

# 2010 世界盃咖啡大師台灣選拔賽

## 感官評分表

比賽場次:

選手姓名:

感官評審姓名:

### 第一部分 - 濃縮咖啡之評分

評註:

#### 濃縮咖啡的口味評鑑

Crema之色澤 (榛果色、深棕色、赭紅色)  
Crema的濃稠度與持久性

0至6

  


/12

味覺均衡表現:甜/酸/苦3大主味的均衡協調表現  
觸覺均衡表現:厚實 滑順 圓潤

0至6

 x4  
 x4

/48

#### 飲品的呈送

是否使用正確杯具(容量60-90ml,有(1)把手)  
是否呈送附加配件(咖啡匙、餐巾紙、水)

是 否  
1 0

  


/2

/62

### 第二部分 - 卡布奇諾之評分

評註:

#### 卡布奇諾的口味評鑑

正確的卡布奇諾外觀(傳統或是拉花)  
奶泡的濃稠度及持久性

0至6

  


/12

味覺的均衡表現(溫度適當,飽滿帶甜  
濃縮咖啡與牛奶融合得很好,風味均衡)

0至6

 x4

/24

#### 飲品的呈送

是否使用正確杯具(容量150-180ml,有(1)把手)  
是否呈送附加配件(咖啡匙、餐巾紙、水)

是 否  
1 0

  


/2

/38

### 第三部分 - 創意咖啡之評分

評註:

#### 創意飲料的評鑑

詳盡的介紹與準備  
外觀與組合功能  
創意性,與咖啡的綜效

0至6

  
  


/18

味覺均衡表現(呈送時的飲用溫度可接受)

0至6

 x4

/24

42

### 第四部份 - 選手的評價

評註:

#### 對顧客的服務技術

整體演出:專業水準  
細節關注能力/所有用具是否齊全  
適當的衣著

0至6

  


/12

是與否

1 0

/1

/13

### 第五部分 - 評審對選手的整體印象 (選手技術、飲料口感、表達能力之總評)

#### 評審對選手的整體印象

(選手表現、演出、與飲料口感分數關聯的整體印象)

0至6

 x4

/24

24

感官總分 =

(本感官表總和)

感官滿分179

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