



2018 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

拉花拿鐵
1

拉花拿鐵
2

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 x3

是		否		是		否		是		否	
YES						NO					

小計 (07)

--	--	--

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		是		否	

小計 (05)

--	--	--

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) (06pts) x 2

小計 (012)

第四部分：整體演出

競賽始末工作區的清潔與組織 (06pts)

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) (06pts) x 4

小計 (030)

	+		+		+		=	
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)