

2008 世界盃咖啡大師台灣選拔賽
Taiwan Barista Championship(TBC)
台灣咖啡大師比賽
選手比賽手冊
Competitors Manual

2008 年 7 月 8 日

序言 PREFACE

本選手手冊是台灣咖啡大師比賽選手的參賽指南。所有選手必須在比賽前熟讀【2008 台灣咖啡大師比賽競賽規則與規章】。

本選手手冊內容來自於 WBC(World Barista Championship 以下簡稱 WBC)的選手手冊。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. 選手 PARTICIPANTS

1.1 報名 Registration

所有選手須在報名期間完成了報名程序。

1.2 Expenses 費用

參賽所需費用需選手自理。

1.3 選手疑問 Competitor Questions

所有選手必須在比賽前熟讀【2008 台灣咖啡大師比賽競賽規則與規章】。選手不得因不清楚規則而抗議或辯稱不懂規則與規章。選手若有任何比賽相關疑問，選手的疑問必須在賽前提問。請以 email 或 fax 傳真方式與大會經理聯絡。

比賽前，請選手務必參加大會舉行的[選手說明會]。選手也可在選手說明會時提問。選手說明會時無法回答的問題，有關人員將在會後盡快回覆。

大會經理: 崔含之 小姐

email 信箱: coffee.tca@msa.hinet.net

fax: 02-2517-9755

2. 競賽內容 COMPETITION FORMAT

每場比賽將有四位感官評審、兩位技術評審、一位主審、共七位評審評比。

初賽與複決賽的規定如下：

初賽: 初賽僅評定 espresso/卡布其諾兩項。比賽時間 10 分鐘，超過 10 分鐘起扣分，超過第 11 分鐘則喪失比賽資格。選手必須送上每位感官評審一杯 espresso/一杯卡布其諾，兩項飲料總共 8 杯，這些飲料必須在 10 分鐘內完成。只有送給感官評審的飲料才會被評分。

複/決賽: 複/決賽評定 espresso/卡布其諾/創意飲料共三項。比賽時間 15 分鐘，超過第 15 分鐘起扣分。超過第 16 分鐘就會喪失比賽資格。選手必須送上每位感官評審一杯 espresso/一杯卡布其諾/一杯創意飲料，三項飲料總共 12 杯。這些飲料必須在 15 分鐘內完成。只有送給感官評審的飲料才會被評分。

特別注意：飲料之順序不限制，即選手可自行決定製作飲料的順序。先出 espresso 或卡布其諾或創意飲料皆可。但一項飲料共四杯需完成後，同一時間一起呈送。每一項飲料的咖啡豆需是同款咖啡豆。每項飲料可用不同款豆來製作，即選手最多可用三款咖啡豆。請注意：雖然卡布的內容需四杯相同，但拉花可以是任何形式，不限制 4 杯的圖案要一致。選手的每項飲料做多少杯數並沒有限制，但只有送給 4 位感官評審的飲料才是評分對象。

2.1. 競賽飲料定義 WBC/TBC Definitions

請參考 TBC 規則與規章 2.2 飲料的定義與規則

2.1.1 濃縮咖啡 Espresso

一杯濃縮咖啡的量是 1oz (即 25ml~35ml, 包含 crema)。適當且一致的咖啡粉量(依選手的咖啡與磨豆粗細會有不同)。機器設定狀況為熱水溫度在攝氏 90.5~96 度間，幫浦壓力在 8.5~9.5bar 之間，咖啡萃取時間需在 20~30 秒間。Espresso 沖煮時(自分流嘴流出時)，流狀須類似溫熱蜂蜜般的黏稠狀，完成品須呈現深棕色或亮紅色或榛果色等顏色的 Crema。Espresso 須以內容量在 2-3oz (60~90ml)間且有把手的杯子呈送，4 杯 espresso 必須一起送到評審桌，同時需搭配好湯匙、糖、水等配件。

2.1.2 卡布其諾 Cappuccino

一杯卡布其諾是含有一份 espresso、蒸奶、奶泡三項之均衡和諧比例的飲料。傳統卡布其諾的量是 150~180ml 之間，須以內容量 150~180ml 的且有把手的杯子呈送。WBC/TBC 的標準卡布其諾是不可添加香料、糖漿、粉類、任何其他食材等物質的或做任何表面裝飾(Topping)的。

2.1.3 創意飲料 Signature Beverage

一杯創意飲料 Signature Beverage 必須以一份 espresso 做基底，每一杯創意飲料必需含一份 Espresso (one shot espresso)，須呈現明顯的一份 espresso 風味。創意飲料必須是飲料，必須是評審能喝的狀態。選手可採用任何食材/材料，但不能含有酒精或非法等物質。(請注意：這表示任何物質、濃縮物、萃取物等，其中若含酒精即使已經燃燒揮發過也都不允許)。若創意飲料，內若發現有酒精或非法物質，則本項創意飲料以零分計算。所有材料須能被檢視與公開。選手須賽前主動列出所有材料成份清單給大會，另必須帶所使用材料的原始包裝/容器等至比賽現場備查。

鼓勵選手將創意飲料在【**競賽演出時間**】內現場製作及現場組合，創意飲料可以是任何的溫度。Espresso 咖啡機的沖煮把手，僅供萃取咖啡使用，不得放入任何物質來沖煮使用。若放入任何非咖啡豆的物質至沖煮把手，則本項創意飲料在在技術評分表與感官評分表上皆以零分計算。

3. 競賽的程序 COMPETITION PROCEDURE

競賽場地共有 3 個競賽站，每一競賽站會有一台雙孔 espresso 咖啡機、一台磨豆機、電源插座:110v 兩個、220v 兩個。每一競賽站會都有編號(編號分別是 1、2、3)，競賽站呈現”L”形擺設。

A. 初賽：

準備時間 10 分鐘

競賽演出時間 10 分鐘(僅製作 espresso 與卡布其諾)

清潔整理時間 5 分鐘 總共 25 分鐘

B. 複/決賽：

準備時間 15 分鐘

競賽演出時間 15 分鐘(製作 espresso、卡布其諾與創意咖啡)

清潔整理時間 15 分鐘 總共 45 分鐘

3.1 競賽流程 COMPETITION FLOW

選手須依抽籤後排定的時間與競賽站，依序參賽。請參考 TBC 規則與規章。

3.2 準備時間之前 Prior To Preparation Time

3.2.1 準時報到 Be On Time

在【準備時間】開始前提早報到。若選手未能在【準備時間】30 分鐘前報到，視同放棄。

3.2.2 比賽音樂 Competition Music

選手可在【競賽表演時間】播放自己選定的 CD，這 CD 必須合法且無污蔑、褻瀆、不敬之言語等內容。選手須在賽前將 CD 交給大會經理，選手須在 CD 上標記自己姓名與選手編號，以利辨別。為避免機器挑片，請勿使用有爭議之 CD(例:燒錄片)，賽後請主動索回，大會不負責保管。

3.2.3 磨豆機的準備 Set-Up Grinder

大會將提供一台磨豆機，選手可使用大會磨豆機或使用自備的磨豆機(1-2 台)或兩者皆用。但整個比賽過程中，選手最多只能使用 2 台磨豆機。若選手要自備磨豆機，請務必在【準備時間】之前提醒大會組長，當前一位選手的【清潔時間】結束離開後，大會組長將協助選手磨豆機移至比賽檯定位且插電，選手也可陪同大會組長移機/定位/插電，但定位/插頭插好後，即需馬上離開，不可再觸摸自備的任何設備。請注意：自備磨豆機豆槽內必須是淨空的，選手的【準備時間】之前不得倒入咖啡豆。

3.2.4 工作台的準備 Station Set-Up

選手希望將自備設備放在咖啡機右方或左方等事項，大會助理會協助每位選手工作台的定位。

3.3 準備時間 Preparation Time

【準備時間】為：初賽 10 分鐘，複/決賽的 15 分鐘。

選手必須在【準備時間】開始前在選手區等待，如果【準備時間】到了，而選手仍未出現，將視為缺席而失去競賽資格。

【準備時間】是讓選手將自己的物品搬運到比賽區，準備競賽工作台的時段。

大會備有專用推車(waiters cart)，大會工作人員可協助選手將推車推往競賽站以及退出競賽站至等待區，但並不協助選手放上或卸下選手參賽的器材、物品（其他人員不得進入比賽區）。

【準備時間】開始：當選手與大會工作人員以推車抵達競賽站，大會計時員會趨前詢問選手：要開始了嗎？選手同意開始後、計時員開始計時，這個時候選手才可開始從推車卸下所有準備物品，大會工作人員與其他任何人士都不可協助。若有任何遺忘的物件，必須只能選手本人找回/拿回，助理/教練/甚至觀眾都不得傳遞或在場外提醒。時間仍會持續計時。在任何情況下，除了選手、大會工作人員、評審外，其他人都不得進入競賽區域指導，經勸阻不聽，將取消選手資格。若選手自備的設備過大無法放置在工作台上，選手須在比賽前詢求大會同意，由大會決定是否能放在競賽區的地板上或走道上。選手可在此時段佈置評審台，評審們的飲用水可在此時段放置在評審桌，但在【競賽演出時間】時段前不能預先倒水至水杯中。如果選手不想再此【準備時間】內佈置評審桌，佈置評審台工作也可在【競賽演出時間】開始時執行。鼓勵選手在此時段內試作/espresso(shot)。請注意：選手可在此時段內預熱杯子，但【競賽演出時間】開始時，杯內不能有水殘留。

大會將預告選手【準備時間】的剩餘時間

初賽報時模式：7 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒、時間到、選手請退後

複決賽報時模式：10 分鐘、5 分鐘、3 分鐘、1 分鐘、30 秒、時間到、選手請退後。

報時人員說到【選手請退後】時，選手必須馬上退後。

3.4 技術問題 Technical Issues

請參考 TBC 規則與規章 2.8 故障排除

3.5. 競賽演出時間 Competition Time

初賽的【競賽演出時間】為 10 分鐘

複決賽的【競賽演出時間】為 15 分鐘

【競賽演出】時間內無訪問，訪問僅會在競賽演出之前與後，但訪問內容不列入計分範圍。每位選手均佩掛麥克風(小蜜蜂)，但僅在【競賽演出時間】內使用。

當選手結束【準備時間】且所有評審就位後，大會主持人會詢問選手是否可開始，選手回答可以開始後，按下計時器的同時正式競賽演出開始，也進入計時。選手只能在按下計時器後才可以開始向評審自我介紹，自我介紹時請與每一位感官評審與主審作【eye contact】以表敬意。感官評審與主審會就位在評審桌之後方，(所有待評分之飲料皆須呈送到此評審桌上)，如果選手未在【準備時間】內佈置評審桌，選手可在此時佈置評審桌。

選手是必須提供飲用水給感官評審的。選手可在【競賽演出】時段剛開始時做倒水服務或呈送第一款飲料時，做倒水服務也可。

當飲料送評審桌由評審評分後，大會工作人員依主審給予的訊號撤走飲料，大會工作人員只撤走杯子、底盤、湯匙。如果選手在每款飲料有特殊搭配物品，例如餅乾、巧克力、糖類、蜂蜜等物品等，需大會工作人員的協助撤走，則必須在【準備時間】之前就要向大會經理提出此項請求。

【競賽演出】會在選手按下計時器或舉手喊【Time(停)】時結束，如果選手選擇以舉手喊【Time(停)】方式結束競賽演出，必須清楚明顯的舉手喊【Time(停)】。讓計時人員清楚的看到或聽到。選手可以選擇將最後一道飲料送上評審桌服務給每位評審後喊【Time(停)】結束或是回到競賽站做完清潔工作後喊【Time(停)】結束。【競賽演出】結束、大會同時停止計時，主審與計時人員會紀錄結束時間。選手以舉手喊【Time(停)】或按下計時器時，以這個停止計時的時間為選手這個【競賽演出】的總時間。請選手特別注意，若選手未喊【Time(停)】，則大會將會持續計時！一旦【競賽演出】時間結束，選手不得繼續任何說明，舉手喊【Time(停)】後的解說或是訪問都不列入評分範圍。選手的評分只以競賽演出時段為評分範圍，準備時間與清潔時間是不評分的。但評審會檢查【競賽演出】時段的剛開始與剛結束時的工作台清潔。【競賽演出】有其時間範圍，但提前結束不會扣分。

【競賽演出】時間內，選手可隨時詢問時間狀況(過了多久？還剩多少？)並由大會計時人員回答。競賽演出時間計時以大會計時器為主，如計時器臨時故障，則以主審的計時器為準。

選手即使逾時，仍可繼續操作，完成競賽。

3.6 清潔時間 Clean-Up Time

當選手結束【競賽演出】，並接受主持人訪問後，即展開清潔整理工作。大會工作人員會協助帶進推車至工作台，選手需獨立完成清潔整理工作，大會工作人員不會給予清理/清潔上的協助。大會工作人員只可協助搬下選手自備磨豆機、設備類至服務推車內。當大會認為選手的清潔不完整時，大會將要求選手重新清理。

4. TBC 合格評審們 TBC-CERTIFIED JUDGES

一位主審、四位感官評審、兩位技術評審。

4.1 主審 Head Judge

主審負責監督整個競賽過程，管理整個競賽演出時段內所發生的任何事項，主審監督每位評審們是否根據 TBC 比賽標準來評每一位選手，以及確定評審們正確且完整的完成了評分表。主審有權對競賽中發生問題或重大事項，做最後的決定(裁定)。主審會將競賽過程中有關事項作紀錄、註明評語。如果選手逾時，主審將會紀錄選手的【競賽演出】總時間，作為扣分依據。但主審的評分不列入選手的評分表內。

4.2 技術評審 Technical Judge

兩位技術評審會在選手以及競賽吧台區附近就位，評比下列項目(請參考技術評分表)。

- 【競賽演出】剛開始與【競賽演出】剛結束兩段時間的清潔
- 磨豆機的操作使用

- 一致的裝粉、填壓
- 沖煮流程
- 蒸奶技術
- 卡布與創意兩項飲料的濃縮咖啡視覺外觀
- 整個競賽演出時間內的衛生狀況
- 適當的抹布使用狀況

兩位技術評審的分數將會加總後求平均值，將此平均值加入每一位感官評審的評分表內，再計算出總分。

4.3 感官評審 Sensory Judge

四位感官評審將就位於評審桌，每位評審只評選手每次送給他/她的那一杯飲料。評項有(請參考感官評分表)

- 清楚且正確的描述出所呈送的飲料.
 - 飲料的視覺外觀
 - 是否搭配正確配件
 - Espresso 配方豆的品質
 - 送評飲料的口感與品質
 - 所有送評飲料在味覺上的均衡性
 - 卡布其諾的溫度
 - 創意飲料的原物料的使用狀況
- 以及選手對細節的注意以及整體的創意性。

5. 評比事項說明 JUDGING CRITERIA

選手會依下列標準評分

5.1 競賽區域 Competition Area

選手在【競賽演出】開始與【競賽演出】剛結束的兩個時間點進行競賽站的清潔狀況。工作區不該有任何污垢，競賽站的環境應井然有序，如同就緒一天營業的開始。

5.2 味覺評分 Taste Evaluation

分數來自於每一杯飲料的味道(Taste)。也就是 espresso、卡布其諾、創意飲料三款的味覺(感官)。

分數也會根據每一杯飲料所使用的原物料與飲料表現出來的風格。選手應力求酸、甜、苦以及香氣/風味的均衡表現。選手須向評審解釋為何採用這款豆、基本烘焙模式、配方結構、主要味覺的元素、創意飲料所使用的原物料、以及送評的飲料所要表達的觀念(態度)。

5.3 飲料的呈現 Beverage Presentation

分數來自於每一杯飲料的視覺呈現。包括飲料所使用的杯子、玻璃器皿與配件等等，也包括類似杯具與底盤的清潔、飲料的協調性以及飲料呈現方式的創意與風格。

5.4 選手的技術能力 Technical Skills

分數來自於選手操作 espresso 咖啡機與磨豆機的技術能力與專業知識。此能力包含選手操作設備的能力以及其能力如何影響到有關咖啡品質至清潔技巧上的所有事項。

5.5 評審整體印象 Judges Total Impression

分數來自於評審對選手的整體觀感。選手的技術能力、飲料的口感、選手個人的整體表現與演出情況與飲料的呈現。

6. 其他資訊 ADDITIONAL COMPETITOR INFORMATION

6.1 選手賽前說明會 Competitors' Orientation Meeting

比賽前，大會將舉辦選手說明會，選手們請務必到場，這場會議會解說比賽流程。此說明會也是選手們提問的機會。

6.2 選手準備室/練習場地 Preparation/Practice Room

大會備有選手準備室，除了選手與選手的一位助手外(一位助手請在比賽前領取助手証)，只能大會工作人員與大會助理人員在現場或進入，其他人員不可陪同。選手可存放選手的物品在此，請選手自行負責照顧自己物品，大會無法代為保管。

大會協調咖啡機/磨豆機提供廠商，提供選手練習時間來熟悉咖啡機與磨豆機，練習時間與場地另行通知。咖啡豆與牛奶需選手自備。

7. 機器、磨豆機與原物料 MACHINERY, ACCESSORIES & RAW MATERIALS

7.1 義式濃縮咖啡機 Espresso Machine

2008 年 TBC 指定 espresso 咖啡機為 DALLA-CORTE 品牌雙孔咖啡機,型號為: DALLA-CORTE 2G 選手不可以調整及更動咖啡機的任何部分(選手不得更動咖啡機內部與外部的任一零組件, 如蒸汽噴嘴、沖煮把手等等)。機器設定狀況為: 熱水溫度在攝氏 90.5~96 度間、幫浦壓在 8.5~9.5bar 間。任何調整與更動皆馬上失去參賽資格。

7.2 磨豆機 Grinder

2008 年 TBC 指定大會磨豆機為 MAHLKONIG 品牌,型號為: K30ES

選手可使用大會磨豆機或使用自備的磨豆機(1-2 台)或兩者皆用, 但整個比賽過程中, 選手只能使用最多 2 台磨豆機。選手需自行負責確認所需電力(所有自備電器)是適合比賽場地所供應的電力。若自備磨豆機也請自備插座轉接頭, 以利使用。

2008 年大會提供磨豆機有定量功能, 但比賽時不會開啓此定量功能, 選手也不能自行設定定量, 不得改變磨豆機的任何結構, 僅能調整磨豆機的粗細刻度。

7.3 大會指定的鮮乳 Milk

2008 年 TBC 指定鮮乳為 味全食品工業(股)公司林鳳營鮮乳

選手製作卡布其諾時，必須使用大會提供的鮮奶。

7.4 其他大會競賽站提供之設備 Provided Equipment & Supplies

- 競賽桌：長 180 公分 X 寬 90 公分 X 高 90 公分(放置咖啡機與磨豆機)
- 工作台：長 180 公分 X 寬 60 公分 X 高 90 公分，位競賽桌左方與競賽桌呈”L”型(選手可自由安排使用)
- 評審桌：長 180 公分 X 寬 60 公分 X 高 100 公分(感官評審使用)
- 垃圾桶
- 服務推車：供選手使用運送設備，由準備區到競賽站，以及從競賽結束撤回物品。
- 冰塊(冰鎮用)

7.5 其他建議準備/攜帶物品 Recommended Equipment & Supplies To Bring

大會後場共用冰箱僅放置大會牛奶。(請選手上場前向工作人員登記取用，用剩之牛奶請自行處理勿放回冰箱以維護他人權益,) 大會冰箱，請勿作他途使用。

複、決賽製作創意飲料，若有攜帶其他電器用品，需於賽前向大會組長登記，並請自行攜帶插座轉接頭。

選手可使用任一配件 食材/物料(不含酒精)，建議選手另斟酌帶備分，以便應變破損等狀況, TCB 大會工作人員(義工)等無保管選手攜帶的任何物品、器材的責任。

以下是建議選手備齊項目（此清單僅供參考，請選手自行斟酌）

- 咖啡豆(練習用與比賽用)
- 磨豆機(若選手使用自備磨豆機)
- 攪拌機(Blender)
- 填壓器
- 渣盒
- 盎司量杯
- 蒸奶鋼杯
- 咖啡杯盤、卡布其諾咖啡杯盤(12 杯飲料加備份)
- 湯匙
- 所需器皿
- 水杯
- 飲用水(評審用，不可以加味、或添加其他物質,例如檸檬)
- 乾淨抹布
- 托盤(呈送飲料給評審用)
- 所有配件(評審桌用)
- 餐巾紙
- 糖

- 創意飲料所需設備/配件
- 推車(Waiter's Cart)/選配
- 冰塊(創意飲料用)

8. 選手權益與義務說明

比賽後，選手要是覺得自己權益受損，可以以 **email** 或傳真向大會技術委員代表提出訴求，技術委員代表會召集牽涉的人與事，並給予選手說明，如果需要，主審或大會技術委員會協助說明。

選手成績發佈：所有選手的競賽成績總分，在比賽後，會經由主審、大會主委簽名後，公佈於台灣咖啡協會網站【**Barista 專區**】。若總分為同分，將以各項評分項目中獲得最高分的次數多寡來決定名次。

代表咖啡協會參加 **WBC** 比賽資格：台灣咖啡大師比賽總決賽的冠軍即為代表台灣以及代表台灣咖啡協會參加 **WBC** 比賽的人選。

喪失代表權：冠軍因無法出國、違反選手同意書事項或其他危害咖啡協會名譽或競賽活動等情況，將被取消參賽資格，並由總決賽順序依次遞補人選。

出國費用補助：出國參加 **WBC** 競賽者，將獲協會將提供機票與住宿費用兩項。

TBC 祝福各位選手比賽順利，若有任何有關競賽疑問，請 **EMAIL** 或傳真方式聯絡大會秘書（為了大會能永續紀錄與保留大會相關事項、簡化大會賽前工作量以及精確回答各位的疑問，請選手務必以 **EMAIL** 或 **FAX** 聯繫/提問，請考量回覆約需 1-3 天）。

大會聯絡人: **崔含之 小姐**

fax: 02-2517-9755

Email信箱 coffee.tca@msa.hinet.net