2018 世界盃咖啡拉花大師台灣區選拔賽
技術評分表 ROUND :複賽

比賽場	選手姓名	技術評審姓名

	拉花拿鐵 1		創作拿鐵 2		濃縮瑪奇朵咖啡	
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 x3	YES		NO			
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	
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 (0-21 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)