



2011第九届中国国际百瑞斯塔（咖啡师）竞赛 感官评分表

国籍：

参赛者姓名：

裁判姓名：

第一部分:意式浓缩咖啡

评价:

意式浓缩咖啡的味道 0 到 6

克立玛的色泽(榛子色, 深褐色, 微红色)

克立玛的稠密度/持久度

/12

味道的平衡度(甜/酸/苦的协调) *4= _____

口感(醇厚, 完整, 顺滑) *4= _____

/48

咖啡表现

使用正确的意式浓缩咖啡杯(60-90毫升, 带手把)

提供配套用具(咖啡匙/纸巾/水)

是	否
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

/2 **62**

第二部分:卡布奇诺咖啡

评价:

卡布奇诺咖啡的味道 0 到 6

视觉正确的卡普奇诺(传统或拉花)

奶泡稠密度/持久度

/12

味道的平衡度(适宜的温度, 牛奶和浓缩咖啡的平衡) *4= _____

/24

咖啡表现

使用正确的卡布奇诺咖啡杯(150-180毫升, 带手把)

提供配套用具(咖啡匙/纸巾/水)

是	否
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

/2 **38**

第三部分:创意咖啡

评价:

创意咖啡的评价 0 到 6

完整的陈述和呈现

外观和实用性

创意与咖啡的融合

/18

味道的平衡度(根据内容、浓缩咖啡的味道) *4= _____

/24

42

第四部分:个人表现

评价:

服务技能 0到6

表达能力: 专业程度

关注细节、配件齐备

适当的衣着

/12

是	否
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

/1 **13**

第五部分:评委整体印象

评委整体印象 0 到 6

总体印象分 *4= _____

(选手总体水平, 与味道分的相关性, 作品陈述)

/24

24

感官总分
(此表格的总分)
满分179

评分范围
是 = 1分 否 = 0分
无法接受 = 0分 可以接受 = 1分 普通 = 2分 良好 = 3分 很好 = 4分 优秀 = 5分 格外出众 = 6分