

# 2014年TISCA賽風咖啡競賽簡章

## 壹、競賽宗旨：

提供全國餐飲、觀光及休閒等系科學生交流，採用賽風方式沖煮，提供技術的交流平台，相互觀摩學習專業咖啡沖煮技能，製作出優質美味咖啡，藉由競賽提升賽風沖煮咖啡之技巧，使參賽者互相觀摩以求精進，並推廣精品咖啡的知能饗宴。

## 貳、辦理單位：

【主辦單位】：台灣國際咖啡交流協會

【協辦單位】：台南應用科技大學生活科技學院餐飲系

【贊助單位】：年輕的老頭 歐舍咖啡有限公司 正晃行(M520A磨豆機)

## 參、報名有關事項：

### 一、競賽分組：

#### (一)競賽分組

競賽分三組，各組別與初賽名額如下：

#### 1. 大專組

(1)報名資格：公私立大專院校在學學生(含研究所)

(2)參賽名額：40名(每校最多三位選手報名、依報名先後額滿為止)

#### 2. 高中組

(1)報名資格：公私立高中職學校在學學生(含五專前三年)

(2)參賽名額：40名(每校最多三位選手報名、依報名先後額滿為止)

#### 3. 社會組

(1)報名資格：年滿20歲

(2)參賽名額：40名(依報名先後額滿為止)

(二)、決賽：大專組與高中組取前8名晉級決賽，社會組取前8名晉級決賽。

二、報名日期：即日起至2014年10月10日，額滿為止。

三、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. 每位參賽者報名費 300 元整。(請匯至台灣銀行健行分行，戶名：台灣國際咖啡交流協會，帳號：065001001643)。

肆、競賽時間與地點：

地點：台南應用科技大學生活科技大樓 LT101 教室(台南市永康區中正路 529 號)

時間：2013 年 10 月 17 日(五) 09：00~18：00，報到時間：早上 08：30~09：00

伍、競賽規則相關：

一、比賽豆：【比賽豆】：大會指定競賽用豆尼加拉瓜精品——聖荷西莊園，  
烘焙度 Full City-剛入二爆，莊園資料請參考本簡章附註資料

【購買地點】：年輕的老頭

訂購 E-mail：[wenzai\\_18th@yahoo.com.tw](mailto:wenzai_18th@yahoo.com.tw) (統一用 E-mail 下單)

每磅 500 元，未稅未含運(約市價 6.2 折)

自取地點：325 桃園縣龍潭鄉聖亭路八德段 22 號

二、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)

三、比賽方式：

(一)、初賽：每場次 4 位選手同台競賽，由大會統一抽籤決定出場比賽次序。

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。

(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

(如果選手萃取量不足或過多，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。

(5)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。

(二)、決賽：出1杯熱咖啡；以抽籤方式決定出場比賽次序。

決賽時間：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。

(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(如果選手萃取量不足或過多，扣總分1分)。

(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6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：2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)

(6)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。

(三)、評審：邀請具國內外評審資格及經驗之專家擔任評審。

(四)、評分：總分100分；採”明測”評分。評分重點如下：

1.風味評項【佔80%】：8大評項，每項10分，合計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。

2.技術評項【佔20%】：是否測試磨豆機，濾紙的處理，水溫的測試及整體流暢度。

3.注意事項：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)。

(五)器材：選手自行攜帶瓦斯爐、賽風濾器、抹布、攪拌棒等..來參賽。

(六)大會準備器材:HARIO TCA-2 賽風壺、咖啡杯(200ML)

陸、優勝與獎品：

冠軍：獎金 3000 元、尼加拉瓜聖荷西莊園咖啡豆一磅、獎狀乙紙

亞軍：尼加拉瓜聖荷西莊園咖啡豆一磅、獎狀乙紙

季軍：尼加拉瓜聖荷西莊園咖啡豆半磅、獎狀乙紙

優勝：獎狀乙紙

柒、附註：本辦法若有未盡事項及相關競賽規則更動，得由主辦單位修正公告於台灣國際咖啡交流協會網站 (<http://www.tisca.org.tw/>)。