

## 2009 世界盃咖啡大師台灣選拔賽 主審評分表

比賽別：

選手：

主審：

第一單元：

競賽演出開始、競賽演出結束的評語


第二單元 espresso 第一劑\_\_\_\_秒 第二劑\_\_\_\_秒

評語:

**味覺評比：**  
 味覺均衡表現：甜/酸/苦 3 大主味的均衡協調表現 (0-6 分)  
 觸覺均衡表現：黏稠與厚實、滑順、圓潤 (0-6 分)

第三單元 卡布其諾 第一劑\_\_\_\_秒 第二劑\_\_\_\_秒

評語

**味覺評比：**

味覺表現：呈現時的溫度是否合適

牛奶與 espresso 融合具甜感且表現咖啡風味 (0-6 分)



第四單元 創意飲料 第一劑\_\_\_\_秒 第二劑\_\_\_\_秒

評語

味覺均衡表現(根據原物料特性、espresso 風味) (0-6 分)

原物料檢視：確定沒有使用酒精成份/非法原料 (是 否)

第五單元 評審整體印象 (選手專業技能、飲料口感、演出的整體評價)

評語


選手逾時 (是 否)

如果逾時,則超過\_\_\_\_秒 該扣\_\_\_\_分(最多 60 分)

兩位技術評審+四位感官評審-(超時)=總分

# T1  + # T2  + # S1  + # S2  + # S3  + # S4  - 超時  = 總分

**特別注意：主審表不列入評審總分內！**