

2020「春日好品」-第三屆全國虹吸咖啡 沖煮大賽規則與簡章

1.0 競賽說明

A. 競賽宗旨：

為行銷部落在地咖啡產業，振興部落在地經濟，引導鄉內咖啡農及業者建立咖啡正確沖煮之觀念，展現本鄉在地咖啡特色，並向消費者介紹優質的春日咖啡，特邀集全國各地咖啡沖煮技術高超之選手舉辦沖煮競賽，促進本鄉咖啡產業之永續發展。所有規則規章秉持著公平公正公開的原則下所編列而成，期許能為參賽選手帶來更完善的賽事以及最佳成績。

B. 辦理單位：

【主辦單位】：春日鄉公所

【承辦單位】：

C. 報名方法

報名資格：年滿18歲具備虹吸式沖煮技巧者皆可報名

參賽名額：20名(依報名先後順序額滿為止，含春日鄉在地選手保留名額 2名)

經評鑑委員評鑑後，初賽依沖煮分數高低取5名進入決賽，決賽獎項為：

冠軍1名：獎金2萬元、獎盃一座、獎狀一只、獎品一份

亞軍1名：獎金1萬元、獎盃一座、獎狀一只、獎品一份

季軍1名：獎金5千元、獎盃一座、獎狀一只、獎品一份

優勝2名：獎金3千元、獎狀一只、獎品一份

在地選手優良表現獎1名：獎狀一只、獎品一份

D. 報名日期：2020年10月1日至2019年10月15日止（額滿為止）。

E. 報名方式：



填寫報名表單：連結：

報名費用：每位參賽者報名費2000元整。

表單填寫後，待承辦單位收到報名表單並審核確認無誤後，將以電子郵件方式將匯款帳號寄至報名成功者信箱內，請報名者在二日內完成匯款，且須將匯款單或轉帳帳號末五碼、匯款人姓名、選手姓名、等訊息e-mail到 a0987458887@gmail.com，以方便查帳。待確認並回覆郵件後才算完成報名手續（依匯款繳費完成優先順序錄取）。

F. 競賽時間與地點：競賽時間：2020年10月25日(週日) 09:00~18:00

選手報到時間：早上08：30～09：00

選手說明會：早上9:00~9:30(逾時將不再另做說明)

地點：飛夢林青年咖啡館（屏東縣屏東市中華路80之2號）

G. 賽事相關疑問

所有選手必須熟知主辦單位最新的規則規章以及評分表的內容。對於選手個人因未詳讀或不了解賽事規則規章及評分表而提出的異議，不做任何例外處理或予以通融。本次虹吸賽事的所有相關資料皆可由主辦單位官網下載。選手若有任何疑問，請於主動於選手說明會前以E-mail的方式向大會詢問，或於選手說明會當天提出，之後將視為所有選手皆已熟悉規則規章。

H. 規章

請選手務必理解及同意下列規章後，再寄出及提送選手報名表。

- I. 同意主辦單位於宣傳活動之際，使用選手的姓名及影像。
- II. 使用上述個資時，選手不可針對照片，影片，印刷品，網路及其他任何電子媒體，要求任何費用。
- III. 為了持續推動主辦單位辦理的咖啡產業行銷推廣活動，選手應積極配合活動。
- IV. 選手應仔細閱讀並遵守本規則規章明定的選手規範。

2.0大會規則

A. 本競賽所使用的官方語言為”中文”。

B. 競賽由競賽選手應依照各項競賽內容用虹吸咖啡器具進行萃取咖啡。初賽僅進行不展演的虹吸咖啡沖煮，決賽則是以含展演的虹吸咖啡沖煮來進行。

C. 比賽咖啡豆為大會指定**春日鄉咖啡（春日之星綜合豆：水洗+日晒）**，並由大會指定烘焙，**初賽及決賽均使用同一支豆子。**

大會指定豆相關生豆說明：海拔高度：約700公尺，烘焙度：淺中（焙度以實品為準）。大會指定豆購買說明：（因產季關係比賽練習豆於10月5日會統一寄出選手購買之咖啡豆）。

每半磅綜合豆800元，一次購買1磅優惠價1500元，（含運費，訂購量：每位選手最多1磅）

匯款資料：同報名費繳款帳號。

選手於比賽當天準備時間再**領取競賽用豆100g於比賽時使用**。競賽用豆會在競賽結束時全數回收。此外，咖啡豆的用量和研磨方式由選手自行決定，但是不會增加發給咖啡豆。

D. **比賽不指定虹吸壺款式**，選手可使用大會提供虹吸咖啡壺「**Hario TCA-3**」或自備虹吸咖啡壺(賽前須提早告知技評進行容量確認)。

E. 比賽指定「**飛馬牌鬼齒磨豆機 610N**」，選手無須自備磨豆機。

F. 比賽指定「**多喝水**」為沖煮用水。

- G. 比賽指定「yama三頭光爐 BH-03」為虹吸壺加熱器具。
- H. 選手可自備所需沖煮器具：如溫度計、計時器、咖啡接粉杯、手工篩選托盤、細粉篩、攪拌用匙以及抹布、吧台清潔整理用品
- I. 如果違反大會規定，而經勸告不聽者，大會可立即判定其失格

2.1 初賽

初賽概要

- A. 初賽僅進行不展演的虹吸咖啡沖煮，1組4人，初賽最多20人進行競賽。
- B. 由初賽的得分成績最高前5名將進入後續的決賽。
- C. 初賽（虹吸咖啡競賽）的準備時間7分鐘、競賽時間8分鐘、清潔時間5分鐘。
- D. 初賽（虹吸咖啡競賽）的方式是在8分鐘的競賽時間內，使用大會提供的咖啡豆，獨立萃出1壺咖啡。
- E. 萃取容量是指定1壺萃出250ml至350ml之間的咖啡液。
- F. 3位感官評審會在無法眼觀競賽區的評審區進行審查，並將透過咖啡的萃取口感，為選手評分。
- G. 由2位技術評審確認萃取量，以及審查是否符合衛生與適當的使用器具。

初賽使用器具

- A. 初賽是使用大會提供的100g春日之星咖啡豆進行沖煮，萃出一壺250ml-350ml咖啡。選手完成沖煮後須將咖啡倒入在指定工作桌上的咖啡下壺，技評確認萃取容量後，由工作人員端給評審室的3位感官評審進行盲測品飲，咖啡未倒入大會指定咖啡下壺呈現給評審，感評將不予計分。
- B. 萃取器具（虹吸壺）：選手可自行攜帶虹吸壺，也可使用大會準備之器具。另外，禁止將大會提供之官方指定產品的萃取器具進行任何加工行為，包括改造。
- C. 咖啡杯：選手無須自備初賽評審品飲的咖啡杯。選手完成初賽沖煮時，須自行倒入大會指定咖啡下壺。
- D. 磨豆機：選手不可使用自備的磨豆機。
- E. 水：使用大會準備用水，禁止使用自備的水。如果是為了要讓萃取的水溫下降而須注入水或是bypass改變濃度，請使用大會指定用水注入。
- F. 每一競賽桌上會設置熱水壺

初賽競賽時間與競賽流程

- A. 上午初賽共5輪。每輪準備時間為7分鐘，競賽時間為8分鐘、清潔時間5分鐘。
- B. 主持人將於確認所有選手在競賽台就定位之後，示意開始準備時間。選手在主持人示意後，一起開始準備時間。
- C. 選手在時間開始前要把自己準備的跟大會提供的物品準備好。
- D. 選手可在準備時間內自由萃取及品嚐味道。在準備時間內不可預先研磨競賽時要萃取的咖啡豆，競賽時所需使用的咖啡豆只能在競賽時間內進行研磨。
- E. 選手必須在準備時間結束前做好開始競賽的準備。

F. 開始競賽的準備，是指將各自競賽桌上的所有咖啡萃取液及磨好的咖啡粉，丟棄於競賽桌下垃圾桶內，並使用熱水或清水洗淨咖啡壺，以清空其內容物的狀態。為了不要讓咖啡壺裡殘留咖啡液體，請使用熱水或是清水清洗乾淨讓它呈現清空狀態，雖然不必要擦拭，但請把壺中殘留液體傾倒乾淨。

G. 主持人將於確認所有選手都做好準備之後，示意開始競賽。選手在主持人示意後，一起開始競賽。

H. 由選手自行決定萃取咖啡參數，可bypass改變濃度及試飲，每壺萃出量為250ml至350ml之間。不限制咖啡豆的使用量，但是只提供100g賽豆。不限制沖煮次數，但最終

呈送咖啡的萃取量未達到或超過規定量時，每1壺扣20分

I. 除大會準備的水外，不可加入其他添加物於咖啡中，即視為**失去參賽資格**。

J. 在所有的萃取結束後，當選手咖啡壺倒入大會準備的咖啡杯中，以及舉手喊”Time”即宣告競賽結束，若超過規定的競賽時間7分鐘，**每超過1秒，各技術評審將扣1分，若超過競賽規定之時間（7分鐘）60秒以上，即視為失去參賽資格。**

K. 感官評審會針對每位選手萃取出來的咖啡進行感官評分。感官評分項目分為下列5種。

• 風味 • 酸質 • 醇厚度(質地) • 餘韻 • 味覺整體均衡性

L. 在初賽的得分前5名的選手可晉級決賽。決賽將由5位選手晉級，決賽將以分數結算總分最高為冠軍選手。進入決賽選手，當日下午進行決賽。

2.2 決賽

決賽概要

A. 決賽沖煮是使用大會提供的150g指定咖啡豆沖煮，**須獨立沖煮一壺黑咖啡及一壺創意咖啡**，不限制沖煮次數，須各萃出一壺250ml-350ml咖啡，由4位感評進行評分。並從2個咖啡壺各倒出4杯，端給4位感官評審，總計8杯，

B. **咖啡未倒入咖啡杯呈現給評審，感評將不予計分。**

※創意咖啡製作所需添加食材只要不含酒精及對人體無害之任一食才均可添加，另創意咖啡可製作 冷飲或熱飲均可。

C. 在虹吸咖啡競賽中，每一位選手有8分鐘的準備時間、12分鐘的競賽時間與5分鐘的清潔時間選手將由4位評審、2位技術評審，針對演示內容、咖啡風味、顧客服務、專業技術進行評分。

D. 最後將2項咖啡飲品的技評分數與感評分數加總，再依據總分決定名次。

決賽使用器具

A. 虹吸咖啡決賽是使用大會提供的150g綜合咖啡豆，決賽需沖煮兩壺咖啡，一壺黑咖啡、一壺創意咖啡，各萃出一壺250ml-350ml咖啡，由評審進行評分。

B. 萃取器具(虹吸壺)：選手可自行攜帶虹吸壺，也可使用大會準備之器具。另外，禁止將大會提供之官方指定產品的萃取器具進行任何加工行為，包括改造。

C. 咖啡杯(盛裝容器)：決賽選手可自行自備4位感評品飲的咖啡杯，也可使用大會提供的咖啡杯。**選手完成決賽沖煮時，須自行倒入咖啡杯呈送給感官評審進行品飲。**

D. 磨豆機：決賽需使用大會準備的磨豆機，不可自備。

E. 磨豆機以外的電器：除磨豆機外，各選手可攜帶最多1台電器（電磁爐或熱水壺等，單相110V，1500W以內），且選手應於準備時間時，自行確認自備之機器是否能正常運作

(不可在休息室等競賽區外使用)。此外，不可將桌上設置的設備任一拆下(若需要移動，請在準備時間之前報備)。

F. 水：使用大會準備的水，禁止使用自備的水。

G. 展演進行時需準備給各評審飲用水(大會指定用水)、餐巾紙、咖啡匙。

H. 此外，可任意攜帶演示需要的配件進入競賽區，但是不可攜帶含酒精及對人體有害之任何食品及食品添加物。

I. 可攜帶吧台清潔整理用品，如抹布、口布、毛刷等。

決賽競賽時間與競賽流程

A. 競賽將在準備時間結束之後進行。準備時間為8分鐘，競賽時間為12分鐘、清潔時間為5分鐘。

B. 競賽時間為12分鐘。當選手表示「開始」後，計時人員便會開始計時。

C. 選手提供的飲品一壺必須為未添加任何原料的咖啡，除咖啡豆與萃取用水(若提供違反規定的飲品，即視為失去參賽資格)另一壺製作創意咖啡，**製作所需添加食材只
要不含酒精及對人體無害之任一食才均可添加，另創意咖啡可製作冷飲或熱飲均可且
須為液體狀態飲品。**

D. 決賽選手兩壺咖啡萃取完畢後，分別從各個咖啡壺倒出4杯(合計8杯)至咖啡杯(盛裝容器)中，然後呈送至4位感官評審。評審必須能清楚看見選手從各個咖啡壺倒出咖啡的服務過程。

E. 選手可在準備桌或演示桌上萃取咖啡，並倒入咖啡杯中，演示的方式由選手自由發揮。

F. 感官評審將在咖啡端送過來後，開始進行審查，感官評審會全面審查2杯咖啡的風味、演示內容、顧客服務與專業技術(詳細的評分項目，請參閱評分表)。

G. 選手應在提供8杯咖啡，並結束演示時，自己明確表示「完成」，以結束競賽，選手亦可在將咖啡端到評審桌後繼續演示。表示競賽結束後的任何說明，將不列入評比。

H. **選手可在準備時間內自由萃取及品嚐味道。**在準備時間內不可預先研磨競賽時要萃取的咖啡豆，**競賽時所需使用的咖啡豆只能在競賽時間內進行研磨。**

I. 技術評審會審查操作流暢度、器具機材的適當使用、清潔衛生面之考量、萃取量是否適當等(詳細的評分項目，請參閱評分表)。

J. 若競賽時間**超過12分鐘，每超過1秒，各技術評審將扣1分。**

K. **若超過競賽規定之時間(12分鐘)60秒以上，即視為失去參賽資格。**

3.0 選手指南：

選手報到：

選手須於 10/25 上午 08:30 進行報到。

選手說明會：

選手須參加大會於 10/25日上午 09:00 所舉辦的選手說明會，若無法參加，可以委託代理人出席說明會上將說明解釋比賽流程與細則。

上場次序

初賽上場次序由大會於競賽前一週抽籤排定，決賽上場次序於當日中午現場抽籤排定。

助理/教練：

選手於比賽期間可由一名教練或助理在選手準備區協助選手。競賽區域除選手及工作人員外，任何人不得進入競賽區域，同時也禁止場外指導。

技術問題：

選手於競賽時間時，若認為大會咖啡器材發生技術問題，可以舉手出聲示意發生技術問題，要求評審長意見。經評審長與大會經理判定為技術問題，在問題排除後，可補償選手適當秒數時間。若技術問題無法立即排除，則評審長可以繼續等候或重新開始比賽。而經判定若非技術問題，則不補償任何秒數時間，比賽繼續進行計時。

選手的總分：

初賽選手的總分為2份技術評分表加總後與3份感官評分表的加總，若有處罰扣分再從總分扣除。決賽選手的總分為2份技術評分表加總後與4份感官評分表的加總，若有處罰扣分再從總分扣除。請注意，主審/評審長的評分不會納入選手的總分計算。

同分情況的排名：

如兩位或多位的總分為同分時，大會計分人員會加總選手的所有感官評分表上風味項目的總分，名次排序方式為此項分數的高低順序。如風味項目分數還是同分，無高低排列，則再比4位感官評分表上酸質、醇厚度、餘韻、均衡性各項目分數的總分，名次排序方式為此項分數的高低順序。

4.0 評審的工作：

評審的要求：

- A. 熟知比賽規章流程、評分項目與評分表使用，並完成評審感官風味校正。
- B. 評分時必須保持客觀、公平、公正、評分的一貫性。
- C. 支持選手沖煮的專業與虹吸咖啡的專業。
- D. 評審禁止對選手做出個人指導或引起誤會的交談互動
- E. 感評須保持敏銳感官，比賽期間清淡飲食與禁煙。除了主審/評審長外，不讓任何人品嚐自己的飲料。
- F. 技評須注意選手移動狀況，不阻礙選手。
- G. 評審在競賽場上不交談討論，也不做出引起選手或觀眾負面觀感的舉止。

評分尺度

評分標準在技術評分表與感官評分表上是相同的。有兩種評分方式：Yes/No與1~6。

Yes = 1 No = 0

無法接受=0 尚可接受=1 平均水準=2 好=3 非常好=4 傑出=5 完美=6

Yes/No：即表示有完成該評分項目的要求，即可得到1分，若無則為0分。

1~6分：在1分到6分的區間，評審可以給0.25分(1/4分)。評審需寫成1.25或2.25或3.25的型式，不得寫成分數：如2½。最低分可能是1分不可以打0.5分。0分只會出現在某項完全不能接受的狀況發生時。如果有給0分或6分，需主動告知主審/評審長，0分分數必須註明其原因，主審/評審長需認可所有的0分與6分。

異議與訴請裁決：

比賽過程當中，選手的任何抗議與異議必須透過大會經理，大會經理會決定此問題是否能當場給予答覆，或此異議需比賽之後由選手書面提出答覆要求。若大會經理認為選手的異議可當場得到答覆，大會經理將集合相關人員當場處理，以求比賽的公平性，大會經理將大會決定告知選手。若選手的抱怨/異議無法當場得到答覆，選手需提出書面答覆要求，大會的回覆將是大會的最後仲裁。

賽後解說：

比賽結束後(或頒獎典禮結束後)，大會將指定評審，對所有選手提供解說，供選手參考。選手可以抄寫或拍照原始評分表內容，原始評分表不會交給選手。

2020 春日虹吸咖啡沖煮賽初賽感官評審評分表

選手編號： 日期： 場次： 評審姓名：

評分項目	分數:0-6	敘述
呈現咖啡的風味	0 ----- 6 	高 ----- 低
呈現咖啡的酸質	0 ----- 6 	高 ----- 低
呈現咖啡的醇厚度(質地)	0 ----- 6 	高 ----- 低
呈現咖啡的餘韻	0 ----- 6 	長 ----- 短
味覺整體均衡性	0 ----- 6 	
得分總計		

無法接受=0 尚可接受=1 平均水準=2 好=3 非常好=4 傑出=5 完美=6

2020 春日虹吸咖啡沖煮賽初賽感官評審評分表

選手編號： 日期： 場次： 評審姓名：

評分項目	分數:0-6	敘述
呈現咖啡的風味	0 ----- 6 	高 ----- 低
呈現咖啡的酸質	0 ----- 6 	高 ----- 低
呈現咖啡的醇厚度(質地)	0 ----- 6 	高 ----- 低
呈現咖啡的餘韻	0 ----- 6 	長 ----- 短
味覺整體均衡性	0 ----- 6 	
得分總計		

無法接受=0 尚可接受=1 平均水準=2 好=3 非常好=4 傑出=5 完美=6

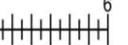
2020 春日虹吸咖啡沖煮賽決賽感官評審評分表

選手編號：

日期：

場次：

評審姓名：

評分項目	分數:0-6	敘述
令顧客滿意的桌面配置與附屬品(水,餐巾紙,匙)	0  6	
清楚陳述綜合黑咖啡的特色與相關資訊	0  6	
清楚陳述創意咖啡的特色與相關資訊	0  6	
綜合黑咖啡呈現的風味	0  6	 高 低
水洗咖啡呈現的酸質	0  6	 高 低
水洗咖啡呈現的醇厚度	0  6	 高 低
水洗咖啡呈現的餘韻	0  6	 長 短
水洗咖啡整體均衡性	0  6	
創意咖啡呈現的風味	0  6	 高 低
創意咖啡呈現的酸質	0  6	 高 低
創意咖啡呈現的醇厚度	0  6	 高 低
創意咖啡呈現的餘韻	0  6	 長 短
創意咖啡整體均衡性	0  6	
操作虹吸咖啡壺的整體技巧	0  6	
顧客服務	0  6	
得分總計		

無法接受=0 尚可接受=1 平均水準=2 好=3 非常好=4 傑出=5 完美=6

2020 春日虹吸咖啡沖煮賽 初/決賽技術評審評分表

選手編號：

日期：

場次：

評審姓名：

	是/否	得分
1. 沖煮準備區的整體清潔是否乾淨	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 正式研磨前，磨豆機是否有清理乾淨並檢查調整	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 是否有準備乾淨的抹布（至少三條）且正確的使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 濾器是否有安裝正確	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 有測量並分次取出每杯咖啡所需用的適當咖啡豆量	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 用磨豆機現磨每杯用豆	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 煮咖啡過程流暢安全，無突沸狀況	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 使用器具、杯盤時是否小心謹慎，無破損	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 倒完咖啡後，下壺無殘留咖啡液	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 競賽過程中，手都沒有觸碰到杯口周圍	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 競賽結束前是否清理檯面，保持潔淨	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12. 競賽的細節是否都有準備注意到（含備品）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13. 每壺萃取量是否250-350ml，超過或不足扣20分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
超時扣分，超時1秒扣1分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	__秒
總計		