

2016年全國創意茶飲手做調飲師大賽

茶調競賽 -- 感官評分表

比賽場次：

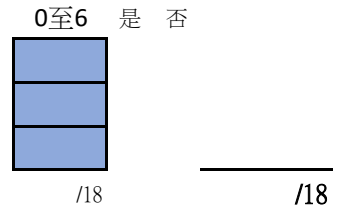
選手姓名：

評審姓名：

第一部份 - 單品茶湯之評分

評註：

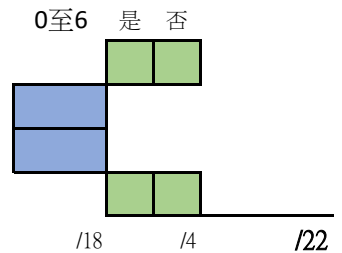
紅茶/綠茶之茶湯色澤
紅茶/綠茶之香氣持久度
紅茶/綠茶之回甘度



第二部份 - 原味奶茶之評分

評註：

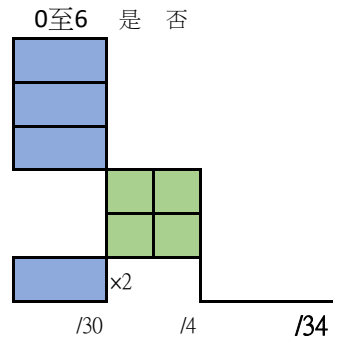
說明所呈送飲品的溫度
說明使用的食材、組合的方法
味覺均衡(和諧的茶與奶香味)
是否使用正確的杯具



第三部份 - 特調創意研發能力評分

評註：

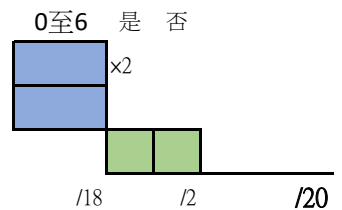
充分說明創意使用的食材、組合的方法
飲品的獨創性
外觀美的吸引力、提升主題特色及食材的搭配協調性
說明所呈送飲品的溫度
飲品的視覺呈現
味覺均衡表現(根據原物料特性紅茶或綠茶風味)



第四部份 - 選手的評價

評註：

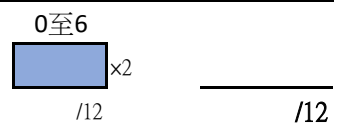
整體演出:專業水準
細節關注能力/所有用具是否齊全
適當的衣著



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
(選手表現、演出、與飲料口感分數關聯的整體印象)



(感官滿分為106)

感官評分總分

綠色評分區之級別：是=2分 / 否=0分

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