

**2010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 - 競賽區的評分(競賽一開始)**

0至6分 評註:

**競賽區域:**

競賽一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備

--	--

/6 6

**第二部分 - 濃縮咖啡之評分**

0至6分 是 否 評註:

**技術能力**


/12    /5    # 17

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

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 牛奶: 0至6分 是 否

**技術能力**


/12    /5    # 牛奶: 1 0

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

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

第一次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_

第二次沖煮: 秒 \_\_\_\_\_

17 22

**第四部分 - 創意飲料之評分**

0至6分 是 否 評註:

**技術能力**


/12    /5    # 17

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

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 評註:

**技術能力**


/6    /1 7

工作區的管理能力

分流嘴保持乾淨且未置於粉槽上方

**第六部分 - 競賽結束時的競賽區的清潔**

0至6分 是 否 評註:

**競賽區域:**


/6    /2 8

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

(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