



2014 世界盃咖啡拉花大師台灣區選拔賽 技術評分表

比賽場次：

選手姓名：

技術評審姓名：

ROUND: 初賽

拉花拿鐵

創作拿鐵

第一部分：濃縮咖啡

沖煮頭是否放水
裝粉前徹底清潔與擦乾濾器
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
萃取時間的差異是否在3秒之內

是 否

是 否

小計 (0-7)

第二部分：打發牛奶

鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶
是否於發泡前放氣清理蒸氣棒
是否確實清潔發泡後之蒸氣棒(嘴)
是否於發泡後再次放氣清理蒸氣棒
製作完畢後鋼杯是否乾淨，殘奶量可否接受

是 否

是 否

小計 (0-5)

第三部分：衛生條件

衛生 (確實清潔蒸氣棒，鋼杯乾淨度，抹布正確使用)

 x2

小計 (0-12)

第四部分：整體演出

競賽始末工作區的清潔與組織

整體表現 (磨豆機的使用，良好萃取的濃縮咖啡，
牛奶發泡技術，咖啡機的清潔)

 x4

小計 (0-30)

	+		+		+		=	
濃縮咖啡 (0-14)		打發牛奶 (0-10)		衛生條件 (0-12)		整體表現 (0-30)		總成績 (0-66)