

102年度全國機場盃咖啡茶飲創意比賽

義式咖啡競賽 -- 感官評分表

比賽場次： 選手姓名： 評審姓名：

第一部份 - 濃縮咖啡之評分

評註：	濃縮咖啡的口味評鑑	0至6	是	否	
	Crema的外觀	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	Crema的濃稠度與持久性	<input type="text"/>			
		/6	/1		
		0至6			
	味覺均衡表現:甜/酸/苦3大主味的均衡協調表現	<input type="text"/>			x2
	風味描述	<input type="text"/>			x2
					/24
	觸覺均衡表現:厚實、滑順、圓潤	<input type="text"/>			x4
					/24
	是否使用實用且正確的濃縮咖啡杯具(60-90ml)	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
					/1
					/56

第二部份 - 卡布奇諾之評分

評註：	濃縮咖啡的口味評鑑	0至6			
	正確的卡布奇諾外觀(傳統或是拉花)	<input type="text"/>			
	奶泡的濃稠度及持久性	<input type="text"/>			
		/12			
		0至6			
	味覺的均衡表現(溫度適當,飽滿帶甜,濃縮咖啡與牛奶融合得很好,風味均衡)	<input type="text"/>			x4
					/24
	是否使用實用且正確的卡布奇諾杯具(容量150-180ml)	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
					/1
					/37

第三部份 - 創意咖啡之評分

評註：	創意咖啡的評鑑	0至6	是	否	
	詳盡的解釋、介紹與準備	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	視覺呈現		<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	組合功能		<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	創意性/與濃縮咖啡的綜效	<input type="text"/>			/2
		/12			
		0至6			
	味覺的均衡表現(使用材料與濃縮咖啡風味的均衡表現)	<input type="text"/>			x4
					/24
					/38

第四部份 - 選手的評價

評註：	對顧客的服務技術	0至6	是	否	
	整體演出:專業水準	<input type="text"/>			
	細節關注能力/所有用具是否齊全	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	適當的衣著		<input type="text"/>	<input type="text"/>	
		/12	/1		/13

第五部份 - 評審對選手的整體印象(選手技術、飲料口感、表達能力之總評)

評註：	評審對選手的整體印象	0至6			
	(選手表現、演出、與飲料口感分數關聯的整體印象)	<input type="text"/>			x4
					/24

(感官滿分為168)

感官評分總分

若為是=1分 / 若為否=0分 - 橘色評分區

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