

第七屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽簡章

比賽宗旨：

- ✧ 咖啡在台灣發展已越來越多樣化，在咖啡館百花齊放的世代，喝上一杯好咖啡變得非常容易，咖啡師沖煮技巧非常重要。透過比賽我們希望順勢拉高咖啡調製技術。
- ✧ 為培育我國咖啡專業人才，藉以強化咖啡拉花、手沖咖啡、咖啡杯測技能，進而奠定學生在未來的課程及進入職場後，能夠擁有更加豐富且紮實的經驗與能力。
- ✧ 藉由『第七屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽』，邀請全國大專院校、高中職學生、各國社會人才參與，增進咖啡調製技術交流、學以致用與互相切磋技巧，提升咖啡飲品服務品質也持續推廣咖啡文化。

主辦單位：歐拉拉咖啡有限公司。

協辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系、崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會、崑山科技大學精品咖啡研習社、臺南市國際觀光美食文化交流協會、歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所。

贊助廠商：十億國際股份有限公司、川本國際包裝股份有限公司、大統營實業股份有限公司、立智傑股份有限公司、台灣好璃奧股份有限公司、百懋國際股份有限公司、伯朗咖啡股份有限公司、芒果咖啡文化有限公司、克菰菰咖啡、尚品咖啡食品有限公司、冠淳科技股份有限公司、啡 Stylecafe&咖啡教學、開元食品工業股份有限公司、豐潤股份有限公司、漢亞國際實業有限公司、蕭氏貿易有限公司。

競賽日期：2026 年 11 月 27 日（星期五）08：00～18：00。

報到地點：崑山科技大學_圖書資訊館 1F 歐拉拉咖啡館。

報到時間：2026 年 11 月 27 日（星期五）08:00～08:30。

競賽地點：崑山科技大學_圖書資訊館 B1 國際咖啡認證中心。

參加對象：全國各大專院校(專科學校學生年級限制專四、專五報名)及高中職在學學生(含外籍生)、社會人才。

報名人數：

組別/項目	咖啡拉花賽	手沖咖啡賽	咖啡杯測賽
高中職組	34 人	32 人	學生組 總人數 48 人
大專組	34 人	32 人	
社會組	34 人	32 人	48 人

註：當選手報名兩項以上競賽時，如上場時間有衝突，主辦單位不負此責任並不予退費。

獎勵方式:

1. 咖啡拉花賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Dalla corte studio 半自動義式咖啡機乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、LS 拉花鋼杯乙支、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*12 袋(瓜地馬拉/中深焙)。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Saeco 全自動義式咖啡機乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、BCB 拉花液 3 瓶、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*6 袋(哥倫比亞/中深焙)。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Breville_BES450XL 半自動義式咖啡機(銀)乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、BCB 拉花液乙瓶、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*1 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

2. 咖啡拉花賽_大專組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】小坪數長效抗菌空氣清淨機、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、LS 拉花鋼杯乙支、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*12 袋(瓜地馬拉/中深焙)。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、Mighty Small 玻璃濾壺(透明)、BCB 拉花液 3 瓶、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*6 袋(哥倫比亞/中深焙)。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、BCB 拉花液乙瓶、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*1 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

3. 咖啡拉花賽_高中職組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、

【PINOH 品諾】小坪數長效抗菌空氣清淨機、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、LS 拉花鋼杯乙支、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*12 袋(瓜地馬拉/中深焙)。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、

【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、BCB 拉花液 3 瓶、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*6 袋(哥倫比亞/中深焙)。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、STTOKE

禮盒組(極致黑+Hydrate) 16oz、Shimmy 粉篩、BCB 拉花液乙瓶、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*1 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

優勝若干名:獎狀乙只。

4. 手沖咖啡賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Aries 電動磨豆機 V1 乙台、MILKTEA CUP 大奶茶杯 720ml -白、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*5 袋。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Katze 智能咖啡秤黑色乙台、Breville_BCG820XL 專業級定量磨豆機、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*3 袋。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、STTOKE 陶瓷保溫瓶 限量系列 Sou Sou 微笑 紅 16oz、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*1 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

佳作 5 名：獎狀乙只、B&W V60 睡蓮濾杯(黑白)、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

5. 手沖咖啡賽_大專組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Aries 電動磨豆機 V1 乙台、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*5 袋。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Katze 智能咖啡秤黑色乙台、【PINOH 品諾】小坪數長效抗菌空氣清淨機、Chill Set 卡特禮盒組 (1 杯 2 蓋) 白、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*3 袋。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*1 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

佳作 5 名：獎狀乙只、B&W V60 睡蓮濾杯(黑白)、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

6. 手沖咖啡賽_高中職組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Aries 電動磨豆機 V1 乙台、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*5 袋。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Katze 智能咖啡秤黑色乙台、【PINOH 品諾】小坪數長效抗菌空氣清淨機、Carter Move Mug 隨行真空保溫瓶 紅絲絨 12oz (瘦版)、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*3 袋。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、STTOKE Sharing Jug 陶瓷居家分享壺 伯爵灰、伯朗桶陳咖啡豆(100g/袋)*1 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

佳作 5 名：獎狀乙只、B&W V60 睡蓮濾杯(黑白)、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

優勝若干名:獎狀乙只。

7. 咖啡杯測賽_社會組。

第一名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 粉彩藍 乙台、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*18 袋(瓜地馬拉/中深焙)。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】長效空氣清淨機、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*9 袋(哥倫比亞/中深焙)。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】長效空氣清淨機、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*2 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

第四名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】12 吋 4D 遙控 DC 馬達循環立扇、【PINOH 品諾】4 吋隨行涼感美型扇、TONTON PRO 雙層不鏽鋼保溫杯 白、KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙+不鏽鋼手沖壺+伯朗馬克杯。

佳作 12 名：獎狀乙只、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

8. 咖啡杯測賽_學生組。

第一名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 粉彩藍 乙台、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*18 袋(瓜地馬拉/中深焙)。

第二名：現金捌仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*9 袋(哥倫比亞/中深焙)。

第三名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】多功能蒸氣清潔機(豪華款)、伯朗精品咖啡豆(450g/袋)*2 袋+KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙。

第四名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、【PINOH 品諾】12 吋 4D 遙控 DC 馬達循環立扇、KINTO 保溫瓶+不銹鋼豆匙+不鏽鋼手沖壺+伯朗馬克杯。

佳作 12 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯乙個、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包、戀·金獎濾掛咖啡-野莓榛果風味 5 入、戀職人牛奶球。

註：獲獎選手請於比賽當天將獎品領取完畢，主辦單位不於賽後協助保管及寄送等，佳作人數將依報名人數有所調整。

共同注意事項：

1. 報名時間:即日起至 2026 年 09 月 30 日 (星期三) 23:59 截止。
2. 報名費用:大專組、高中職組、學生組單項賽事每位 1000 元整，社會組單項賽事每位 2500 元整。
3. 高中職/大專組/學生組報名表單內須上傳 115-1 學期學生證(具註冊章)或在學證明檔案。
4. 若已完成報名手續並匯款完成，因故無法出賽，主辦單位將不予退還報名費，請選手務必留意。
5. 選手於競賽當日請提供國民身分證、學生證或居留證正本供主辦單位確認選手參賽資格。
6. 各項目參賽選手於比賽期間如未依競賽規則完成比賽（例如：逾時、決賽未進行展演、手沖咖啡未達指定液體重等），評審得認定其表現未符合評分標準，並有權判定該名次從缺。
7. 主辦單位保有最終決定權。
8. 報名方式採 Google 表單線上報名。

組別/項目	報名網址 (下方為報名網址)
高中職/大專組/學生組	https://forms.gle/sTdUFpfBkFCnrc9U7
社會組	https://forms.gle/XjzNuSx1T8v5c555A

註：報名完畢主辦單位確認資料無誤後將以 E-mail 方式通知匯款資訊及後續作業，請選手務必確認填寫的報名資料及電子信箱地址是否完整，請於收到通知後三日內完成匯款作業並回覆給主辦單位，逾時則刪除報名資格，請務必留意。

匯款資訊：報名完成後將於 Email 訊息通知。

聯絡資訊：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所

聯絡電話：06-2727175#378

第七屆 K CUP 官方帳號

IG:	https://reurl.cc/8X3yao
FB:	https://www.facebook.com/share/NJzxZAXtzRjqDheQ/?mibextid=LQQJ4d
E-mail :	olalacofe@gmail.com

各組別競賽規則及注意事項：

壹、咖啡拉花賽 高中職組&大專組&社會組

1.競賽賽制：

- (1) 初賽、複賽、半決賽為 2 人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (2) 決賽為 1 人一組上場，以評分表計分。
- (3) 如遇選手棄權未出賽，現場則進行敗部復活抽籤。

2.競賽時間：

流程	初賽	複賽	半決賽	決賽
前置時間	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘
製作時間	3 分鐘	3 分鐘	3 分鐘	5 分鐘

3.評分標準：

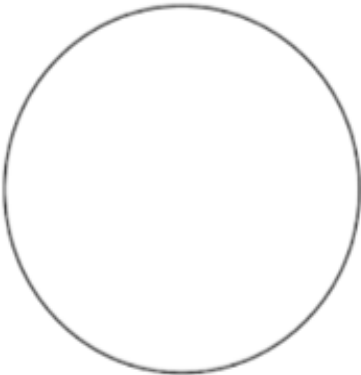
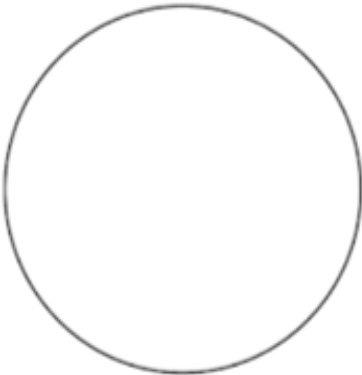
選手標準：

選手姓名：

評審姓名：

高中職組/大專組/社會組

感官評分(共 140 分)	原始分數		加權分數
	左杯	右杯	
圖樣一致性 x4			
飲品表面品質 x2			
成分元素間之對比度 x2			
視覺均衡度 x2			
困難性與達成度 x3			
整體視覺感受 x3			



Notes/Comments：

0：不能接受 1：尚可接受 2：平均水準 3：好 4：很好 5：優秀

4.競賽規則：

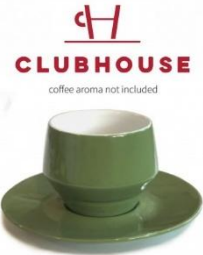
- (1) 初賽、複賽、半決賽為兩兩 PK 賽，需製作一杯拉花拿鐵，由三位評審針對「整體視覺感受」進行投票，每位評審皆一票。
- (2) 決賽需製作兩杯拉花拿鐵，以下列評分表作為分數計算。
註：如選手同分時，以整體視覺感受分數高者勝出，如又為同分，依評分項目依序往下評比。
- (3) 因賽程時間考量，社會組選手完成比賽後(初賽、複賽、半決賽)，將會安排學生組選手同步至社會組場地進行比賽，經此安排的學生組選手由社會組評審接續評分。
- (4) 前置時間可試萃濃縮咖啡、倒牛奶、測試蒸氣大小（不可打奶泡、水）。
- (5) 若選手使用傾注成型之外的技巧或是逾時，則判為失格。
- (6) 選手在製作時間內，可自行斟酌製作多杯拉花拿鐵，但僅能選擇一杯成品放置於指定的評分位置。
- (7) 製作時間結束前選手需將完成之作品置於評分位置，如逾時未交杯則判為失格，交杯後即可離場。
- (8) 比賽現場有電子計時看板，請選手須留意剩餘時間，現場為開放空間觀賽選手眾多，工作人員會有報時提醒，如逾時導致失格，選手不得有異議。

5.主辦單位設備注意事項：

- (1) 選手必須使用主辦單位指定設備及指定材料，不得自備帶上場使用，否則判定失格。
- (2) 選手不得調整主辦單位指定機器設備的參數，否則判定失格。

6.主辦單位指定機器設備&材料：

- (1) Dalla Corte Studio 義式咖啡機。
- (2) Dalla Corte Max 義式磨豆機。
- (3) CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml。
- (4) 威尼斯義式配方豆。
- (5) 戀職人鮮奶。

 Dalla Corte STUDIO		 CH25D-0CK	 尚品咖啡 威尼斯義式配方豆	 開元食品 戀職人鮮奶
義式咖啡機 Dalla Corte Studio	義式磨豆機 Dalla Corte MAX	CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml	尚品咖啡 威尼斯義式配方豆	開元食品 戀職人鮮奶

7. 檯面提供器具：

- (1) 拉花賽檯面尺寸 長 140 公分×寬 90 公分×高 90 公分。(檯面與選手交杯區距離 1.5 公尺)
- (2) 指定機器設備&材料
- (3) 填壓器。
- (4) 粉渣盒。
- (5) 毛刷。
- (6) 乾淨抹布。
- (7) 蒸氣奶布。

8. 選手可自備以下項目：

- (1) 拉花鋼杯。
- (2) 磅秤。
- (3) 個人所需的特殊器皿。

9. 選手須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

10. 選手不用準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

11. 當日的磨豆機研磨粗細與 ESPRESSO 流速，皆由評審於賽前校正時調整完畢。

貳、手沖咖啡賽 高中職組&大專組&社會組

1.競賽賽制：

(1)初賽為 4 人一組 PK 賽，每組選出 1 位晉級。

(2)複賽為 2 人一組 PK 賽，同時兩組上場，每組選出 1 位晉級。

(3)決賽為 1 人一組，同時兩組上場，選手僅需向檯前評審進行展演說明，以評分表計分。

2.競賽時間：

流程	初賽	複賽	決賽
前置時間	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘
沖煮時間	5 分鐘	5 分鐘	8 分鐘
善後時間	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘

3. 评分标准：

第七屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽 手沖咖啡

The 7th KUN SHAN CUP International Coffee Competition

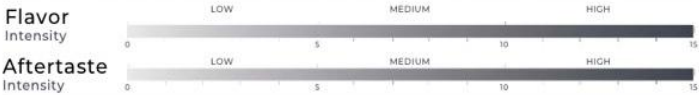
決賽評分表 Scoring Sheet

NAME DATE

PURPOSE SAMPLE NO.

IMPRESSION OF QUALITY
① EXTREMELY LOW ④ SLIGHTLY ⑦ MODERATELY HIGH
② VERY LOW ⑤ NEITHER HIGH NOR LOW ⑧ VERY HIGH
③ MODERATELY LOW ⑥ SLIGHTLY HIGH ⑨ EXTREMELY HIGH

PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT



SELECT UP TO FIVE THAT APPLY:

- ☐ FLORAL
☐ FRUITY (☐ BERRY ☐ DRIED FRUIT ☐ CITRUS FRUIT)
☐ SOUR/FERMENTED (☐ SOUR ☐ FERMENTED)
☐ GREEN/VEGETATIVE
☐ OTHER (☐ CHEMICAL ☐ MUSTY/EARTHY ☐ PAPERY)
☐ ROASTED
☐ NUTTY/COCOA (☐ NUTTY ☐ COCOA)
☐ SPICY
☐ SWEET (☐ VANILLA/VANILLIN ☐ BROWN SUGAR)

MAIN TASTES (2)

- ☐ SALTY
☐ SOUR
☐ SWEET
☐ BITTER
☐ UMAMI

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL



SELECT ONE:

- ☐ DRY ACIDITY (HERBY, GRASSY, TART)
☐ SWEET ACIDITY (JUICY, FRUIT-LIKE, BRIGHT)

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL



① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL



SELECT UP TO TWO:

- ☐ ROUGH (GRITTY, CHALKY, SANDY) ☐ MOUTH-DRYING
☐ OILY ☐ METALLIC
☐ SMOOTH (VELVETY, SILKY, SYRUPY)

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

Overall

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

Attention to detail 6

Coffee knowledge 6

Presentation 3

4. 競賽規則：

- (1) 初賽、複賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。
- (2) 初賽咖啡豆為一款，複、決賽咖啡豆為一款，報名手沖賽提供選手練習用 100g 的初賽咖啡豆。
- (3) 初、複賽時選手不須展演應盡量安靜進行沖煮。
- (4) 決賽選手須進行展演，將有三位評審依評分表評分。
註：如選手同分時，以依評分項目依序往下評比。
- (5) 主辦單位皆於每場次提供每位選手 100g 指定咖啡豆進行比賽，賽後不得將咖啡豆帶離場。
- (6) 初、複賽須使用指定器具並在沖煮時間內完成沖煮 1 壺 250g 以上咖啡液，**喊「Time」或「完成」**，工作人員才會將咖啡倒入相對應編號的杯測碗中送進評審室提供評審進行盲測。**如沖煮時間內未倒入指定下壺、未喊「Time」或「完成」、逾時者，選手將被判定為失格。**
- (7) 決賽選手可以自行準備濾杯、沖煮下壺、品飲杯，手沖壺及磨豆機則需使用主辦單位指定，自備之器具在檢錄時由工作人員檢查，現場仍有提供原指定器具。選手須在沖煮時間內分別完成沖煮 2 壺 250g 以上咖啡液與展演並**喊「Time」或「完成」**。**如沖煮時間內未喊「Time」或「完成」、逾時者，選手將被判定為失格。**
- (8) 不可在咖啡豆及任一器具上添加任何會影響風味添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。
- (9) 前置時間可以浸濕濾紙、可以挑豆，不可以進行咖啡豆研磨。
- (10) 比賽過程工作人員會有報時提醒。
- (11) **若主審認為選手有影響評審或選手行為可判決選手失格。**

5. 主辦單位指定機器設備&材料：

- (1) FELLOW Stagg EKG 600 電子溫控手沖壺。（初、複賽配置 1 台、決賽配置 2 台）
- (2) Mx.COOL Aries 電動磨豆機 V2。
- (3) HARIO V60 手沖專用電子秤 PLUS。（初、複賽配置 1 台、決賽配置 2 台）
- (4) HARIO V60 01 陶瓷濾杯、HARIO V60 睡蓮濾杯。
- (5) HARIO V60 01、02 純白濾紙。
- (6) 指定下壺。
- (7) 指定咖啡豆 100g。
瓜地馬拉 貝拉卡摩那莊園 花神
品種：波旁、卡杜拉
產區：安提瓜
海拔：1600m-1800m
處理法：水洗
參考風味：甜橙、白柚、香草植物
- (10) 複決賽指定咖啡豆
巴西 達特拉莊園 盛開花朵
品種：紅卡杜艾
產區：米納斯吉拉斯
海拔：1000m-1100m
處理法：日曬
參考風味：核果、可可、李子

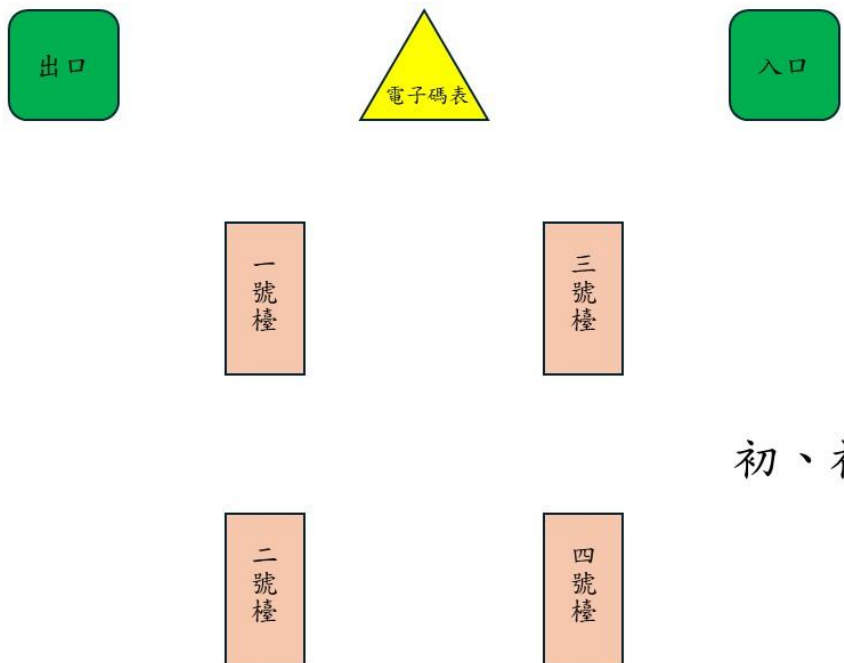
				
FELLOW Stagg EKG 600ml 電子溫控手沖壺	Mx.COOL Aries 電動磨豆機 V2	HARIO V60 手沖專用電子秤 PLUS	HARIO V60 01 陶瓷濾杯	HARIO V60 睡蓮濾杯
				
HARIO V60 01、02 純白濾紙	指定沖煮下壺 500ml 玻璃燒杯	漢亞淨水 指定用水 TDS：80	豐潤股份有限公司 初賽指定咖啡豆	豐潤股份有限公司 複、決賽指定咖啡豆

6. 檯面提供器具：

- (1) 沖煮檯面尺寸 長 183 公分×寬 61 公分×高 76 公分。
- (2) 指定機器設備&材料
- (3) 抹布。
- (4) 清潔刷。
- (5) 垃圾桶。
- (6) 廢水桶。

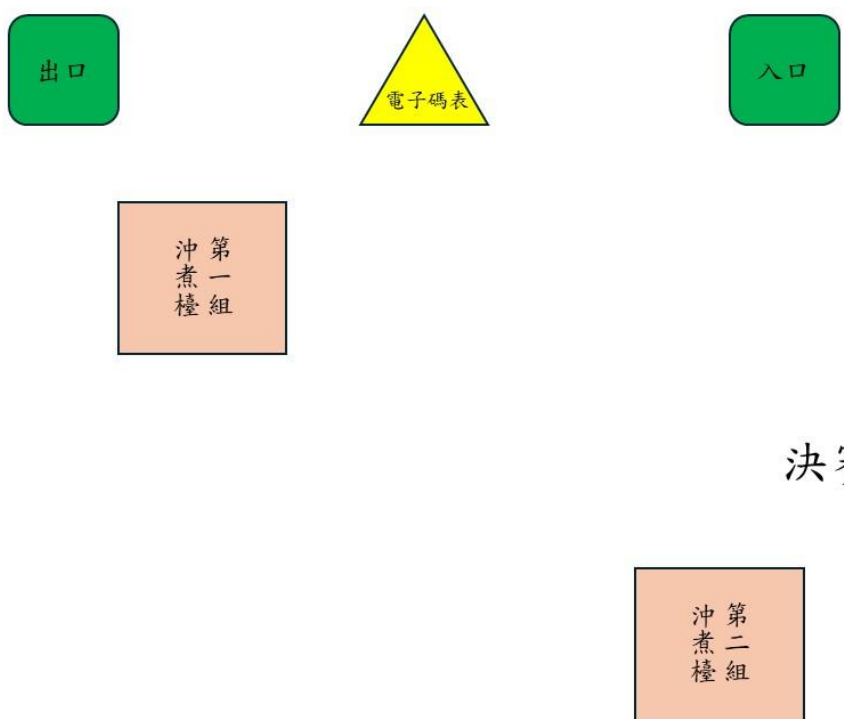
7. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

8. 參賽者不需準備音樂。



手沖賽
初、複賽場地示意圖

吧檯



手沖賽
決賽場地示意圖

吧檯

參、咖啡杯測賽 學生組&社會組

1. 競賽賽制：

(1)初賽為四人一組，競賽時，每位選手皆以 4 組為一套相同題組進行比賽，待同場選手結束杯測後，依評審指示公布答案，最終以全數選手個人總答對題數進行排名。

***依答對題數最多者晉級，若答對題數相同，則以答題時間為排名依據。**

***決賽晉級人數:社會組 16 人，學生組 16 人。**

(2)決賽為四人一組，競賽時，每位選手皆以 8 組為一套相同題組進行比賽，待同場選手結束杯測後，依評審指示公布答案，最終以答對總題數進行排名。

***依答對題數最多者進行排名，若答對題數相同，則以答題時間為排名依據。**

(3)每一組有 3 杯咖啡，其中 2 杯為相同，1 杯為不同，選手以感官進行分辨，並將答案移置答案區。

(4)每位選手於比賽開始前於桌前準備。

(5)每位選手須杯測 2 杯咖啡後，才能將答案移至答案區，如未杯測 2 杯或 2 杯以上咖啡，該組不列入計分。

(6)選手將確定答案移至答案區（黃色部分），若發生杯測碗壓線、過線等情形，選手不得再更改答案。

(7)選手須**自行攜帶咖啡杯測匙**，可攜帶吐杯和水杯（只能各帶一個，容量不得超過 1L）。

(8)選手僅可以將水杯放在比賽桌上，吐杯不得放在比賽桌上，如有違規，主辦方有權取消該選手參賽資格。

(9)杯測桌：長 300 公分×寬 61 公分×高 115 公分。

2. 競賽時間：

(1)競賽時間：初賽 4 分鐘

決賽 8 分鐘

(2)當比賽開始，每桌的計時人員按下碼錶，選手開始進行杯測，選手完成答題後，須退後一步並舉手示意喊「Time」、「完成」，計時人員將停止計時並記錄選手所用時間。

當比賽時間進行至一半時，每桌計時人員依每分鐘為單位告知選手剩餘時間。

3.初賽/杯測桌參考示意圖：

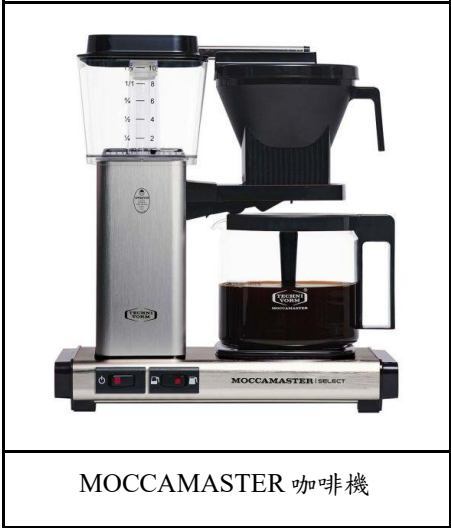
答案				
題目	○ ○●	● ○○	○ ●○	○ ○●

4.決賽/杯測桌參考示意圖：

答案								
題目	○ ●○	● ○○	○ ●○	● ○○	○ ○●	● ○○	○ ●○	○ ○●

5.主辦單位使用器具：

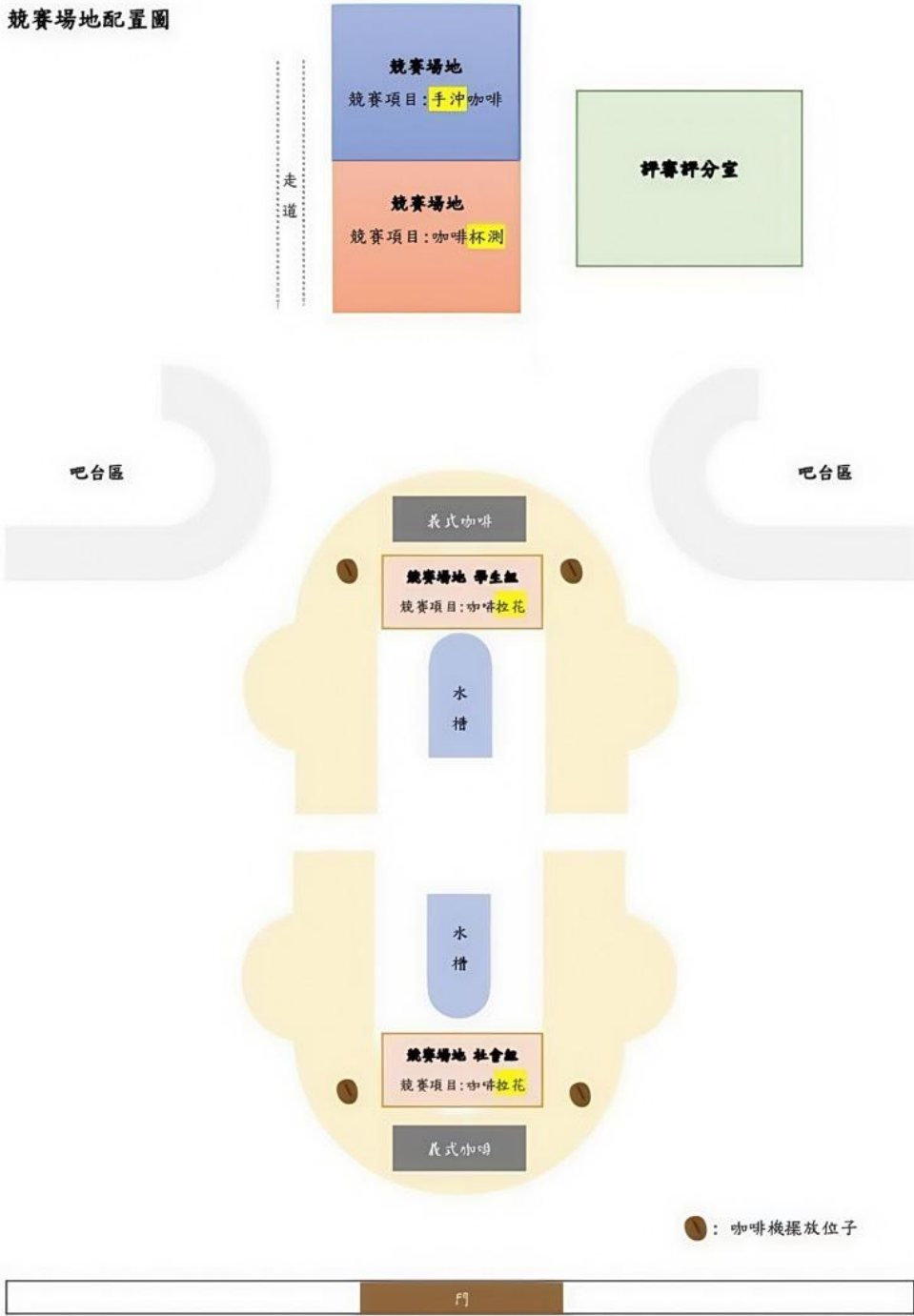
(1) 指定使用 MOCCAMASTER 咖啡機



6.參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝(自備)。

競賽場地配置圖

競賽場地配置圖



主辦單位指定機器設備&材料

指定機器設備&材料	廠商名稱	網址
Dalla Corte Studio 半自動咖啡機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
Dalla Corte Max 義式磨豆機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
CLUBHOUSE 拿鐵咖啡杯、 威尼斯配方豆	尚品咖啡食品有限公司	http://www.sanpin.com.tw/index.php?op=home
戀職人鮮奶	開元食品工業股份有限公司	https://www.creation.com.tw/
FELLOW Stagg EKG 600ml 電子溫控手沖壺	十億國際股份有限公司	https://www.fellowproducts.com.tw/
Mx.COOL Aries 磨豆機	冠淳科技股份有限公司	https://www.mxcool.com.tw/
手沖磅秤、濾杯、濾紙	台灣好璃奧股份有限公司	https://www.hario.com.tw/
手沖賽咖啡豆	歐拉拉咖啡有限公司	https://page.line.me/290zgihx
美式咖啡機	百懋國際股份有限公司	https://cojaft.com.tw/collections/filter-coffee-brewers

住宿資訊

一、富華大飯店 700 台南市中西區忠義路二段 28 號

<http://www.fuward-hotel.com.tw/taian/tw/about/>

二、塔木德酒店 701 台南市東區裕學路 90 號

<https://www.talmudhotel.com.tw/>

交通資訊

(一) 搭乘高鐵：

台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車→轉乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校。

(二) 自行開車：

台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→崑大路→抵達本校。

·台南以南地區：

國 1 北上下台南交流道→往裕農路方向→右轉復興路→直行崑大路約 200m→抵達本校。

·台南以北地區：

國 1 南下下大灣交流道（324 公里處）→靠左行駛過 1 紅綠燈→行駛迴車道後靠右→右轉 復興路→直行崑大路約 200m→抵達本校

(三) 搭乘公車：

·台南火車站：

搭乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校。

·永康火車站：搭乘 20 號公車→抵達本校。

