

2016年全國創意茶飲手做調飲師大賽

茶調競賽 -- 技術評分表

比賽場次：

選手姓名：

評審姓名：

第一部份 - 比賽準備工作評分

評註：	0至6	是	否	
競賽一開始的清潔與安排/清潔抹布的準備	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	/6			/6

第二部份 - 單品茶湯之技術評分

評註：	0至6	是	否	
是否小心謹慎使用熱水	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否測量熱水溫度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否測量茶葉份量	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否測量沖浸時間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
泡茶器具是否潔淨	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否小心使用泡茶器具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
操作時桌面掉落太多茶葉湯汁開水滴落有即刻清除	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
沒有在比賽時翻落茶品飲料造成桌面地面髒亂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
單品茶湯杯具外型是否一致	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
二杯茶湯的份量是否在150~180ml	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
手未觸碰到杯口或杯內飲料	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	/22			/22

第三部份 - 原味奶茶之技術評分

評註：	0至6	是	否	
是否測量熱水溫度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否測量茶葉份量	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否測量黑白淡奶或Kievit奶精粉之使用份量	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否測量沖浸時間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
原味奶茶杯具外型是否一致	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	/10			/10

第四部份 - 創意茶品之技術評分

評註：	0至6	是	否	
基底茶湯使用量在20%以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
創意茶品杯具外型是否一致	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
一致性的調製及組合步驟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
創意飲品調製後剩餘材料、茶湯份量適當	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	/12		/4	/16

第五部份 - 整體技術評價

評註：	0至6	是	否	
工作區的管理能力	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
競賽結束時競賽區域的清潔	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
比賽過程的清潔衛生條件	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
抹布是否恰當使用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
是否注意工作區域的安排細節	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	/24	/4		/28

(技術滿分為82)

技術評分總分

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