



2017世界盃咖啡拉花大師台灣區選拔賽  
技術評分表 ROUND: 決賽

比賽場  選手姓名  技術評審姓名

濃縮瑪奇朵咖啡	拉花拿鐵	創意拿鐵
---------	------	------

第一部分：濃縮咖啡		是		否		是		否		是		否	
	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												
	小計 (0-7)												

第二部分：打發牛奶		是		否		是		否		是		否	
	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												
	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)	(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 (0-21 pts)		打發牛奶 (0-15 pts)		衛生條件 (0-12 pts)		整體表現 (0-30 pts)		總成績 (0-78 pts)