

第二屆中南部地區

# 手沖 交流賽

主辦單位：嘉義大學咖啡研習社  
3/21(六) 在 嘉義大學



## 一、活動宗旨

本社（嘉義大學咖啡研習社）承辦去年之第一屆中南區手沖交流賽，原定為冠軍隊伍中山 A 隊所屬之中山大學咖啡社承辦本屆比賽，但因其人力不足等因素而無法接手，故本屆比賽仍由本社承辦，特此聲明。

手沖交流賽至今歷經三屆的中區手沖交流賽及一屆中南區手沖交流賽，盛邀中南部地區大專院校各咖啡相關社團參加，希望藉由此交流賽的機會，拉近中南部地區對手沖咖啡有興趣的社團與同學們，互相交流切磋以增進彼此的技術與情誼。



▲2019第一屆比賽時的照片

## 二、比賽相關資訊

名稱：第二屆中南部地區手沖比賽

地點：嘉義大學蘭潭校區（嘉義市東區學府路300號）學生餐廳一樓

時間：109年3月21日（六）9：00~18：00

承辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社

負責人：劉俊宏（社長 總召）

聯絡資訊：臉書@ncyucoffeclub、負責人聯絡電話0989-181-931 Line ID

funndyneil

參與對象：各大專院校咖啡相關社團同學

組隊方式：1~3人為一隊，一校最多五隊

報名費用：每隊報名費為新台幣300元，其中100元為保證金，會在比賽當天退回。繳費需於3/8前匯款完成。

評審：咖啡店負責人或專業評審

※獎品詳細內容會在社團臉書專業上公布。

※以上資訊如有變動亦會再公布於本社專頁上。

### 三、報名方式

(一)報名者於線上填寫表單即可，**截止日期為109年3/8**，務必於截止日期前將報名表單填寫完成並送出。表單網址連結：

**<https://forms.gle/1HmfxLnStxaW2dQUA>**

(二)報名費用為每隊新台幣300元（不含便當，但當日有代訂便當服務），其中100元為保證金，如正常出賽者將於比賽當天交回給各隊。報名費用將用於比賽期間印刷、用水、獎狀等各種雜支，其詳細花費將在賽後於網路上公布。在報名後因各種因素無法出席者(全隊)，**應在3/13前告知主辦方，得以全額退款**；凡在3/13過後才通知者，將不予以退款。

(三)報名費用請匯款至本社團郵局帳戶：國立嘉義大學咖啡研習社 吳泓錡，局號及帳號：700-0051224 0065101，**匯款時間開放至3/8**。

(四)**繳完報名費者，才算報名成功。**

### 四、賽制規定

(一)比賽方式

1. 每輪採小組賽單晉級制（取一隊晉級）。
2. 每輪2~4組（將依參加隊伍數量調整），**每組最多3人**，且每隊隊員不可重疊。
3. **每一輪豆子都不一樣，豆子為現場盲抽**。所有比賽用豆會在比賽前公布於社團臉書專頁。抽完豆子後，選手開始比賽，同時會讓評審了解該輪使用之豆子種類。
4. 不限任何器具，但限定手沖。（手沖壺與濾器，將水倒入濾器做咖啡的萃取）。
5. 主辦方僅提供插座、指定用礦泉水、廢水桶、垃圾桶及桌子等，**並不提供任何咖啡沖煮器具**（包含磨豆機），請各參賽隊伍自行備妥所需

- 器材。
6. 評審只評喝到咖啡當下的溫度，且評審評判方式為盲測。
  7. 沖煮時間可以去外面拿物品，但不會停止計時，參賽者不得請親友團  
拿取物品。
  8. 每輪所得分數不累計。

## (二) 比賽時間安排及規定

1. 每一回合各組參賽選手有10分鐘準備時間及10分鐘正式沖煮時間。
2. 準備時間為讓每一參賽隊伍試沖，熟悉咖啡豆及討論其沖煮方式等，亦包括測試所安排位置之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整；準備期間各隊所有成員皆可在場上操作及討論（非該隊參賽者禁止上場）。
3. 當正式沖煮時間開始後，各隊在場上僅能留下一位隊員操作，沖煮目標為至少250ml；當正式沖煮時間截止後，各隊所粹取之咖啡液需倒入統一的咖啡下壺中，並由工作人員交給評審老師盲測評分。
4. 在各階段時間開始前皆不能擅自開始操作（磨粉等，但在準備期間前布置器材時可煮水），違者扣成績2分。

## (三) 手沖評分方式（10為基準）

1. 風味（香氣是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特色）
2. 酸質（強度 X 品質，是否有不愉悅的刺激感）
3. 平衡性（酸、甜、Body 是否協調）
4. 餘韻（咖啡離開口腔後留下的餘韻）
5. 整體性（整體而言是杯美味的咖啡，個人的直觀分數）

## (四) 技術評分的部分----扣整體

咖啡量是否符合規定條件250ml 以上，不符合規定者扣成績5分。

▼ 社團臉書專頁 與 報名表單 QR code

