



# 2018 台灣手沖咖啡錦標賽評分表 (初賽&決賽手沖咖啡競賽)

評審類別	感官評審	競賽日期	
參賽者姓名		參賽者 No.	
		評審姓名	

## PART1 咖啡評比

101 香味 (香氣及風味是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特性?)

	Negative pt	Positive pt	
--	----------------	----------------	--

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

102 質感 (是否擁有具備分量感的優質口感、舌感, 是否有令人不快的粗糙感或阻礙感受風味的因素?)

	Negative pt	Positive pt	
--	----------------	----------------	--

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

103 餘味 (是否具有透明感, 同時能感受到爽口回甘、餘韻長久?)

	Negative pt	Positive pt	
--	----------------	----------------	--

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

104 平衡度 (濃郁爽口的咖啡風味是否具協調感, 喝完後令人感到心滿意足?)

	Negative pt	Positive pt	
--	----------------	----------------	--

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

105 整體性 (是否因萃取者的想法及創意而具有獨特性, 且整體而言是美味的咖啡?)

	Negative pt	Positive pt	
--	----------------	----------------	--

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

106 杯測均一性 (A 杯與 B 杯在第 101~104 的項目中以及提供咖啡時之溫度方面的品質是否相同?)

	香味 pt	質感 pt	餘味 pt	平衡度 pt	溫度 pt	max2pt
--	----------	----------	----------	-----------	----------	--------

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

 ×2

綜合評語

合計



# 2018 台灣手沖咖啡錦標賽評分表 (初賽&決賽手沖咖啡競賽)

評審類別	技術評審	競賽日期		組別	
------	------	------	--	----	--

## PART2 時間、規定量、技術及動作

評審姓名	
------	--

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺 <input type="text"/> C	黑色壺 <input type="text"/> C		
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A : 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B : 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No	若不符合條件各-10 分	小計	<input type="text"/>
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No	若超過時間-20 分	小計	<input type="text"/>
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No	若超過時間-10 分	小計	<input type="text"/>
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺 <input type="text"/> C	黑色壺 <input type="text"/> C		
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A : 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B : 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No	若不符合條件各-10 分	小計	<input type="text"/>
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No	若超過時間-20 分	小計	<input type="text"/>
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No	若超過時間-10 分	小計	<input type="text"/>
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺 <input type="text"/> C	黑色壺 <input type="text"/> C		
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A : 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B : 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No	若不符合條件各-10 分	小計	<input type="text"/>
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No	若超過時間-20 分	小計	<input type="text"/>
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No	若超過時間-10 分	小計	<input type="text"/>
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>

杯測 No.	<input type="text"/>			合計	<input type="text"/>
201	2 壺的溫度差(遞出至準備桌時的溫度) 0 度 / 5 分 1-2 度 / 3 分 3-5 度 / 1 分 6 度以上/0 分	紅色壺 <input type="text"/> C	黑色壺 <input type="text"/> C		
202	萃取的咖啡是否符合規定條件? ① 萃取 A : 150ml 以上, 200ml 以下 ② 萃取 B : 300ml 以上, 400ml 以下	Yes / No Yes / No	若不符合條件各-10 分	小計	<input type="text"/>
203	是否於 10 分鐘內完成競賽?	Yes / No	若超過時間-20 分	小計	<input type="text"/>
204	是否在限制時間內結束準備(彩排)?	Yes / No	若超過時間-10 分	小計	<input type="text"/>
205	在競賽中是否符合衛生且使用適當的器具?	符合衛生 適當使用	2 / 1 / 0 2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>
206	在競賽結束時是否整齊清潔?		2 / 1 / 0	小計	<input type="text"/>



## 2018 台灣手沖咖啡錦標賽評分表（初賽&決賽手沖咖啡競賽）

評語