

**2011世界盃咖啡大師台灣選拔賽**  
**技術評分表**

比賽場次:

選手姓名:

技術評審姓名:




**第一部份 - 競賽區的評分(競賽一開始)**

0 至 6分

**競賽區域:**

競賽一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備



評註:

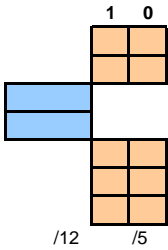
**6**

**第二部分 - 濃縮咖啡之評分**

0 至 6分 是 否

**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
- 萃取時間是否在差異3秒之間



評註:

**17**

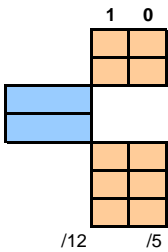
第一次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_  
第二次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_

**第三部分 - 卡布奇諾之評分**

0 至 6分 是 否

**技術能力**

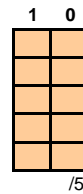
- 沖煮頭是否放水?
- 裝粉前有清潔與擦乾濾器
- 在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉
- 一致性的裝粉及填壓手法
- 在嵌入把手前是否有做去粉的清潔動作
- 上把手後是否立即按鍵沖煮
- 萃取時間是否在差異3秒之間



牛奶:

- 鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶
- 是否於發泡前清潔蒸汽棒
- 是否清潔發泡後之蒸汽棒
- 是否發泡後將蒸汽棒再次放氣清理
- 卡布製作後鋼杯是否乾淨,殘奶量可否接受

0 至 6分 是 否



評註:

**22**

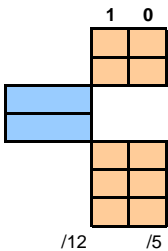
第一次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_  
第二次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_

**第四部分 - 創意飲料之評分**

0 至 6分 是 否

**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的清潔動作
- 上把手後是否立即按鍵沖煮
- 萃取時間是否在差異3秒之間



評註:

**17**

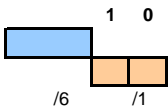
第一次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_  
第二次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_

**第五部分 - 技術之評分**

0 至 6分 是 否

**技術能力**

- 工作區的管理能力
- 分流嘴保持乾淨且未置於粉槽上方



評註:

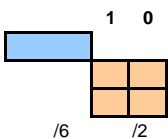
**7**

**第六部分 - 競賽結束時的競賽區的清潔**

0 至 6分 是 否

**競賽區域:**

- 競賽結束時競賽區域的清潔
- 競賽過程中的衛生條件
- 抹布恰當使用



評註:

**8**

(技術滿分為77分)

技術評分總分=

滿分77

若為是 = 1分 / 若為否 = 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