**2017年　海院盃全國手沖咖啡競賽 技術評分表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 場次： |  | 選手姓名： |  | 評審： |  |

【原味熱咖啡】(35)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 萃取量一致性：  紅壺　　　ｇ，黑壺　　　ｇ  量差(黑－紅)或(紅－黑)： 　　ｇ | |  | 各壺的萃取量是否達到規定的200g | |  | 各壺的咖啡液溫度是否達到規定的40℃以上 | |
| 0~3g | 15 |  | 是 | 10 |  | 是 | 10 |
| 4~6g | 10 |  |  |
| 7~10g | 5 |  | 否 | 0 |  | 否 | 0 |
| 11g~ | 0 |  |  |

【創意咖啡】(30)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 0 5-6-7-8-9-10 | 器具配置與調理的便利性(操作能力) |
|  | 0 5-6-7-8-9-10 | 展現高度技術能力 |
|  | 0 5-6-7-8-9-10 | 器具備品與整體競賽(細節) |

總分：

無法接受=0、可接受=5、普通=6、良好=7、非常好=8、出類拔萃=9、驚人卓越=10