



2019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 x4						
小計 (0-10)						

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 6	<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 (0-30)		打發牛奶 (0-15)		衛生條件 (0-12)		整體表現 (0-42)		總成績 (0-99)