

102年度全國機場盃咖啡茶飲創意比賽

義式咖啡競賽 -- 技術評分表

比賽場次：

選手姓名：

評審姓名：

第一部份 - 競賽區的評分(競賽一開始)

競賽區域

競賽一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備

0至6
/6

評註：

16

第二部份 - 濃縮咖啡之評分

技術能力

沖煮頭是否放水？
 裝粉前有清潔與擦乾濾器
 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
 萃取時間是否在差異3秒之間

0至6	是	否
/12	/5	

評註：

17

第一次沖煮：時間：_____ 殘粉：_____克

第二次沖煮：時間：_____ 殘粉：_____克

第三部份 - 卡布奇諾之評分

技術能力

沖煮頭是否放水？
 裝粉前有清潔與擦乾濾器
 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
 萃取時間是否在差異3秒之間

0至6	是	否
/12	/5	

牛奶

鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶
 是否於於泡前清潔蒸汽棒
 是否確實清潔發泡後之蒸汽棒(嘴)
 是否於發泡後再次放氣清理蒸汽棒
 製作完畢後鋼杯是否乾淨,殘奶量可否接受

是	否
/5	

評註：

22

第一次沖煮：時間：_____ 殘粉：_____克

第二次沖煮：時間：_____ 殘粉：_____克

殘奶：_____ml

第四部份 - 創意飲料之評分

技術能力

沖煮頭是否放水？
 裝粉前有清潔與擦乾濾器
 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
 萃取時間是否在差異3秒之間

0至6	是	否
/12	/5	

評註：

17

第一次沖煮：時間：_____ 殘粉：_____克

第二次沖煮：時間：_____ 殘粉：_____克

第五部份 - 整體技術評價

技術能力

工作區的管理能力/競賽結束時競賽區域的清潔
 分流嘴保持乾淨且未置於粉槽上方
 競賽過程中的衛生條件
 抹布恰當使用

0至6	是	否
/6	/3	

評註：

19

(技術滿分為71)

技術評分總分

--

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