

# 102年度全國機場盃咖啡茶飲創意比賽

## 茶調競賽 -- 感官評分表

比賽場次：

選手姓名：

評審姓名：

### 第一部份 - 感官評分

評註：

紅茶/綠茶之茶湯色澤

紅茶/綠茶之香氣持久度

紅茶/綠茶之回甘度

0至6 是 否


/18

/18

### 第二部份 - 特調創意研發能力評分

評註：

詳盡的解釋與呈現

創意性

外觀美的吸引力、提升主題特色及食材的搭配協調性

0至6


/18

0至6

味覺均衡表現(根據原物料特性紅茶或綠茶風味)

--

x4

/24

/42

### 第三部份 - 選手的評價

評註：

整體演出:專業水準

細節關注能力/所有用具是否齊全

適當的衣著

0至6 是 否


2

0

/12

/2

/14

### 第四部份 - 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

(選手表現、演出、與飲料口感分數關聯的整體印象)

0至6

--

x4

/24

(感官滿分為98)

感官評分總分

--

若為是=2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