



2010第八届中国国际百瑞斯塔（咖啡师）竞赛——华东分区赛

技术评分表

国籍: 参赛者姓名: 裁判姓名:

第一部分:开始时操作台的评分

评价: **比赛区域** 0到6
 整洁的工作区域(开始时)/干净的抹布 /6 6

第二部分:意式浓缩咖啡

评价: 第一次萃取: 秒
 第二次萃取: 秒

技术水平 0到6 是 否

机头冲洗				
加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手把				
加粉/磨豆过程中可接受的散落和多余				
正确的加粉和填压				
清洁冲煮手把(扣上机头前)				
立即扣上机头萃取				
萃取时间(3秒钟误差内)				
	/12	/5	17	

第三部分:卡布奇诺咖啡

评价: 第一次萃取: 秒
 第二次萃取: 秒

技术水平 0到6 是 否

机头冲洗				
加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手把				
加粉/磨豆过程中可接受的散落和多余				
正确的加粉和填压				
清洁冲煮手把(扣上机头前)				
立即扣上机头萃取				
萃取时间(3秒钟误差内)				

牛奶 是 否

清空/清洁奶壶(开始时)				
打奶泡前空喷蒸气管				
打奶泡后清洁蒸气管				
打奶泡后空喷蒸气管				
结束时清洁奶壶,可接受的牛奶多余				
	/12	/10	22	

第四部分:创意咖啡

评价: 第一次萃取: 秒
 第二次萃取: 秒

技术水平 0到6 是 否

机头冲洗				
加咖啡粉前清洁/擦干冲煮手把				
加粉/磨豆过程中可接受的散落和多余				
正确的加粉和填压				
清洁冲煮手把(扣上机头前)				
立即扣上机头萃取				
萃取时间(3秒钟误差内)				
	/18	/5	17	

第五部分:技术评分

评价: **技术技巧** 0到6 是 否

操作台管理				
清洁冲煮手把/避免将手把伸入磨豆室				
	/6	/1	7	

第六部分:比赛结束

评价: **比赛区域** 0到6 是 否

整洁工作区域(结束时)				
整个操作/表演时间内的整体卫生情况				
抹布的合理使用				
	/6	/2	8	

技术总分
 (此表格的总分) 满分77

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