

# 2008咖啡大師競賽 技術評分表

比賽場次:

選手姓名:

技術評審姓名:

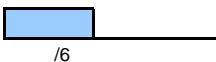



## 第一部份 - 競賽開始的清潔評分(選手競賽區)

0 至 6分

競賽區域:

競賽區域的清潔與整理/清潔抹布的準備



評註:

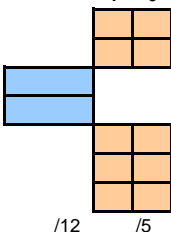
6

## 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
- 兩次萃取時間是否有在20-30 秒內



評註:

17

第一次沖煮: 秒

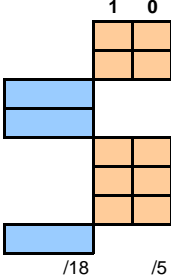
第二次沖煮: 秒

## 第三部分 - 卡布奇諾之評分

0 至 6分 是 否

技術能力

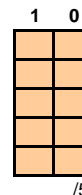
- 沖煮頭是否放水?
- 裝粉前有清潔與擦乾濾器
- 在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉
- 一致性的裝粉及填壓手法
- 在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作
- 上把手後是否立即按鍵沖煮
- 兩次萃取時間是否有在20-30 秒內
- espresso外觀的顏色正確否



牛奶:

- 鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶
- 是否於發泡前清蒸汽棒
- 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:

28

第一次沖煮: 秒

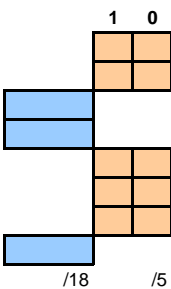
第二次沖煮: 秒

## 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 秒內
- espresso的外觀的顏色正確否



評註:

23

第一次沖煮: 秒

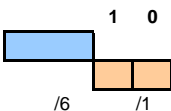
第二次沖煮: 秒

## 第五部分 - 整體技術之評分

0 至 6分 是 否

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



評註:

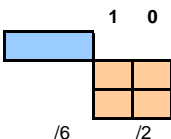
7

## 第六部分 - 競賽結束時的清潔評分

0 至 6分 是 否

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



評註:

8

(技術滿分為89分)

本表技術總分

B技評總分

A技評之分數 + B技評之分數 /2 =

(將轉載至感官評分表)

(A技評)




若為是 = 1分 / 若為否 = 0分 - 橘色評分區

滿分89

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