

2009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 - 競賽開始的清潔評分(選手競賽區)

0至6分

競賽區域: 競賽開始時的清潔與整理/清潔抹布的準備

評註:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | |

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:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | |

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

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

評註:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | |

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:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | |

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:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | |

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:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | |

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