粉、配粉、適當的壓力去填壓。

4.3.5 在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作 Clean porta filters before insert

在嵌入把手到咖啡機之前需清理濾杯邊緣以及把手雙耳上的粉，當選手有做到，就打勾在【是】。

4.3.6 上把手後是否立即按鍵沖煮 Immediate insert and brewing

選手須在上把手到咖啡機後立即按鍵沖煮咖啡，不能有延遲，當選手有做到，就打勾在【是】。

4.3.7 萃取時間 20-30 秒之間 Extraction time (20-30 seconds)

萃取時間在 20-30 秒之間，就打勾在【是】。萃取時間是選手按沖煮按鍵啟動咖啡機開始計算。

4.4 技術評分- 卡布奇諾- 第三部分 TECHNICAL SKILLS CAPPUCCINO – PART III

第三部分 -卡布奇諾之評分

	0 至 6 分	是	否
		1	0
技術能力			
沖煮頭是否放水?			
裝粉前有清潔與擦乾濾器			
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉			
一致性的裝粉及填壓手法			
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作			
上把手後是否立即按鍵沖煮			
兩次萃取時間是否有在 20-30 秒之間			
espresso 的外觀的顏色正確否			

/18

/5

牛奶

0 至 6 分

是 否

1 0

鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶

是否於發泡前清蒸氣棒

是否清潔發泡後之清潔棒

是否發泡後將蒸氣棒再次放氣清理

卡布製作後鋼杯是否乾淨、殘奶量可否接受

/5

28

請注意: PLEASE NOTE:

前 7 項是與 Espresso 之評分之 7 項是相同的。

4.4.1 Espresso 的外觀的顏色正確否 Visually correct espresso base

選手萃取出好 espresso 時，技術評審需馬上評分【Espresso 的外觀的顏色正確否】。評分標準如同感官評分表上的 espresso 的外觀(Crema 的色澤、Crema 的濃稠度與持久性)。

4.4.2 鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶 Empty/clean pitcher at start

選手只能在競賽表演時段倒冷/新鮮牛奶至鋼杯內。鋼杯必須是裡、外都要乾淨。

4.4.3 是否發泡前清蒸氣棒 Purges the steam wand before steaming

選手需將蒸氣棒插入牛奶鋼杯前，需放氣、清理蒸氣棒。

4.4.4 是否清潔發泡後的蒸氣棒 Clean steam wand after steaming

必須用專用的抹布清潔蒸氣棒。

4.4.5 是否發泡後將蒸氣棒再次放氣清理 Purges the steam wand after steaming

選手需發泡後再次放氣、清理蒸氣棒。

4.4.6 發泡後鋼杯是否乾淨、殘奶量可否接受 Clean pitcher/acceptable milk waste at end

卡布奇諾製作完成後的鋼杯需原則是空的。可接受的殘奶量為 10cc/3oz (每一鋼杯)。

4.5 技術評分- 創意飲料- 第四部分 TECHNICAL SKILLS SIGNATURE BEVERAGE- PART IV

請注意: 評分項目與上述卡布奇諾的評分項目相同，只是沒有牛奶的部分。

4.6 整體技術之評分- 第五部分 TECHNICAL- PART V

第五部分 – 整體技術之評分

0 至 6 分 是 否
1 1 0

技術能力

了解磨豆機(裝粉、抹平、配粉、填壓、溢/殘粉)
分流嘴保持乾淨且無置於粉槽上方

/6	/1	

4.6.1 了解磨豆機 Understands grinder

- A. 技術評審需知道磨豆機的操作、磨豆機的運用、裝粉、抹平、配粉、以及何謂正確萃取。
- B. 選手須顯示出了解如何使用磨豆機。選手須在準備時間內調整磨豆機，選手須在沖煮每份 Espresso 時磨豆(一份 espresso shot 或 一次 2 份 espresso shots)。
- C. 選手會萃取 20-30 秒、25-35ml(30ml +/- 5ml)的 espresso 水量不論選手是採用的何種裝粉/配粉手法，每一份沖煮的手法需是一致的。
- D. 選手的填壓方式需也是一致的。濃縮咖啡(shot)的萃取時間與濃縮咖啡(shot)的品質，也可以看出選手的填壓技巧。
- E. 鼓勵技術評審檢查把手內的餅渣，餅渣的狀況表示選手對磨豆機的了解與一致性的裝粉、配粉、填壓的技巧。技術評審檢查抹平狀況是否有無破洞或溝渠、檢查餅渣是否過度的濕或乾、餅渣是否一致。
- F. 技術評審必須在選手的活動範圍內，保持高度注意力，不得影響、干擾選手的表現。
- G. 請注意: 任何由技術評審在檢查把手及磨豆機時所造成的髒亂，必須由技術評審自行清理乾淨。

4.6.2 分流嘴保持乾淨且無置於粉槽上方 Clean porta filter spouts/Avoided placing spouts in dosing chamber

- A. 選手必須清乾淨分流嘴上的水分或咖啡粉。沖洗、用抹布或用手清理，都是可接受的方法。
- B. 每次取下把手裝粉前，選手是不能將把手的分流嘴放在磨豆機粉槽上方。(因為這可能會有水滴進粉槽內污染粉槽)

4.7 競賽結束時的清潔評分- 第六部分 STATION EVALUATION AT END- PART VI

第六部分 – 競賽結束時的清潔評分

0 至 6 分 是 否
1 1 0

競賽區域

競賽結束時選手的清潔評定
競賽過程中是否符合衛生條件
抹布使用狀況

/6	/2	

4.7.1 競賽結束時選手的清潔評定 Clean working area at end

有些許的咖啡粉在磨豆機附近是允許的，所以不會因有些許的粉而給 0 分。競賽結束時的工作台清潔是 0 分至 6 分，邊做邊清會加分，或預留時間、飲料製作結束後回去清理工作台也會加分。

4.7.2 競賽過程中是否符合衛生條件 General hygiene throughout presentation

衛生條件是反映在整個競賽表演之中，爲了避免在此項得 0 分，選手須注意衛生問題。避免類似下列狀況發生：

- 不使用專用抹布清蒸氣棒
- 做一些不符合衛生的事情、抹布碰到臉或嘴
- 抹布掉地還撿起來繼續使用

4.7.3 抹布使用狀況 Proper usage of cloths

當競賽表演開始選手必須備有至少 3 條抹布，(選手的腰布含在此 3 條內)，所有抹布須有其功能。1 條是清潔蒸氣棒的、1 條是清潔把手濾杯的、1 條是清潔工作台用的。

5 感官評分 EVALUATION PROCEDURE SENSORY

以下是感官評分表的說明。7 位評審將評鑑一位選手，評審分別是：一位主審、兩位技術評審，四位感官評審。主審的評分不計分。兩位技術評審的分數將會加總後算出平均值，再將此平均值加入每一位感官評審的評分表內(共四份)，把四份感官評分表加總後就是總分。

5.1 評分尺度 ELALUATION SCALE

以下是感官評分表的說明。請對照感官評分表來了解評分尺度。

如同技術評分表，有兩種型的分數：是/否(YES/NO)，0-6 分的等級分數

是 = 1 否 = 0

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

請參考技術評分表之說明。

5.2 濃縮咖啡的評分- 第一部分 ESPRESSO EVALUATION - PART I

第一部分 – 濃縮咖啡的評分

	0 至 6 分
濃縮咖啡的口味評鑑	
Crema 之色澤	
Crema 的濃稠度與持久性	
	/12
	0 至 6 分
味覺均衡表現:甜/酸/苦 3 大主味的均衡協調表現	
觸覺均衡表現	
	x 4
	x 4
	/48
	是 否
	1 0
飲料的呈送	
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)	
是否呈送正確用具(咖啡匙、糖水、餐巾紙等等)	
	/3
	/63

5.2.1 Crema 之色澤 Colour of Crema

Crema 之色澤需呈現(榛果、深棕、赭紅)色，Cream 顏色呈白色、或沒有 Crema，在此項是 0 分。

5.2.2 Crema 的濃稠度與持久性 Consistency and persistence of crema

Crema 必須有稠度且滑順、crema 要持久且不能有破洞、espresso 呈送給評審時一定要有 crema，評審可以用小湯匙輕輕撥動來測試 crema 的恢復力。

注意：評審需快速完成 Crema 之色澤與 Crema 的濃稠度/持有性的評鑑，接下來的【味覺均衡表現】分數是最重要的分數，評審必需趁 espresso 新鮮時盡快評分。

5.2.3 味覺均衡表現 Taste balance

採用何種咖啡豆與 espresso 味覺均衡表現是有相關性的。如果 espresso 呈現出甜、酸、苦之間的協調性，就能得高分。但也不是說甜、酸、苦都要呈現才能得高分，評審需知道有些選手可能會採用單一產地的咖啡豆，所以可能會缺少其中一項，只要咖啡能呈現協調性就能得高分，評審需注意聽選手的解說，並須對照出選手的解說的口感是否都有呈現出來。

5.2.4 觸覺均衡表現 Tactile balance

Espresso 觸覺均衡表現是黏稠、厚實、滑順、圓潤，這是口感中的觸覺分數，是評審對 espresso 黏稠、厚實、滑順、圓潤的觸覺分數。

5.2.5 四杯濃縮咖啡是否一起呈送 All 4 espressos served simultaneously

四杯濃縮咖啡需一起同時呈送到評審桌。

5.2.6 是否使用正確杯具 Correct espresso cups used

Espresso 必須使用 2-3oz (容量 60-90ml) 、有把手的杯具。

5.2.7 是否呈送正確用具 Served with accessories

送飲料時需搭配相關配件(湯匙、糖、餐巾紙、水)，這些配件全要具備才能得【是/Yes】的 1 分，只要缺一樣就需勾【否 No】。

5.3 卡布奇諾之評分- 第二部分 CAPPUCCINO EVALUATION - PART II

第二部分 -卡布奇諾的評分

	0 至 6 分	
卡布奇諾的口味評鑑	<input type="text"/>	
正確的卡布奇諾外觀(傳統或是拉花)	<input type="text"/>	
奶泡的濃稠度與持久性	<input type="text"/>	
	/12	
味覺均衡表現:(溫度適當不可過燙或太冷)	<input type="text"/>	0 至 6 分
牛奶與 espresso 融合具甜感且可表現出咖啡風味)	<input type="text"/>	x 4
		/24
飲料的呈送	是 否	
四杯卡布奇諾是否一起呈送	1 0	
是否使用正確卡布奇諾杯具(容量 60-90ml, 有把手)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
是否呈送正確用具(咖啡匙、糖水、餐巾紙等等)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	/3	/39

5.3.1 正確的卡布奇諾外觀 Visually correct cappuccino

一杯卡布其諾是含有一份(a single) espresso、蒸奶、奶泡三項之均衡和諧比例的飲料。

傳統卡布其諾的是 150~180ml 之間量的飲料。卡布其諾的表面需呈現咖啡與牛奶的顏色組合，泡沫要光滑且綿密，在此項目是評審的視覺評分(只評表面外觀)。(注意: 卡布其諾是不允許表面裝飾(Topping)、添加香料或粉類的加味料的。檢查顏色的和諧，卡布其諾邊緣需由咖啡顏色圍繞著並且呈現滑順、悅目的外觀。

5.3.2 奶泡的濃稠度與持久性 Consistency and persistence of foam

卡布其諾奶泡要光滑、似絲綢般的綿密、沒有氣泡。評審需用湯匙檢查奶泡，奶泡濃稠、持久、以及有厚度會得高分。

注意: 評審需快速完成卡布其諾視覺外觀評分，接下來的【味覺均衡表現】分數是最重要的分數，評審必

需在幾秒中之內趁卡布其諾新鮮時盡快做下一項【味覺均衡表現】評分。

5.3.3 味覺均衡表現 Taste balance

卡布其諾是熱飲、 是一杯端上來可以馬上飲用的溫度。 味覺均衡是指濃郁 espresso 與牛奶甜味的融合之後和諧口感。奶泡的濃稠、持久也含蓋柔和的口感組織。

5.3.4 四杯卡布奇諾是否一起呈送 All 4 cappuccinos served simultaneously

四杯卡布其諾需一起同時呈送到評審桌。

5.3.5 是否使用正確杯具 Correct espresso cups used

卡布其諾必須使用一個 5-6oz (容量 150-180ml) 、有把手的杯具。

5.3.6 是否呈送正確用具 Served with accessories

呈送卡布其諾時需搭配相關配件(湯匙、糖、餐巾紙、水)，當這些配件全具備而且是呈送卡布其諾時備好，才能得【是/Yes】的 1 分，只要缺一樣就需勾【否 No】。

5.4 創意咖啡之評分- 第三部分 SIGNATURE BEVERAGE EVALUATION - PART III


創意咖啡的規則如下：

- A. 一杯創意咖啡是必須以一份選手現場製作的 espresso 做基底的創意飲料。
- B. 每一杯創意咖啡必須呈現明顯的一份 espresso 風味。
- C. 不能含有酒精。
- D. 創意咖啡必須是飲料，評審能不藉助湯匙或其他物品而喝的飲料。(必須是明顯的飲料，而不是食物或甜點類)
- E. 沖煮把手內除了咖啡粉外，不能裝任何其他物質來做創意咖啡。

選手需展現他的創造力。選手會以他的解說能力與高品質的飲料本身而獲得評審的肯定。一杯創意飲料若能呈現明顯 Espresso 風味， 就會在【味覺均衡表現】上獲得高分。

注意: 如果感官評審認為/懷疑創意咖啡內含有酒精成分，就要馬上報告給主審。當此狀況真的發生時，選手還是可以繼續他的競賽表演，但結束後，主審會要求選手說明材料成分與檢查其原包裝。若發現確實含有酒精成分，則感官評分表內的所有創意咖啡評分項目皆 0 分計算。 創意咖啡的 0 分不影響 espresso & cappuccino 的評分。

沖煮把手內裝咖啡粉以外的物質沖煮創意咖啡，則本項創意飲料在技術評審表與感官評審表兩者皆以零分計算。

創意咖啡的口味評鑑	0 至 6 分		/18		
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					
味覺均衡表現:(根據原物料特性 espresso 風味)	0 至 6 分	<input type="text"/>	x 4	/24	
飲料的呈送(4 杯飲料是否一起呈送)	是 否	1 0	<input type="text"/> <input type="text"/>	/1	/43

5.4.1 詳盡的解釋與表達 Well explained and presented

選手需詳細的解說飲料特性給評審。解說內容需包括原物料製作方法以及口感與風味。選手也須說明飲料的溫度如: 熱的、溫的、冷的或任何溫度上的組合。

創意咖啡的解說可在製作時解說或呈送時解說，評審決定分數時需考慮解說與製作是否有相關性、以及口感與風味是否與解說有相關性。

如果選手要求如何飲用他的創意咖啡，評審需依照選手要求方式飲用(聞、攪拌、啜飲等等)。

選手在競賽結束之後(喊停/Time 之後) 的解說，評審應不予考慮。

5.4.2 整體外觀 Appealing look

評審須注意創意咖啡的整體外觀(含玻璃杯、容器等)、以及評鑑是否是洽當的飲料。創意咖啡上的裝飾物(topping)、 搭配/裝飾品(garnish)、配件都屬整體外觀評鑑因素。

5.4.3 創造力 Creativity

評審須注意選手的創意咖啡在呈現方式與開發性上的創造力。如果選手所展現出來的東西可得到評審的高度興趣，則就能得高分。

5.4.4 味覺均衡表現 Taste balance

評審須注意創意咖啡的使用材料、選手的解說、以及所喝到的口感之間的相關性。Espresso 風味將

5.6 評審對選手的整體印象 - 第五部分 JUDGE'S TOTAL IMPRESSION – PART V

第五部分 – 評審對選手的整體印象

評分	0 至 6 分	是否於 15 分鐘內完成: 是 或 否
1 = 最低分	<input type="text"/>	若為否: 超過時間: 秒
6 = 最高分	_____	
	6	

5.6.1 評審對選手的整體印象 Judge's Total Impression

此項分數來自於評審對選手整個競賽表演的表現。在此項不能給 0 分。

5.6.2 逾時罰責 Time penalty

主審會從計時人員得到競賽總時間，主審需記錄逾時，以及逾時幾秒。

5.6.3 最後註解 Final remarks

- 主審需仔細核對是否填寫完整評分表後、交給主審。每一欄位需工整、清楚、完整的填寫分數，須有【評註】支持所打的分數。
- 確定評分表上簽好評審自己的名字以及選手的名字(在評分表上方)，這些可在比賽前預先填好。
- 若評審需修改分數，需把新分數清楚的寫好、清楚的做標記；並須簽名以示負責。
- 評審需給予選手建設性的評語、以及客觀的評註。
- 請在評註欄上寫評語(評分表的左方)，這些評語也能使評審容易回想選手的表現與其飲料，這也是比賽後檢測評分表時的根據。評語會如: 可改善的部分、選手的長處、優點、表現的細節以及飲料的細節。

6 主審 HEAD JUDGE

每場 TBC 比賽會有一位主審，主審會依據 TBC 規則與規章負責觀察、注意整場比賽。

6.1 主審的運作指南:

- 主審是整場比賽的主要監督者。
- 主審需確認所有評審是否依據 TBC 競賽規則與規章以及評審訓練營的訓練指導方針給予選手專業評價。
- 確認評審們清楚且正確的填寫評分表格。
- 主審負責督導競賽區內的大會組員與計時員。
- 主審需確保競賽選手有足夠的工作活動區域。
- 主審必須確保選手在競賽演出時間內不能被攝影記者、攝影者、觀眾、評審、大會工作組員等人員妨礙。

- G. 主審依據主審評分表評定選手以及評審們的表現。主審記錄的分數不列入選手的總分。
- H. 主審會分享感官評審所測試的飲料風味，作為評定依據。
- I. 主審只能測試感官評審已喝過且已打好評分之飲料。
- J. 主審在評審時段內，對有評論性(爭議性的)分數，擁有最後的權限。

6.2 競賽前 PRE-COMPETITION

主審需安排上場行程。主審可在上場前與同組員開會。

6.2.1 評審會議 Judge meeting

- A. 主審須再次確定選手與評審間有無【利益迴避】的狀況
- B. 告知同組員準時、準備好
- C. 確定所有評審都有評分表且已填好選手的名字與評審自己的名字
- D. 確定評審們也著好適當的服裝
- E. 上場前，清楚督導任何評審禮節需注意知事項

6.3 競賽中 COMPETITION PERIOD

確定所有評審已在場與以準備好等待最後一分鐘的上場指示

6.3.1 競賽前 Before the competitor starts

- A. 須再次確定設備技術人員在場
- B. 確定咖啡機備有足夠的水
- C. 目測競賽現場一切備好
- D. 與主持人確定比賽是否如時間表在進行
- E. 與大會經理確定比賽是否如時間表進行，確定選手活動空間，主審有權調整攝影人員的位置
- F. 確定所有評審已在場與已準備好等待最後一分鐘的上場指示

6.3.2 競賽中 Competition time

主審需留意一切、並保持敏銳的觀察力。主審的最主要任務是確定所有人員是依照規則與規章在進行比賽，主審另一主要工作是留意選手不會被干擾。(包括: 攝影記者、攝影者、觀眾、評審、大會工作組員等人員的妨礙)

請確定:

- A. 確定技術評審沒有干擾選手的活動路徑
- B. 確定感觀評審專注的聆聽選手的說明、並不會與選手對話
- C. 確定感觀評審在以洽當的身體語言、正確的方式評鑑飲料
- D. 備註評審的行為、以及那一杯飲料(萃取/shot)是呈送給哪一位評審
- E. 記錄(shot)的萃取時間、以及味覺評分在主審評分表上
- F. 一旦選手的競賽表演時段結束，確定所有評審離開競賽區，進入 5 分鐘評審校正

6.3.3 評審校正的 5 分鐘 The judge 5 minute intermission

評審們有 5 分鐘評審校正時間來確定分數

- A. 確定評審們填好評分表
- B. 複審技術評分表上的【是與否】項目是否一致。複審 0 分到 6 分項目有無明顯的差異
- C. 與感官評審探討口味評分項目並確定無明顯差異
- D. 將所有評分表一起交給計分人員或大會經理
- E. 主審需指示所有評審應如團隊、一同進場，主審應最後進場、並盡快給主持人提示、評審們是否已備好評分。

6.4 競賽結束 COMPETITION END

競賽結束後主審要執行解說。

解說的目的是:

- A. 評鑑評審過程以及對可改進的部分做開放討論
- B. 討論選手們在競賽過程中的表現
- C. 討論與澄清評審可能會有的疑問
- D. 主審需將以上做事項紀錄並報告給大會
- E. 主審的報告將是大會寶貴的資訊

6.5 故障/問題排除 TROUBLE SHOOTING

請參考 大會規則與規章