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。
- 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.衣索比亞耶家雪夫 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。
- 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