2018 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		創作拿鐵	
第一部分 :濃縮咖啡				
	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 x2	YES		NO	
小計(0-7)				
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				
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				
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 (0-6pts)				
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				
小計(0-30)				

	+		+		+		=	
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)