



# 2019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	拉花拿鐵 #2	濃縮瑪奇朵
---------	---------	-------

### 第一部分：濃縮咖啡

	是		否		是		否		是		否	
	是	否	是	否	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	
	是	否	是	否	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 ( 0-42 )		<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)