

2013 年第一屆 TISCA 全國學生手沖咖啡競賽簡章

【宗 旨】：

1. 提供全國餐飲、觀光及休閒等系科學生交流咖啡沖煮技術的平台，相互觀摩學習專業咖啡沖煮技能，製作出一杯美味的咖啡，除強化咖啡沖煮的技能與咖啡文化推廣，並促進產學合作之交流。
2. 依競賽精神，鼓勵學生用自己的沖煮技巧，呈現符合豆性、烘焙度及表現出該咖啡的優質風味。
3. 藉由競賽提升手沖之技巧，互相觀摩以求精進，並推廣精品咖啡的知能嚮宴。

【主辦單位】：

台灣國際咖啡交流協會（TISCA）

中華大學餐旅管理學系

【贊助單位】：

守成食材有限公司（咖啡生豆）、歐舍咖啡（烘焙與郵資）、正晃行（磨豆機贊助）、精臣有限公司（贊助密封罐）、醇品貿易有限公司（濾泡式掛耳咖啡包）

【報名方式】：

1. 於台灣國際咖啡交流協會網站上報名(<http://www.tisca.org.tw/>)
2. 大專組：每校最多四名選手，至多 40 名。
3. 高中職組：每校最多三名選手，至多 48 名。
4. 社會組：至多 10 名。
5. 每位參賽者報名費 300 元整。

【比賽時間】：

2013 年 06 月 14 日（五）09：00～18：00

【地 點】：

中華大學觀光學院餐旅管理學系館

【比 賽 豆】：

1. 衣索比亞耶加雪夫 G2，烘焙度 City roast.

【豆量/研磨】：

依參賽者自行決定；豆量不限 / 研磨號數不限（現場提供正晃行 M520A 磨豆機）

【比賽方式】：

初賽：出 1 杯熱咖啡；每場次 4 位選手同台競賽，當天報到後以抽籤方式決定出場比賽次序。依初賽成績選取大專組，高中職組得分最高前 8 名晉級決賽。

決賽：出 1 杯熱咖啡；依比賽總成績產生冠軍、亞軍、季軍及優勝。

【初賽時間】： 選手準備時間 2 分鐘，競賽時間 6 分鐘。

提醒時間，2 分鐘，1 分鐘，30 秒。

1. 分場比賽：每場次 4 位選手比賽 (分為 4 組)。

2. 準備時間：2 分鐘。

選手需調整磨豆機刻度，準備器材與熱杯工作。

3. 競賽時間：6 分鐘。

選手同時出 1 杯熱咖啡，必須使用主辦單位提供的咖啡杯組，每一杯內咖啡 180cc 200cc 之間。出杯時必須端出一杯咖啡 (如果選手萃取沖不足或過多，扣總分 1 分)。

4. 清潔時間：3 分鐘。選手送出咖啡後，即可回競賽桌展開清潔，等待指示離開競賽桌。

計時方式：作品端到評審桌上為基準選手必須喊 time 或時間到，才會停止計時。

【決賽時間】： 選手準備時間 2 分鐘，競賽時間 8 分鐘。

提醒時間，2 分鐘，1 分鐘，30 秒。

1. 分場比賽：每場次 1 位選手比賽。

2. 準備時間：2 分鐘。

選手需調整磨豆機刻度，準備器材與熱杯工作。

3. 競賽時間：6 分鐘。

選手同時出 1 杯熱咖啡，必須使用主辦單位提供的咖啡杯組，每一杯內咖啡 180cc~200cc 之間。出杯時必須端出一杯咖啡 (如果選手萃取沖不足或過多，扣總分 1 分)。

計時方式：作品端到評審桌上為基準選手必須喊 time 或時間到，
才會停止計時。

4. 選手講解：2 分鐘。

4-1 選手選擇製作完成後解說：將咖啡送至評審桌上，徵詢評審同意後，在限時 2 分鐘內解說完成。

4-2 選手選擇在製作時間內解說時：必須在競賽時間的 8 分鐘內完成解說。

4-3 解說內容：包括沖調技巧說明、豆性、風味，以及希望評審喝到的特色等等。

5. 清潔時間：3 分鐘。選手送出咖啡後，即可回競賽桌展開清潔，等待指示離開競賽桌。(可以請求工作人員幫忙撤場)

計時方式：作品端到評審桌上為基準選手必須喊 time 或時間到，才會停止計時。

【評 審】：邀請具國內外評審資格及經驗之專家擔任評審。

【評 分】：總分 100 分；採“明測”評分，採淘汰賽方式選取前 8 名選手進入決賽。

評分重點：風味等評項佔 80%：8 大評項每項 10 分，小計 80 分。

包含 1.乾淨度表現 2.mouthfeel 表現 3.甜度 4.酸質

5.風味表現 6.均衡性 7.餘味 8.整體。

技術評項佔 20%：是否測試豆機，濾紙的處理，水溫的測試及 整體流暢度。

【注意事項】：

1. 熱咖啡每杯萃取不足 180 扣 1 分(將邀請被扣分選手確認)
2. 逾時扣分：逾時 30 秒內扣 1 分、逾時 60 秒內扣 2 分、逾時 60 秒以上不予評分 (選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)。

【器 材】：選手自行攜帶手沖器材來參賽。

會場備有磨豆機，咖啡杯盤(200ml)、Kalita102 濾紙。

【獎 品】：冠軍:獎金 3000 元、台製沖茶器 2 人乙只、獎狀乙張

亞軍:衣索比亞耶加雪夫半磅、蔡司玻璃壺 1800cc 乙支、獎狀乙張

季軍: 密封罐 乙個、獎狀乙張

優勝:獎狀乙張