



2016 世界盃咖啡拉花大師台灣區選拔賽
技術評分表 ROUND: 初賽

比賽場

選手姓名

技術評審姓名

拉花拿鐵

創意拿鐵

第一部分：濃縮咖啡

	是	否	是	否
沖煮頭是否放水	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
裝粉前徹底清潔與擦乾濾器	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
一致性的裝粉及填壓手法	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
在嵌入把手前是否有做去粉清潔動作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
上把手後是否立即按鍵沖煮	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
萃取時間的差異是否在3秒之內	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
小計 (0-7)	<input type="text"/>		<input type="text"/>	

第二部分：打發牛奶

	是	否	是	否
鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否於發泡前放氣清理蒸氣棒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否確實清潔發泡後之蒸氣棒(嘴)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否於發泡後再次放氣清理蒸氣棒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
製作完畢後鋼杯是否乾淨，殘奶量可否接受	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
小計 (0-5)	<input type="text"/>		<input type="text"/>	

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）	(0-6pts) x 2	<input type="text"/>
小計 (0-12)		<input type="text"/>

第四部分：整體演出

競賽始末工作區的清潔與組織	(0-6pts)	<input type="text"/>
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）	(0-6pts) x 4	<input type="text"/>
小計 (0-30)		<input type="text"/>

<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	+	<input type="text"/>	=	<input type="text"/>
濃縮咖啡 (0-14 pts)		打發牛奶 (0-10 pts)		衛生條件 (0-12 pts)		整體表現 (0-30 pts)		總成績 (0-66 pts)