

DKSH 大昌華嘉致理盃全國咖啡大賽規章規則

活動目的

台灣咖啡相關行業發展已逐漸在世界上展露頭角，期能透過舉辦比賽，搭建高中職及大專院校學生交流的平台，使其相互交流學習，並邀請國際級評審指導，期能開拓學生視野及技能提升至國際水準，培育更多優秀咖啡業界人才及促進台灣咖啡產業的發展。

主辦單位：DKSH台灣大昌華嘉、Agitationcoffee風潮咖啡

協辦單位：致理科技大學、The Roaster飴豆製造所

贊助廠商：DKSH台灣大昌華嘉股份有限公司、The Roaster飴豆製造所、鮮乳坊、HYCCoffee Studio、Agitationcoffee風潮咖啡、饕選咖啡股份有限公司、偉志(偉盛)股份有限公司、楊家機器廠、維多麗亞酒店、西悠巢旅

競賽日期：2023年3月29日（星期三）08：00～18：00

報到地點：致理科技大學綜合教學大樓8樓國際禮儀教室

競賽地點：致理科技大學綜合教學大樓8樓國際禮儀教室

參加對象：全國各大專院校及高中職在學學生(含外籍生)

報名人數：拉花賽每組32人、手沖賽每組24人(選手可跨項目參賽，但每項目每校參賽人數至多4名)

組別/項目	咖啡拉花賽	咖啡手沖賽
高中職組	32人	24人
大專組	32人	24人

獎勵方式

1. 咖啡拉花賽獎品_高中職組&大專組。

第一名：獎金8,000元、精美獎盃、獎狀、HYC 拉花鋼杯乙支。

第二名：獎金5,000元、精美獎盃、獎狀、HYC 拉花鋼杯乙支。

第三名：獎金3,000元、精美獎盃、獎狀、HYC 拉花鋼杯乙支。

大專及高中職組各3名佳作：獎狀、拉花指定豆半磅1包。

2. 咖啡手沖賽獎品_高中職組&大專組。

第一名：獎金8,000元、精美獎盃、獎狀、指定豆半磅1包。

第二名：獎金5,000元、精美獎盃、獎狀、指定豆半磅1包。

第三名：獎金3,000元、精美獎盃、獎狀、指定豆半磅1包。
大專及高中職組各3名佳作：獎狀、手沖指定豆半磅1包。

注意事項：

1. 報名時間：2023年2月3日起至3月3日中午12點前。
2. 報名費用：每個項目新臺幣1,000元整。
3. 若已完成報名手續並繳費完成，因故比賽無法出賽，主辦單位將不會退還報名費，請選手留意。
4. 選手於報名時及競賽當日請提供國民身分證、學生證供主辦單位確認選手參賽資格。
5. 主辦單位保有最終決定權。
6. 報名方式採Google表單線上報名。

報名網址
https://reurl.cc/OE9aQy

※報名選手提交表單後經主辦單位確認選手資料無誤，將以EMAIL訊息通知報名完成，並寄發繳費網址予選手。

請參賽選手收到報名完成通知後，於三日內進行報名費繳款作業，主辦單位確認完成報名費繳款後其選手參賽資格得以生效，若三日內仍未收到報名費用，將刪除該選手報名資料。

- ◇ 繳費時請註明學校名稱及參賽人姓名。
- ◇ 請選手以E-mail方式提供繳費證明。

7. 主辦單位聯絡方式：任何疑問請以E-mail方式提出，E-mail：clutcoffee@gmail.com

●指定物料購買方式：

1. 拉花指定豆

THE ROASTER 飴豆製造所 「巧克力重擊配方」450g/\$260

購買連結

2. 拉花指定牛奶

鮮乳坊 「鮮乳」訂購請洽官網，折扣碼**bmolivia**

3. 手沖指定豆

肯亞 涅里郡 嚕嚕處理廠 SL28/SL34/巴蒂安/魯伊魯11 AB Top FLOR 厭氧日曬【JH 後製法批次】

Kenya Nyeri Ruru Factory SL28/SL34/Batian/Ruiru11 AB Top FLOR Anaerobic Natural【JH Special Processing】

購買連結 SHOPLINE優惠碼：CLFLORAB

活動日期：112/02/01~03/29

選購Flor AB享折扣\$100

4. 手沖指定用水

指定使用金車波爾水。

購買方式：請至全台通路購買

5. 咖啡磨豆機

楊家機器廠 小飛馬600N磨豆機

競賽規章規則及注意事項

● 咖啡拉花賽

大會指定設備及物料

- (1)義式咖啡機（指定使用DKSH大昌華嘉「Nuova Simoneili Appia Life雙孔咖啡機」）。
- (2)義式磨豆機（指定使用DKSH大昌華嘉「Mahlkönig E65S 磨豆機」）。
- (3)拉花咖啡杯（指定使用LOVERAMICS愛陶樂蛋杯300ml）。
- (4)咖啡豆（指定使用「巧克力重擊配方」，由The Roaster飴豆製造所提供）。
- (5)鮮奶（指定使用「鮮乳坊限定鮮乳」，由鮮乳坊提供）。
- (6)現場提供粉渣盒、填壓器。
- (7)清潔工具（桌面、磨豆機刷具等）。
- (8)乾淨抹布3條。
- (9)選手可斟酌自備器材：拉花鋼杯、清潔用具...等。

1. 競賽賽制

- 1.1 競賽分為兩階段：初賽、決賽。
- 1.2 初賽、決賽皆有4位評審，2位感官評審、1位技術評審、1位主審。
- 1.3 初、決賽將以評分表作為分數計算。
※如選手同分時，以整體視覺感受分數高者為勝。
- 1.4 初賽及決賽皆需製作兩杯拉花拿鐵。
- 1.5 每位選手有2分鐘的準備時間、5分鐘的比賽時間，及1分鐘賽後清潔時間；
請選手於清潔時間內將競賽台清潔後連同個人器具從競賽台撤離。

2. 競賽規則

- 2.1 若選手使用雕花或傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
- 2.2 選手必須使用大會所提供的磨豆機及咖啡機，不得自備磨豆機及咖啡機。賽前，大會評審會將磨豆機調整至適當刻度，選手不可在任何時間調整磨豆機刻度及機器設定；若發生自行調整機器之情事將失去比賽資格。
- 2.3 選手必須事先準備好欲製作的圖案照片。照片本身的品質不在評分範圍內，但必須能清楚呈現預完成的圖案（以美工圖案呈現或以電子設備來呈現照片是不能接受的）。如果選手提供的圖案照片不清楚或是以手繪等創作方式呈現，則該飲品的視覺評分項「兩杯作品與圖片之一致性」以0分計算。
- 2.4 飲品將和呈現的圖案照片比對和評鑑。每杯飲品應該和圖案照片相同(似)，而且將以每杯飲品和該圖案照片的相似程度為基礎來評分。如果照片與呈現的圖形完全不同，則該飲品的視覺評分表項目皆以0分計算。

- 2.5 每位選手須自備大會指定之拿鐵咖啡杯具，杯具大小容量必須一致；若否則飲品的視覺評分項「兩杯作品與圖片之一致性」以0分計算。
- 2.6 選手必須使用大會所提供的咖啡豆和鮮奶，否則不予以計分。選手在競賽台上必須使用未開封的新鮮瓶裝牛奶；牛奶在上競賽台前不可事先準備，也不可在準備時間中將牛奶倒入鋼杯。
- 2.7 當選手完成作品時須呈現於評審桌前供評審計分。
- 2.8 選手舉手喊「時間」或「Time」時，比賽隨即計時結束。
- 2.9 鼓勵選手在【準備時間】的時段內進行濃縮咖啡試作。【競賽演出時間】一開始時，試作時的咖啡渣(咖啡餅)是允許留在沖煮把手內的。

3. 逾時罰則

- 3.1 如果選手沒有在規定時間內完成比賽，則每逾時1秒扣除總成績1分。
- 3.2 若選手在初、決賽超過 6 分鐘，將被取消參賽資格。

4. 場外指導

無論是【準備時間】或【競賽演出】時段，場外的任何協助或指導是嚴格禁止的。如違反此規則，選手將立即失去參賽資格。大會鼓勵觀眾／親友在場外熱情加油，但場外加油不可以是任何形式的協助／提醒。

※請注意：比賽進行中，選手教練、支持者、親友皆不可站在競賽區，若違反此規定，則由當場的主審認定後取消資格。

5. 技術相關問題

- 5.1 在【準備時間】或【競賽演出】時段當中，如果選手認為大會提供的設備有下列情況的技術問題，可舉手喊【technical time out／技術暫停】
 - i. 咖啡機(例如：電力供應問題、蒸氣壓力、控制系統運作不良、機器供水不足、排水不良)
 - ii. 磨豆機(例如：電力供應問題...)
 - iii. 任何插電設備(請注意：不含計時器)
- 5.2 如果大會與主審認定確實有技術上的問題，而且認為此問題可在短時間內排除，將給予適當的額外時間來補償該名選手。一旦問題排除後，須立即恢復比賽，並恢復繼續計時。
- 5.3 如果該技術問題一時無法排除，大會與主審將決定該選手是否應稍候繼續完成比賽，或是終止該場比賽，重新安排時間再賽。
- 5.4 如果確定該選手不得不終止該場競賽，大會與主審會另安排時段讓選手上場重新比賽。
- 5.5 如果該技術問題判定是因為選手個人不當使用所造成的，或是選手自備設備的問題，主審會要求選手繼續進行【準備工作】或【競賽演出】，並且不會給予額外時間。
- 5.6 若是選手對於大會設備不熟悉，不足以構成要求暫停的理由。選手須事先了解、並遵循大會機器的正確操作方式。
- 5.7 若選手認為兩個沖煮頭不穩定、或不一致，需要技術調整，只能在【準備時間】內向大會提出。

6. 妨礙/阻礙

- 6.1 若有任何大會組員、工讀生、評審、觀眾或攝影人員明顯妨礙或阻礙了選手演出，經該場主審認定後，將給予該選手額外的補償時間。
- 6.2 若有任何(例如攝影人員)身體碰觸到選手，選手可向大會經理示意暫停，經該場主審認定後，將給予該選手額外的補償時間。

7. 遺忘物品

- 7.1 在【準備時間】內，若選手發現遺忘任何物件，可離開競賽區去親自取回，但計時不會停止。
- 7.2 在【競賽演出】時段內，若選手發現遺忘任何物件，必須先向該場主審報告後，才能離開競賽區去取回，計時亦不會停止。
- 7.3 任何人皆不可協助傳遞(包含大會組員、選手團隊、或觀眾等)，若違反此規定，經該場主審認定後即喪失比賽資格。

8. 評分尺度及定義

8.1 評分尺度如下：

此評分尺度適用於技術評分表與感官評分表。

有兩種給分方式：註記是／否(是：標記為1，否：標記為0)，或打分數：0 到6 分。

是=1分 否=0分

不能接受=0分 尚可接受=1分 平均水準=2分 好=3分 很好=4分 優秀=5分 特優=6分

8.2 是／否的分數：

若該評分項目評審標記「是」，則得到1分；若標記為「否」，則是0分。

8.3 0到6分的分數：

有些評分項目是以0 到6 給分，0分是最低分，6分是最高分。在1分到6分的區間內，評審可以視情況斟酌給予增加0.5分(1.5 或2.5或3.5等小數點形式)，不得以分數(1/2)形式給分；最低的有效分數是1 分，不可以打0.5分；當發生某些完全不能接受的狀況才會給予0分。

有些評分項目會以x2或x4加權計分，鼓勵評審應審慎且大膽給分。

8.4 評審如果有給0分或6分，請主動告知主審。0分必須清楚註明原因，且主審需簽名認可所有的0分與6分。

8.5 評分表項目解說

8.5.1 感官評分項目

兩杯作品與圖片之一致性	奶泡視覺品質	表面成分的對比度	圖形尺寸、位置與整體和諧	困難性與達成度	整體視覺感受	分數小計
x 2		x 2		x 2	x 4	
兩杯與圖片完全一致	絲綢、奶油般質地	線條清楚	圖樣在杯中對稱協調	複雜圖樣	圖樣混淆不清	
只有一杯完全相同	閃亮、有光澤	對比明顯	圖樣在杯中的位置	安全圖樣	印象深刻	
只有一杯略相似	無氣泡	些微模糊	正確的把手位置	成功掌握	革新的突破性技巧	
無滿杯	乾奶泡	明顯模糊		混亂、糊掉	令人驚豔	
	暗淡無光澤	不清晰			表現派或具象派	

A. 兩杯作品與圖片之一致性

評審將比對選手在場上呈現的兩杯飲品圖樣與事先準備的圖片之間的一致性。只有在此項評分項目，兩位感官評審會同時評估選手所呈現的兩杯飲品，其他評項，評審各自評估呈送在自己面前的那杯飲品。此評項主要目的是評估選手是否能成功的重現圖樣。

若兩杯飲品圖樣與展示圖片完全一致，可獲得滿分6分，不論展示圖片中圖樣設計的品質（此評項注重的是圖樣相似度而非圖樣本身品質）。若其中一杯飲品圖樣與展示圖片完全相同，而另一杯卻完全不同，可獲得2.5分。若兩杯飲品圖樣與圖片完全不同，則評分為0。若兩杯飲品圖樣與展示圖片仍略有相似處，可給1-1.5分。

B. 奶泡視覺效果

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。評審會觀察奶泡表面的質地，有無氣泡、綿密度、具光澤度且一致。

C. 成分元素間之對比度

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。飲品表面的顏色與乾淨純白的奶泡之間呈現鮮明的顏色對比，將可獲得高分。

表面飲品顏色混濁或模糊將會予以扣分。評審會考量選手因該圖形的設計會導致crema與奶泡混合或產生些微模糊的情況，但不符合圖形設計導致crema與由牛奶顏色混濁或模糊則會扣分。

D. 視覺均衡度、尺寸與位置

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。杯子的把手需擺設在三點鐘方向，一致假設評審們慣用右手，除非選手詢問評審是否需要更換把手位置。評審會審核杯中圖樣的大小是否合適杯子尺寸。

評審會審核圖樣的在杯中的位置是否具有美感。如果該圖樣由多種元素組成，則這些元素間的相互位置是否具有平衡且協調性的美感。

E. 困難性與達成度

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。製作困難度越高的圖樣且成功完成，得分越高，反之亦然。評審僅對實際呈現的飲品評分而非照片，意即如果選手嚐試一個困難度高的圖樣，但卻沒有成功達成，則評分會較低。

F. 整體視覺感受

評審各自評估呈現在自己面前的飲品。評審依據個人對此杯飲品的整體視覺感受給予評分。評審將考慮作品的創意性，最高分將給予充分展現極致拉花技藝且兼具美感的原創設計。評審注重不但能夠充分發揮基本拉花技巧（如傾倒成型法），還可以提升至更高境界的圖樣展現，或是與其他技藝充分結合後的卓越表現（僅限於目前競賽的飲品項目可使

用)。此部分的評分，評審會以一般顧客觀點進行考量，而非咖啡專業從事人員。

*本評項評審僅對實際呈現的飲品評分而非照片。如果選手無法成功展現計畫圖樣則一般會獲得較低分數。

G. 專業演出

專業演出 (顧客服務、自信、才能)
x 4
眼神接觸
專業能力
自信與才能
圖樣品質
咖啡溢出杯口

評審會評估兩部分：選手的整體表現以及客戶服務技巧。選手的表現包括：面對觀眾（評審）的態度，以及製作飲品時所展現出的自信、才華和個人風格。客戶服務的技巧包括：呈送飲料時，所展現的服務技巧、熱情、個人特色、肢體語言、專業度、出杯技術和語調。此時可能會有兩名選手同時在場上比賽，因此選手不配備麥克風，亦無需準備音樂，因此並不要求選手準備詳細的口頭演說。

8.5.2 技術評分表項目解說

第一部分：濃縮咖啡		是	否
沖煮頭是否放水			
裝粉前徹底清潔與擦乾濾器			
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			
萃取時間的差異是否在3秒之內 x2			
小計 (0-7)			

第一部份-濃縮咖啡

A. 沖煮頭是否放水

每次卸下把手後或是每次萃取前，沖煮頭必須放水（卸下把手後到上把手萃取前的任何時間點放水皆可）。若選手有做到，評審就標記「1」在【是】的欄位中。

B. 裝粉前徹底清潔與擦乾濾器

每次裝粉前須做到充分清潔與擦乾濾器。若選手有做到，評審就標記「1」在【是】的欄位中。

C. 在研磨/填粉過程中可接受的溢/殘粉

溢/殘粉的定義是在【競賽演出】時段所研磨出來但並未使用的咖啡粉，溢/殘粉可能會在磨豆機粉槽盒內、粉渣盒內、工作台上、垃圾桶內、或是地板上等。但製作過程中，未呈上評

審桌的飲料（放棄出杯的飲品）所造成的溢/殘粉，不會被加總到溢/殘粉的總克數。可接受的溢/殘粉為：每項飲料5公克之內；如果某個飲料項目溢/殘粉量超過 5公克，則此評分項目會得到 0 分。填粉前，選手清理磨豆機所研磨未用到的粉(合理量少於20g)，不算殘粉。

D. 一致性的裝粉及填壓手法

由於裝填粉的手法各異，評審會觀察考量濃縮咖啡萃取量及萃取時間。

針對拉花拿鐵和創意拿鐵，選手必須展現一致性裝粉和填壓手法，須做到均勻的布粉，並施予適當且水準的填壓力道，則評審會在每個飲品類別此評分欄皆標記為“是”；如果沒有做到一致性，則都標記為“否”。文化差異亦會被納入考量。

E. 在嵌入把手前是否去粉清潔

在嵌入把手到咖啡機沖煮頭之前，需先清理濾杯邊緣和把手雙耳上的粉。若選手有做到，評審就標記「1」在【是】的欄位中。

F. 上把手後立即沖煮

上把手到咖啡機沖煮頭後，須立即按下萃取鍵，不得遲疑。若選手有做到，評審就會標記「1」在【是】的欄位中。

G. 萃取時間是否至少20秒及差異3秒內

選手在製作咖啡時可選擇使用單份或雙份濃縮咖啡（single or double espresso），或是單份或雙份的短萃取濃縮咖啡（single or double ristretto）。拿鐵咖啡的萃取時間至少20秒。若選手使用把分流萃取，則萃取不會被包括在「所有飲品萃取時間的差異是否在3秒之內」評分中，只會根據是否至少20秒萃取時間獲得“是/否”分數。

若選手選擇多次萃取，評審會計時每劑濃縮咖啡的萃取時間，並判斷所有濃縮萃取時間差異是否在3秒之內。如果所有飲品濃縮萃取時間差異在3秒內；評審就標記「1」在【是】的欄位中。萃取時間是指從選手按下沖煮鍵，確實啟動咖啡機幫浦後開始計時，未送給評審的濃縮咖啡（飲料）不列入評估。

第二部份-打發牛奶

第二部分：打發牛奶

	是	否
鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶		
是否於發泡前洩氣清理蒸氣棒		
是否確實清潔發泡後之蒸氣棒(嘴)		
是否於發泡後再次洩氣清理蒸氣棒		
製作完畢後鋼杯是否乾淨，殘奶量可否接受		
小計 (0-5)		

A. 發泡鋼杯是否乾淨且沒有事先倒入牛奶

選手必須在競賽時間內才可以注入冷且新鮮的牛奶至乾淨的發泡鋼杯內。鋼杯裡、外都必須乾淨。

B. 是否於發泡前洩氣清理蒸氣棒

選手在將蒸氣棒放入牛奶鋼杯之前，必須先洩氣清理蒸氣棒。

C. 是否確實清潔發泡後的蒸氣棒

發泡結束後，選手必須使用專用的抹布擦拭，且確實清潔蒸氣棒(嘴)。

D. 是否於發泡後將蒸氣棒再次放氣清理

發泡/擦拭後，選手必須再次放氣清理蒸氣棒。

E. 製作完畢後鋼杯是否乾淨、殘奶量可否接受

飲料製作完後的鋼杯原則上要是空的。可接受的殘奶量為90ml/3oz

第三部份-衛生條件

第三部分：衛生條件		
衛生（確實清潔蒸氣棒，鋼杯乾淨度，抹布正確使用）	(0-6pts) x 2	
	小計 (0-12)	

A. 競賽過程中的衛生條件

技術評審將評估選手在整個競賽過程中的所有衛生條件

B. 正確的抹布使用

當競賽表演開始時，選手至少需備有 3 條乾淨的抹布，且是各有用途的。技術評審會評估觀察選手如何使用這些抹布。選手應使用一條擦拭蒸氣棒，一條擦拭濾杯，一條擦拭清潔工作台。

C. 當選手作出下列行為，則會得到【否】：

- 未使用專用抹布清潔蒸氣棒（使用其他用途的抹布擦拭蒸氣棒、或將擦拭蒸氣棒的抹布挪為他用）。
- 做出不符合食品衛生的舉動（抹布碰到臉或嘴巴等）。
- 抹布掉到地板上後，撿起來繼續使用。

第四部份-整體演出

第四部分：整體演出		
競賽始末工作區的清潔與組織	(0-6pts)	
整體表現（磨豆機的使用，良好萃取的濃縮咖啡，牛奶發泡技術，咖啡機的清潔）	(0-6pts) x 6	
	小計 (0-42)	

A. 競賽始末工作區域清潔與組織

- A.1 評估競賽區域的清潔與安排(含工作桌/設備桌/機器上方)，評審會給予 1 到5 分的評分；如果工作區非常髒亂，可能只會得到 1 分。
- A.2 在磨豆機周圍有些許咖啡粉是被允許的，所以磨豆機附近有一些咖啡粉，評審並不會因此給予0分。
- A.3 評估選手整理安排工作區域的能力，物品是否依操作需求有目的性且有效率的擺設。
- A.4 事先過度準備會被扣分（例如：賽前牛奶已倒入鋼杯內）。
- A.5 比賽開始時杯子裡不能有水。如果有水隨時在濃縮咖啡機頂部的杯子中，參賽者將在所有技術評分表項目都是零分。
- A.6 競賽開始時選手至少需備有3條乾淨的抹布。抹布必須是乾淨的，且是各有用途的（例

如：一條擦拭蒸氣棒/一條擦拭濾杯/一條擦拭清潔工作台），選手身上（圍裙上）的抹布也算在3條內。

- A.7 杯子可以在咖啡機上方溫杯，但杯內不可以有水否則將按照規則扣分或取消競賽資格。
- A.8 競賽剛開始時，若把手內仍留有試煮後的咖啡渣（咖啡餅）是允許的，不會被扣分。
- A.9 若場上發生任何意外（例如：選手打翻飲料），選手必須在競賽時間結束前清理乾淨。
- A.10 邊做邊清（隨時清理殘粉、擦拭桌子）將有助於得分。
- A.11 所有放置在咖啡機上方和工作台上的器皿和工具皆包含在此評估範圍內（填壓器、杯具、托盤、鋼杯等）。
- A.12 競賽結束時，把手內仍有咖啡餅是允許的，不會被扣分。

B. 整體表現

- B.1 選手的整體工作流程，以及工具/設備/配件的使用狀況。
- B.2 選手須展示充分了解咖啡機的正确使用與操作方式的能力。
- B.3 選手須展示充分了解磨豆機的正确使用與操作方式的能力，從咖啡豆到研磨成粉的過程掌控。選手必須在沖煮每一劑(each shot)，或每一組兩劑(sets of shots)前磨豆。
- B.4 技術評審有責任去檢查並清楚知道選手是否了解磨豆機的操作技術，以及是否具備一致性的裝粉整粉均勻與填壓是否水平。技術評審應注意：填壓的水平，是否有通道或破洞以及粉餅的一致性。
- B.5 技術評審會檢視選手整體演出的流暢度，包含：所有用具、杯子、配件有組織地規劃及擺放；選手在工作台前的動作及流暢性；工作區（包含設備、工作台、抹布、鋼杯）的維護與清潔；咖啡及牛奶的管理。
- B.6 若機器上方放置任何液體或材料，此評項將得到0分。
- B.7 選手必須清乾淨把手分流嘴上的水分與咖啡粉(渣)。用水沖洗、使用抹布、或用手指擦拭，皆是可接受的清理手法。
- B.8 選手在進行佈粉、整平把手內的咖啡粉時，不得直接將把手的分流嘴放在磨豆機粉槽上方（因為此舉可能會造成水滴入粉槽內而汙染粉槽）。
- B.9 選手應展現出正確使用蒸氣棒的知識，並蒸打出質地良好的奶泡。

此規章規則參考WLAC世界盃咖啡花大賽訂定，版權為World Coffee Events所有。

● 手沖咖啡賽

大會指定設備及物料

1. 磨豆機（初賽指定使用楊家機器廠「小飛馬600N磨豆機」）。
2. 咖啡豆（初賽指定使用「肯亞 涅里郡 嚕嚕處理廠」，由饕選咖啡所提供）。

咖啡豆資訊：

肯亞 涅里郡 嚕嚕處理廠 SL28/SL34/Batian/Ruiru 11 AB TOP FLOR 厭氧日曬 [JH後製法批次]

3. 即熱式電開水器(偉志牌型號GE-416HLS)。
4. 大會標準盛裝杯具

5. 清理的刷子（給磨豆機與檯面使用）
6. 垃圾桶
7. 盛裝廢水的水桶
9. 選手自備手沖壺若需用電請於競賽日前兩週以E-mail告知型號及電力規格，若未提前告知則不得使用)
10. 選手若進入決賽可選用自備之磨豆機(若需用電，請於競賽日前兩週以E-mail告知型號及電力規格，若未提前告知則不得使用)
11. 以下可考量自備：
 - 後備的沖煮器材
 - 額外的電動設備（最多兩件，需先告知電力規格否則不得使用）
 - 沖煮器材的架子
 - 沖煮器材的配件
 - 電子秤（測量重量）
 - 溫度計（測量溫度）
 - 計時器（測量時間）
 - 其他多準備的咖啡過濾材質
 - 自選沖煮所需的盛裝杯具（至少多備三件）
 - 乾淨的口布／抹布
 - 印製的解說

競賽賽制

競賽分為三階段：初賽、複賽、決賽。

1. 初賽複賽

- 1.1.1 初複賽皆有4位評審，3位感官評審、1位記錄評審。
- 1.1.2 初複賽皆以甜度Sweetness、觸感Mouthfeel及整體印象Overall為評分依據。
- 1.1.3 初複賽採2人一組PK制不需展演，在競賽時間內沖煮1壺180ml~375ml咖啡液後由評審品評後總分高者晉級。
- 1.1.4 A.初賽每位選手有3分鐘準備時間、10分鐘練習時間及5分鐘競賽時間，及2分鐘賽後清潔時間；請選手於清潔時間內將競賽台清潔後連同個人器具從競賽台撤離。
B.複賽每位選手有3分鐘準備時間、5分鐘競賽時間，及2分鐘賽後清潔時間；請選手於清潔時間內將競賽台清潔後連同個人器具從競賽台撤離。
- 1.1.5 初賽時，選手可於練習時間內挑豆磨豆或沖煮樣品，但不可將任何練習內時間萃取之咖啡液體用於競賽時間內出杯，經發現者將失去競賽資格。
- 1.1.6 初複賽時，場上每位選手皆會得到一份120g指定沖煮豆，可自行運用。
- 1.1.7 選手須沖煮一壺180ml~375ml之咖啡液；若不足量則不予計分。
- 1.1.8 選手可於準備時間燙濾紙、磨豆、煮水。若在比賽時間開始前開始萃取、該飲品將喪失評分資格而不予給分。

1.1.8 初賽不須展演，於沖煮完畢後將成品放置於出杯盤上並舉手喊“Time”或“完成”。

1.1.9 選手將咖啡沖煮好後須倒入指定的咖啡杯中並由工作人員送進評審室盲測。

1.2 咖啡豆定義

A. 咖啡熟豆指咖啡屬植物的果實種子經烘焙之後的產物。

B. 咖啡果實(coffee cherry)於經採收後、處理成生豆、烘焙成熟豆、研磨成粉、萃取為杯中飲料之過程，不得添加任何會影響風味或顏色的添加劑，亦或是任何含有香氣的物質、液體、粉末等。但在咖啡果樹成長、栽種或是採收後生豆製程中，使用供其成長或製作所需的物質(例如：水、酵母、咖啡、咖啡副產物、肥料等)，是可以允許的。

C. 大會提供的指定沖煮用豆會使用中至淺中焙度的精品級咖啡豆 (Agtron焦糖化指數60到80)，於比賽日14天前之內烘焙，沒有主要的烘焙瑕疵例如焙烤 (baked)或燒焦 (burnt)。

若有一個烘焙批次以上的指定豆，每個批次將特別標明，或者會將所有的烘焙批次完全混合，所有的指定沖煮咖啡豆將會確認一致後分別包裝封存。

2. 決賽

2.1 決賽名額取複賽前6名進入決賽。

2.2 每位選手有3分鐘準備及8分鐘競賽時間及3分鐘清潔時間。

2.3 每位選手上場比賽時會有三位感官評審。此外還有一位主審，自選沖煮中，主審會品嚐選手的咖啡，他會評估選手製作咖啡的整體工作流程及手法、技巧的一致性，這些評分項會被計入最後的總分裡。

2.4 每位選手上場進行兩種沖煮服務項目比賽時，必須為三位評審個別獨立沖煮三杯飲品，每一杯飲品呈送給一位評審，。

2.5 比賽時間內所呈送的三杯飲品必須是以相同咖啡豆來沖煮。選手於決賽時需要展演且使用自選豆(亦可使用指定豆)沖煮3壺120ml~375ml咖啡液。

2.6 選手在自選沖煮的上場時間中，可使用任何自備的咖啡豆，有8分鐘去準備與呈送飲品給評審，並且以展演與解說的方式呈現，可自備資訊卡供評審參考。

2.7 若在比賽時間開始前開始萃取、該飲品將喪失評分資格而不予給分。

2.8 自選沖煮項目的額外資訊

選手製作沖煮的過程需結合演出與說明，以加強選手想呈現該咖啡的味覺感受，並以貼近實際現場服務的狀態提升精品咖啡的體驗。飲品必須以這些標準來製作與呈現。展演的評估將建立在選手的描述與實際的味覺體驗的吻合性。表演可以有創意、充滿資訊與活潑有趣，但必須著重於加強評審感受良好的咖啡體驗。

除了咖啡飲品，選手不可使用或呈送任何食物、飲料、或者是香氣讓評審食用、飲用、品嚐、或嗅聞。任何諸如上列的配件皆不會被評估並且在顧客服務這項分數欄裡得“0”分。選手不可要求評審從座位起身移動。

評審將只評估被呈送的咖啡。若在呈送咖啡後，選手對該咖啡或盛裝咖啡容器進行再次修飾、更動、或是改變其狀態或效果，則該改動後之咖啡將視為重新呈送，評審之前所做的評估將被捨棄，而將最終呈送的咖啡視為新的咖啡加以評估。評審將會依照選手指示進行香氣評估，一旦咖啡飲品被傾注入杯具並且呈送供味覺評估後，選手不可再與咖啡飲品或是杯具有任何接觸。

2.9 以下情況【不】被允許：

- 不具備任何咖啡服務功能，僅用以裝飾評審桌的任何物件。
- 除了咖啡飲品以外，供評審體驗的任何感官/食物的物件，包括水以及研磨後的咖啡粉。

3. 盛裝杯具

- A. 盛裝杯具的定義為杯子、咖啡壺、或任何其他容器讓選手將咖啡飲品呈送給評審。
- B. 每位選手於每次競賽時間內，至少需要有三個盛裝杯具
- C. 每杯咖啡飲品必須以完整的一份並至少含有120毫升呈送給每個評審（例如，給一位評審的一份飲料不可以兩個或兩個以上的小份量做成「分杯」）。
- D. 盛裝杯具不可具有任何味道或氣味。
- E. 盛裝杯具沒有材質上、形狀、或尺寸的限制，但必須能讓評審拿起直接啜飲。
- F. 大會將提供標準盛裝杯具。(詳細規格選手說明會上會公佈)
- G. 於「指定沖煮」的項目時，所有選手必須使用大會提供的標準盛裝杯具。
- H. 於「自選沖煮」的項目時，選手可選擇使用大會提供的標準盛裝杯具，或使用自備的杯具。
- I. 「濕香氣」的評分會在飲品呈上後，即刻於選手最終呈送的盛裝容器中評估。但選手於自選沖煮項目中可選擇改變此評估程序，可提供飲品於服務容器中供濕香氣評估，但需於競賽時間內將飲品轉移至最終飲用杯具中，以供評審進行其他項目評估。
- J. 若評審認為有讓飲料更快速冷卻的必要，咖啡在濕香氣已評估後可以被倒入標準盛裝杯具中。如果飲品以該種方式重新盛裝，對於評分不會有任何影響。

4. 磨豆機

大會贊助商提供的磨豆機會置於設備桌，供選手使用。

在決賽自選沖煮項目，選手可選擇使用大會的磨豆機或自理研磨的部份，但在比賽區域及比賽時間內只能使用大會贊助的磨豆機。

假若選手選擇使用自備的磨豆機（且並非指定款），則不可在比賽時間內於比賽區域（表演舞台上）使用，亦不可將自備的非指定款磨豆機在比賽舞台上插上電源。

只有在自選沖煮中，選手在準備時間或比賽時間開始之前可以研磨咖啡豆，在指定沖煮中，選手必須使用官方指定磨豆機，僅可在指定沖煮準備時間或比賽時間開始時，於場上研磨。

5. 逾時罰則

初、複及決賽逾時1秒扣總分0.5分，最高扣至 30 分（1分鐘）即失格。

6. 評分尺度及項目定義

6.1 咖啡評項分數尺度

分數分別為 0~9 分

0：沒有評價

1：極低

2：非常低

3：中等偏低

- 4：可接受的
- 5：平均水準
- 6：好
- 7：非常好
- 8：傑出
- 9：優異

6.1.2 準確的風味敘述評分尺度

- 0：沒有評價
- 1：不是很準確(可接受的/一般的)
- 2：大致準確(好的/非常好)
- 3：非常準確(傑出/優異)

6.1.3 咖啡師展演評分尺度

i. 感受印象分數

- 0：不可接受的
- 1：可接受的
- 2：平均水準
- 3：好
- 4：非常好
- 5：傑出的
- 6：優異

ii. 顧客服務/衛生安全分數

- 0：不可接受的
- 1：可接受的/平均水準
- 2：好的/非常好
- 3：傑出/優異

6.2 評分項目定義

- A. Aroma 香氣：意即咖啡沖煮的香氣。評審在感受及評比並紀錄香氣的複雜度及清晰度之前會先評比香氣的強度，並在強度欄位標註強度。最後評審會記錄咖啡液體之中的任何的香氣(水果、甜、巧克力)
- B. Flavor 風味：風味代表了咖啡的主要特質，是「中段」的感官體驗，介於咖啡的濕香氣和酸質帶來的第一印象與最後的餘韻之間。風味融合了所有味蕾知感與鼻後嗅覺 (retro-nasal) 對咖啡的印象。風味項目的評分必須包含味道與濕香氣的強度、質感、以及複雜度，藉由強勁的啜吸讓所有的味蕾都參與這味覺評估。
- C. Aftertaste 餘韻：餘韻的定義為正面風味特質 (味道與香氣) 在咖啡已喝下或吐出之後，於舌後端殘留的時間長短。若餘韻感受降低了杯中體驗 (如澀或苦味)，將得到較低的分數，從而降低對該杯咖啡的體驗，將得到較低的分數。若此餘韻提升對該杯咖啡的體驗，則將得到高分。
- D. Acidity 酸質：酸質當具有正面的風味時通常被形容為咖啡的「明亮度，brightness」，而當具有負面風味時會形容為「臭酸，sour」。在最好的情況下，酸質賦予咖啡甜度、活潑的質

感、以及像新鮮水果的風味特質，也通常是當咖啡飲用時立即就可感受與評量的特質。但過度強烈或顯著的酸質可能會令人感覺不舒服，而且過高的酸質對於該咖啡的風味特質呈現可能並不恰當。在橫向評分尺上標明的最終分數必須反應出評審所感受到的酸質品質，此乃基於該咖啡生產地的風土特性或其他因素（烘焙度、沖煮用途等等）所預期的風味特質。比賽賽制鼓勵評審將選手所提供的咖啡資訊和產地、品種或是處理法等資訊和實際杯中體驗做連結。若是有高品質的酸質，無論酸度高或低都可以有好的成績，也會反應在整體感受中。

E. Sweetness 甜感：在咖啡液體中甜感之定義為令人印象深刻的甜味或香味，若評審喝到的樣品是有甜度的，評審們會針對品評所感知到甜的程度或強度，從低到高並標註相關的感受。

F. Mouthfeel 口感：

口感是一種咖啡在口腔內的觸覺感受，基於咖啡的厚度跟質地，厚度是基於感知到的重量感或咖啡液體的黏稠度；質地是基於感受到的顆粒感或滑順(粗糙、奶油感、滑順、口乾的)評審會優先判斷咖啡的厚度(即重量感或黏稠度)後在評分表上強度欄位標註強度。

G. Overall 總體表現：

評分是用以反應出該評審對於該沖煮飲品最全面性而完整的感受。若一個咖啡飲料在許多層面有很好的表現，但卻「不夠到位」，仍會得到較低的分數。在此項得到高分，需完整呈現一隻咖啡在風味上獨特的風土特質，並合乎其特質上給人的期望。最好的例子，如評審若有某項偏好的特質無法適當地在個別評分項目中被凸顯，在整體印象上的給分就可能更高，以反應該特質的表現。這個項目讓評審依個人觀感做評價。

7. 評分表

7.1 初複賽評分表

大昌華嘉致理盃手沖咖啡大賽評分表- 指定沖煮

Scorekeeper Only - Competitor Name:

Competitor Code: _____

Round: _____ Judge Name: _____ Date: _____ Evaluation Scale

Coffee Evaluation (0-9): 0=None to evaluate, (1=Extremely low, 2=Very low, 3=Moderately low), 4=Acceptable, 5=Average, 6=Good, 7=Very good, 8=Excellent, 9=Extraordinary

Coffee Evaluation

<p style="text-align: center;">Sweetness 0 to 9</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p style="font-size: small;">High</p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;">Low</p> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin-left: 10px;"></div> </div>	<p style="text-align: center;">Mouthfeel 0 to 9</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p style="font-size: small;">High</p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;">Low</p> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin-left: 10px;"></div> </div>	<p style="text-align: center;">Overall 0 to 9</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p style="font-size: small;">High</p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;"> </p> <p style="font-size: small;">Low</p> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin-left: 10px;"></div> </div>
--	--	--

Total Cup Score
(of this scoresheet)

7.2 決賽評分表

大昌華嘉致理盃手沖咖啡大賽決賽評分表- 自選沖煮

Evaluation Scale

Accuracy (0-3): 0=None to evaluate, 1=Not very accurate, 2=Somewhat accurate, 3 Very accurate

Coffee Evaluation (0-9): 0=None to evaluate, (1=Extremely low, 2=Very low, 3=Moderately low), 4=Acceptable, 5=Average, 6=Good, 7=Very good, 8=Excellent, 9=Extraordinary

Experience (0-6): 0=Unacceptable, 1=Acceptable, 2=Average, 3=Good, 4=Very good, 5=Excellent, 6=Extraordinary

Impression (0-3): 0=Unacceptable, 1=Not very, 2=Somewhat, 3=Very

H = HOT W = WARM C= COLD

Competitor Name: _____

Round: _____ Judge Name: _____ Date: _____

Accuracy of Coffee Descriptors

Aroma 2x <input type="text" value="0 to 3"/>	Flavor 2x <input type="text" value="0 to 3"/>	Aftertaste 2x <input type="text" value="0 to 3"/>	Acidity 2x <input type="text" value="0 to 3"/>	Sweetness 2x <input type="text" value="0 to 3"/>	Mouthfeel 2x <input type="text" value="0 to 3"/>	Accuracy of Coffee Descriptors <input type="text"/>
High Low	High Low	High Low	High Low	High Low	High Low	

Coffee Evaluation

Aroma <input type="text" value="0 to 9"/>	Flavor <input type="text" value="0 to 9"/>	Aftertaste <input type="text" value="0 to 9"/>	Acidity <input type="text" value="0 to 9"/>	Sweetness <input type="text" value="0 to 9"/>	Mouthfeel <input type="text" value="0 to 9"/>	Overall <input type="text" value="0 to 9"/>
High Low	High Low	High Low	High Low	High Low	High Low	

Coffee Evaluation

Barista Evaluation

Well Explained / Prepared 2x <input type="text" value="0 to 6"/> /12	Presentation 2x <input type="text" value="0 to 6"/> /12	Customer Service / Hygiene 2x <input type="text" value="0 to 3"/> /6	Barista Evaluation <input type="text"/>

Open Service Score
Accuracy + Coffee Eval. + Barista Eval.
(of this scoresheet)

8. 評分準則

8.1 自選沖煮飲品評分準則

- 當飲品被最終送上時，評審必須即刻評量濕香氣的表現。立刻就此項目評分是非常重要的，因為香氣的強度隨著溫度遞減也會轉弱。
- 若評審認為有需要的話，沖煮飲品在這個階段，可能會被倒入大會的標準盛裝杯具。
- 當飲品降溫至 70°C，即開始評分該飲品。咖啡液體以杯測匙或直接就杯口啜吸入口，以此方式讓咖啡分散在口中含蓋越多面積越好，特別是在舌面與上顎。由於鼻後嗅覺的感受在此溫度時最為明顯，風味與餘韻在這個階段也會被評量。
- 隨著咖啡持續降溫，酸質、醇厚、與平衡度隨之開始評量。咖啡的風味、餘韻、酸質、與醇厚是如何相互融合、產生綜效，飲用者就這個層面的表現做平衡度的評估。
- 隨咖啡降溫，評審會在三種不同溫度為各個項目評分：
 - 「熱」的定義為大約 70°C
 - 「溫」的定義為大約 40°C
 - 「冷」的定義為 25°C 到 30°C 之間
- 以評分尺記錄飲品的分數，並在尺上畫上記號或是圈起來，以表示品質的程度。如果評量的程度有變動（如果降溫後某些特性的質感增強或減少了），在強度尺上再劃一條線表示新的

程度，並劃上箭頭以標明分數最後被修改的方向。

- G. 當飲品的溫度冷卻至 30°C，即停止評分，在總和考量所有的感官特質後，評審依此決定整體印象的分數。評審需清楚地於評分表中的橫向評分尺上標示“熱”、“溫”、“冷”三階段的評分，可以 H、W、C 三字母分別代表，或以畫圈並以箭頭表示品質如何隨時間而改變。評審會在評分表上筆記欄位詳細記錄感官評估感受。做為評分參考以及幫助選手了解評量的情況。評審必須將其內容限於從感官評估或顧客的角度來描述對咖啡飲料的感受，避免批判沖煮的手法。(例如：風味有「尖銳的酸」或「苦味」是可接受的描述。「沖煮時間太長」或「萃取不足」則不是恰當的評語。)

8.2 自選沖煮展演評分

A. 準確的風味描述(濕香氣、風味、餘韻、酸質、甜感及口感)

評審會按照風味準確分數尺度 0~3 分作為評分依據，若無風味描述則會得到 0 分。此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。評分考量的是這些描述對於整個體驗品質的重要性及準確度，而非以描述的多寡來評判。

B. 詳盡的解說/準備

評審會按照體驗分數尺度 0~6 分作為評分依據。此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。專業性是透過咖啡師專業相關的素養來做評分依據。囊括技術、事前準備和展演及豐富且廣泛的咖啡知識和咖啡沖煮技巧。為達到高得分，解說之感官體驗及應與實際情況有關聯。評審將會在解說及要表達的意境之中找尋關聯性。

C. 展演介紹

評審會按照體驗分數尺度 0~6 分作為評分依據。此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。評審將根據咖啡師在展演中表達的特質及故事性為評分依據；選手不須準備過多複雜或精緻的體驗道具，應以現實咖啡館中實際的顧客服務體驗為出發點。評審將會考量(允許個性及文化上的差異)自然的儀態、簡潔且清晰的交談以及流暢的作業能力。

具創造力且正向的展演並提升咖啡的體驗可獲得高分。

D. 顧客服務/衛生安全

評審會按照印象分數尺度 0~3 分作為評分依據，此評項尺度不允許有 0.5 分的級距出現。良好的客戶服務技巧(例如禮貌、注意力、眼神接觸等)、衛生(例如，清理溢灑出物、設備使用與飲料，以及乾淨具功能性且完整的杯子)。

8.3 主審於自選沖煮的評分標準

總體工作流程 主審將評估每位選手的總體工作流程和對操作臺上的工具、機器設備及配件的使用。主審將通過選手的展演評估總體工作流程，包括工具和配件擺放的位置及組織規劃；在工作臺周圍的運作流暢度和清潔維護(設備、檯面、手沖壺、服務容器，毛巾)；管理和沖煮過程的連貫性。

8.4 技術一致性

主審將評估三杯呈送給裁判的咖啡的技術一致性。主審會評估沖煮流程的連貫性，包含粉水比、研磨尺寸、沖煮設備及手沖壺的操作、過濾媒材、時間、溫度及攪拌(turbulence)。