



2019 世界盃咖啡大師台灣選拔賽 技術評分表

比賽場次：

選手姓名：

技術評審姓名：

第一部分 - 競賽區域的評分 (競賽一開始)

0至6	<input type="checkbox"/>	競賽區域一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備
6	/6	

第二部分 - 濃縮咖啡之技術評分

0至6	是	否	技術能力			SHOT 1
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	沖煮頭是否放水?	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	Time ____ . ____
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	裝粉前徹底清潔與擦乾濾器			Waste ____ . ____g
	<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"/>	一致性與有效的裝粉及填壓手法			
	<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="text"/>	SHOT 2
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上把手後是否立即按鍵沖煮			Time ____ . ____
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	萃取時間的差異是否在3秒之內			Waste ____ . ____g
17	/12	/5				

第三部分 - 牛奶飲品之技術評分

0至6	是	否	技術能力			SHOT 1
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	沖煮頭是否放水?	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	Time ____ . ____
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	裝粉前徹底清潔與擦乾濾器			Waste ____ . ____g
	<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"/>	一致性與有效的裝粉及填壓手法			
	<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="text"/>	SHOT 2
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上把手後是否立即按鍵沖煮			Time ____ . ____
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	萃取時間的差異是否在3秒之內			Waste ____ . ____g
	是	否	牛奶製作			MILK ____ oz/ml
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	是否於發泡前放氣清理蒸汽棒			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	是否確實清潔發泡後之蒸汽棒(嘴)			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	是否於發泡後再次放氣清理蒸汽棒			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	製作完畢後鋼杯殘奶量可否接受			
22	/12	/10				

第四部分 - 創意咖啡之技術評分

0至6	是	否	技術能力			SHOT 1
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	沖煮頭是否放水?	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	Time ____ . ____
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	裝粉前徹底清潔與擦乾濾器			Waste ____ . ____g
	<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"/>	一致性與有效的裝粉及填壓手法			
	<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="text"/>	SHOT 2
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	上把手後是否立即按鍵沖煮			Time ____ . ____
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	萃取時間的差異是否在3秒之內			Waste ____ . ____g
17	/12	/5				

第五部份 - 整體技術評價

0至6	是	否	工作區的管理能力/競賽結束時競賽區域的清潔
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	分流嘴保持乾淨/且未置放於磨豆機粉槽上方
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	競賽過程中的衛生條件
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	抹布是否恰當使用
9	/6	/3	

技術分數 (T1/T2)
(此份技術評分表分數總合)

總分71分

*橘色評分區：若為是 = 1分 / 若為否 = 0分

*藍色評分區之級別：不能接受 = 0 尚可 = 1 平均水準 = 2 好 = 3 很好 = 4 優秀 = 5 特優 = 6

*殘粉評分：0g=6 1g=5 2g=4 3g=3 4g=2 5g=1 5+g=0