

第一屆暨大杯全國大學院校手沖咖啡沖煮賽

競賽簡章暨附件總稿

主辦單位：國立暨南國際大學

觀光休閒與餐旅管理學系

管理學院 USR 計畫

合辦單位：達文西創意國際有限公司

贊助單位：中華民國國立暨南國際大學校友總會、

聯傑咖啡事業股份有限公司、鼎上股份有限公司

旭陽開發顧問有限公司、悅翔印刷所

競賽日期：中華民國 115 年 10 月 3 日（星期六）

競賽地點：國立暨南國際大學 管院 342 教室

頒獎地點：國立暨南國際大學 默契咖啡

中華民國 115 年 9 月 10 日修訂

目錄

壹、競賽宗旨

貳、辦理單位

參、競賽資訊

肆、獎勵方式

伍、參賽資格與名額

陸、報名資訊

柒、競賽賽制

捌、競賽流程

玖、競賽用豆與用水規範

拾、器材與設備規範

拾壹、競賽方式與操作規範

拾貳、評分標準

拾參、選手注意事項

拾肆、肖像權與個人資料使用同意

拾伍、爭議處理條款

拾陸、聯絡方式

附件一、報名表

附件二、選手切結書

附件三、個人資料蒐集、處理及利用同意書

附件四、沖煮計畫表

附件五、初賽／複賽評分表

附件六、決賽評分表

2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽

壹、競賽宗旨

近年來咖啡文化在台灣持續蓬勃發展，精品咖啡市場逐漸成熟，咖啡館型態也日益多元。在這樣百花齊放的咖啡產業環境中，沖煮技術與風味呈現已成為咖啡專業的重要核心，而手沖咖啡更是展現咖啡師專業能力與風味掌握的重要技術之一。

為促進咖啡專業技術交流並推廣精品咖啡文化，由國立暨南國際大學與達文西創意國際有限公司合辦「2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽」，期望透過競賽活動提供全國咖啡愛好者與專業咖啡職人一個展現技術與交流學習的平台，讓參賽者能夠彼此切磋沖煮技巧、分享沖煮經驗，進而提升整體咖啡沖煮技術與風味品質。

此外，隨著咖啡產業逐步結合品牌文化、永續理念與創新應用，本次賽事亦希望透過活動推廣咖啡文化價值，鼓勵參賽者在追求風味表現的同時，理解咖啡背後的產地故事、人文精神與自然環境關懷，進一步促進咖啡文化在台灣의深耕與發展。

本次賽事特別邀請全國大學院校，透過競賽與交流活動，促進咖啡沖煮技術的實務應用與專業發展，培養更多優秀咖啡人才，同時提升咖啡飲品服務品質，持續推動台灣咖啡文化與精品咖啡產業之發展。

貳、主辦單位

主辦單位：國立暨南國際大學觀光休閒與餐旅管理學系、管理學院 USR 計畫

合辦單位：達文西創意國際有限公司

贊助單位：中華民國暨南國際大學校友總會、聯傑咖啡事業股份有限公司、鼎上股份有限公司、旭陽開發顧問有限公司、悅翔印刷所

活動總召集人：鄭健雄 國立暨南國際大學觀餐系特聘教授

賽事經理：洪佳雯

參、競賽資訊

競賽日期：115 年 10 月 3 日（星期六）07:40—18:00

競賽地點：國立暨南國際大學 管理學院 342 教室

頒獎地點：國立暨南國際大學 管理學院 默契咖啡

*活動單位保留視實際情況調整、變更以上活動時間及地點之最終決定權；請參賽者自行留意活動最新公告資訊

肆、獎勵方式：

名次	獎勵內容
第一名	獎金新臺幣參萬元整、獎盃乙座、獎狀乙紙
第二名	獎金新臺幣壹萬元整、獎盃乙座、獎狀乙紙
第三名 2 位	各頒發獎金新臺幣伍仟元整、獎盃乙座、獎狀乙紙
優勝二名	各頒發獎狀乙紙、禮品乙份
佳作七名	各頒發獎狀乙紙

伍、參賽資格與名額

一、參賽組別

本次競賽設大學組乙組。

二、參賽資格

全國大學院校在學學生皆可報名參加，報名時須提供可供查驗之學生身分證明文件。資格審核由主辦單位辦理，若經查證資格不符者，主辦單位得取消其參賽資格及成績。

三、參賽名額

- (一) 正取 48 名。
- (二) 備取 8 名。
- (三) 若正取者未於規定期限內完成報名程序或繳費，將依備取順序遞補。

陸、報名資訊：

一、報名期間

115 年 9 月 1 日（星期二）起至 115 年 9 月 15 日（星期二）止，額滿即提前截止；如報名名額未滿，主辦單位得公告延長報名至 115 年 9 月 20 日（星期日）止。

二、報名方式

一律採線上報名，請填寫報名表單並依規定完成繳費。

報名連結

<https://docs.google.com/forms/d/1B14mr6JsVJq0tnE9Eq8WdwHRUP9VE411XCasYhj1Tfo/p>

review

三、報名費用

每人新臺幣 800 元整。

四、報名費包含項目

賽事指定練習用豆 220gx1 包。

五、繳費方式

請於報名完成後，依主辦單位通知之期限完成匯款，並回傳匯款資訊以利核對。

匯款戶名：洪佳雯

匯款銀行：臺灣銀行

匯款帳號：030-00432114-4

本次活動由賽事經理收齊報名費後轉由主辦單位進行使用

六、報名完成認定

完成線上報名、繳費及應繳文件上傳，並經主辦單位審核通過後，始視為報名完成。主辦單位將以電子郵件通知錄取結果及後續注意事項；參賽者應自行確認信箱及垃圾郵件匣。

七、退費規定

- （一）報名截止日前申請取消者，得扣除行政手續費新臺幣 12 元後退還餘額。
- （二）報名截止日後因個人因素取消者，已繳報名費原則上不予退還。
- （三）若因不可抗力因素致活動取消或延期，主辦單位將另行公告後續處理方式。
- （四）已寄出之指定豆或相關物資，如已拆封、使用或無法回收者，不予退費。

八、報名資料責任

報名資料如有不實、偽造、冒名頂替或不符合參賽資格者，主辦單位得取消其報名、參賽或得獎資格，且不退還已繳費用。

柒、競賽賽制

本賽事分為初賽、複賽、決賽三階段進行。

一、初賽

由 48 名選手中評選出 16 名晉級複賽。

二、複賽

由 16 名選手中評選出 4 名晉級決賽。

三、決賽

由晉級之 4 名選手進行最終決賽，並依評分結果排名。

捌、競賽流程

時間	流程
8:00—08:20	選手報到、檢錄
08:20—08:30	開場及賽事說明
08:30—08:40	器材與用水確認
08:40—11:50	初賽
11:50—12:00	場地整理
12:00—12:20	評審計分、公布複賽名單、順序
12:20—13:30	中場休息
13:30—14:50	複賽
14:50—15:10	複賽計分、公佈決賽名單、順序
15:10—16:00	決賽
16:00—16:20	最終成績統計與公佈名單
16:20—16:50	頒獎典禮
16:50—17:00	合影及閉幕
17:00—17:30	評審講評及賽後交流

玖、競賽用豆與用水規範

一、競賽用豆

(一) 本賽事初賽、複賽及決賽均使用同一款指定競賽用豆，競賽用豆由「聯傑咖啡事業股份有限公司」提供。

(二) 報名費已包含指定競賽用豆 1 包 (220g)，供參賽選手於賽前熟悉豆性及練習沖煮使用。

(三) 比賽當日，主辦單位於初賽、複賽及決賽各輪競賽前，分別提供每位參賽選手 50g 指定競賽用豆，供該輪競賽使用。

(四) 比賽當日各輪所提供之 50g 指定競賽用豆，僅限於當輪競賽使用；每輪競賽結束後，未使用完畢之競賽用豆由主辦單位統一回收，參賽選手不得自行攜離競賽場地。

(五) 參賽選手不得以自行攜帶之咖啡豆取代、混合或添加於大會指定競賽用豆中。

(六) 指定競賽用豆加購

項目	規格	費用
指定競賽用豆	220g	新臺幣 500 元

1. 加購之指定競賽用豆供選手賽前練習及熟悉豆性使用。
2. 加購數量及申請方式依主辦單位公告辦理，數量有限，售完為止。
3. 加購之指定競賽用豆不得於正式競賽時攜入競賽區或取代大會現場提供之競賽用豆。

二、競賽用水

本賽事僅限使用大會提供之指定用水，參賽者不得自行攜帶其他水源進行沖煮。

項目	內容
指定用水品牌	暨大櫻泉水
贊助廠商	旭陽開發顧問有限公司

pH 值落在 6.5 至 7.5 之間

TDS 落在 25-35ppm 之間

本賽事指定競賽用水不得添加任何物質。違反者，經主審確認後，取消該階段競賽資格。

拾、器材與設備規範

一、大會提供：

為維持競賽公平性及設備使用之一致性，大會提供下列競賽用物資、器材及設備：

(一) 指定競賽用豆：由聯傑咖啡事業股份有限公司贊助提供。

- (二) 指定競賽用水：由旭陽開發顧問有限公司贊助提供。
- (三) 指定濾紙：由鼎上股份有限公司贊助提供。
- (四) 手沖壺：Brewista BX0108GVK。
- (五) 分享壺（下壺）：HARIO Glass King GK-360。
- (六) 電子秤：HARIO VSTN-2000。
- (七) 競賽桌：尺寸為 180 cm × 60 cm × 77 cm。
- (八) 公用熱水設備：大會於現場設置公用熱水供應設備，供選手競賽使用。
- (九) 公用計時設備：大會提供公用計時設備，競賽時間以大會計時為準。
- (十) 公用磨豆機：選手得自行攜帶磨豆機參賽。大會另備 Mahlkönig EK43 一台及小富士磨豆機一台，作為公用備用磨豆設備。大會將於賽前完成設備基本校正，並設定於大會杯測使用之基準研磨刻度。
- 選手如有使用公用磨豆機之需求，應依現場工作人員指示操作；使用期間得依個人沖煮需求調整研磨刻度，使用完畢後由大會工作人員恢復至基準設定。因公用磨豆機數量有限，選手不得以等候公用磨豆機為由要求延長競賽時間或重新計時。
- (十一) 剪刀：供選手開封大會指定競賽用豆包裝使用。
- (十二) 垃圾桶：供競賽過程中廢棄物集中使用。
- (十三) 廢水桶：供選手倒除剩餘熱水及競賽過程所產生之廢水。

二、選手自備

- (一) 磨豆機：選手原則上應自行攜帶磨豆機，可使用手搖磨豆機；如攜帶電動磨豆機，競賽現場不提供選手自備電動磨豆機之電力設備及電源使用。大會另備公用磨豆機，相關使用規定依「大會提供之競賽設備與物資」辦理。
- (二) 濾杯：選手應自行攜帶競賽使用之濾杯，形式及材質不限，但須能搭配大會指定濾紙使用。
- (三) 溫度計：選手得依個人沖煮需求自行攜帶使用。
- (四) 其他個人沖煮輔助器具：選手得依沖煮需求自行攜帶相關輔助器具，但不得使用可能改變指定競賽用豆、指定用水或其他大會指定材料原始性質之器材、物質或添加物。

(五) 選手應自行確認所攜器材之完整性及安全性；因個人器材故障、損壞或操作不當所造成之競賽時間延誤，原則上不得要求暫停、重新計時或重新競賽。

三、電力規範

- (一) 本賽事不另行提供個人器材用電。
- (二) 選手如使用電動器材，須自備獨立電源設備，並確保安全無虞。
- (三) 現場禁止使用明火設備。

四、器材限制

- (一) 所有自備器材須符合安全使用規範。
- (二) 不得使用可能影響現場安全或公平性之器材。
- (三) 是否指定濾杯、沖煮形式、品飲方式，皆以主辦單位賽前公告為準；如無另行公告，原則上不限選手自備的濾杯與手沖器材之品牌及樣式。

五、設備異常處理

- (一) 競賽中如大會提供之設備、用水或電力發生非可歸責於選手之異常，選手應立即停止操作並舉手通知工作人員，由主審判定暫停、補時或重新競賽。
- (二) 如因選手操作不當或未依規定使用器材致設備毀損、危及安全或影響賽事，主辦單位得停止其操作，並視情節取消該階段資格；相關損害由選手依法負責。

拾壹、競賽方式與操作規範

一、沖煮方式

本賽事以手沖咖啡為競賽形式，選手須依規定於指定時間內完成沖煮，並提供評審品評。

二、競賽時間

各階段原則採「前置作業、正式沖煮、善後復位」三段計時：

- (一) 初賽：前置作業 3 分鐘、正式沖煮 5 分鐘、善後復位 2 分鐘。
- (二) 複賽：前置作業 3 分鐘、正式沖煮 5 分鐘、善後復位 2 分鐘。
- (三) 決賽：前置作業 3 分鐘、正式沖煮 5 分鐘、善後復位 2 分鐘。
- (四) 正式沖煮倒數 3 分鐘、1 分鐘時，由工作人員統一提醒。實際分組與上場時間以主辦單位賽前公告為準。

三、沖煮計畫表

晉級選手應依主辦單位規定填寫沖煮計畫表，內容包括但不限於下列項目：

- (一) 研磨設定
- (二) 沖煮水溫
- (三) 粉水比
- (四) 沖煮段數與時間
- (五) 風味預期
- (六) 其他技術說明

四、出杯規範

- (一) 每位選手須於規定時間內完成沖煮，並依規定繳交指定杯數供評審評飲。
- (二) 繳交咖啡液重量不得低於 250 g。
- (三) 未達最低繳交量者，萃取量 10 分不予給分。
- (四) 沖煮完成後，可以採用 Bypass（加水調整濃度）方式完成出杯。
- (五) 除指定競賽用水外，不得添加任何其他液體或物質，包括糖、牛奶、礦物質、水質調整液及其他添加物。
- (六) 完成繳交後，剩餘咖啡液由主辦單位統一處理，選手不得逕行帶離。
- (七) 選手得於正式沖煮時間內進行試喝，次數不限，但不得延誤送杯、影響其他選手或造成場地安全疑慮。
- (八) 咖啡豆不能帶走

五、計時與完成確認

- (一) 競賽開始及結束時間以大會計時器為準。
- (二) 選手將咖啡液裝入大會提供之咖啡壺後，應將咖啡壺放置於指定交杯區，並清楚喊出「完成」或「Time」，由工作人員確認完成時間。
- (三) 正式沖煮時間結束時，若選手尚未將咖啡液盛裝於大會提供之咖啡壺並放置指定交杯區，視為未完成該階段競賽，取消該階段成績。

(四) 競賽時間結束時，選手應立即停止所有操作。

拾貳、評分標準

一、初賽、複賽、決賽評分標準（總分 100 分）

評分項目	配分
乾淨度	10 分
甜度	10 分
酸質	10 分
口感	10 分
風味	10 分
餘韻	10 分
平衡度	10 分
整體表現	10 分
出杯時間	10 分
萃取量	10 分
合計	100 分

二、評分原則

- (一) 各階段評分由評審團依評分表進行。
- (二) 若總分相同，以風味項目分數較高者優先；如仍同分，再依整體表現、餘韻等項目依序比較。
- (三) 評審結果經主審確認後即為最終成績。

拾參、選手注意事項

- (一) 選手須依規定時間完成報到，逾時未報到者，視同棄權。
- (二) 選手應攜帶身分證明文件及學生身分證明文件，以備主辦單位查驗。
- (三) 比賽進行期間，選手須遵守現場工作人員指示，不得擾亂秩序或影響其他選手競賽。
- (四) 選手自備器材如有遺失、損壞，主辦單位概不負保管及賠償責任。
- (五) 比賽現場禁止吸菸、飲酒及其他影響比賽秩序之行為。

- (六) 選手應穿著整齊、乾淨且適合操作熱水與器材之服裝及鞋具；不得穿著可能影響安全之服飾。
- (七) 選手如有作弊、冒名頂替、違規操作、妨礙評審或其他足以影響公平之情事，主辦單位得立即取消其參賽資格及成績。
- (八) 晉級名單、成績公告與相關資訊，均以主辦單位公告為準。
- (九) 完整成績原則於競賽結束後三個工作日內，以電子郵件寄送至參賽者報名時填寫之信箱。

拾肆、肖像權與個人資料使用同意

- (一) 參賽者完成報名即視為同意主辦單位於活動期間進行拍攝、錄影、錄音及相關紀錄。
- (二) 前述影像、照片、錄音及文字紀錄，主辦單位得作為活動紀錄、新聞宣傳、成果報告、社群媒體、網站刊登及後續推廣使用。
- (三) 參賽者所提供之個人資料，僅供本次活動報名、行政聯繫、資格審核、保險辦理及活動宣傳使用，並依相關法令妥善管理。

拾伍、爭議處理條款

- (一) 本賽事相關規則、評分及現場執行方式，如有疑義，得由主辦單位及主審共同解釋。
- (二) 競賽進行期間如發生程序或規則適用疑義，選手應於該階段成績公告前立即向現場工作人員提出，由主審與主辦單位共同查核處理；逾期原則上不予受理。
- (三) 申訴內容不得僅針對評審之專業風味判斷；涉及計分登錄、選手資格、程序執行或規則適用者，經主審與主辦單位查核後作成最終決定。
- (四) 本簡章如有未盡事宜，由主辦單位另行補充公告；補充公告與本簡章具有同等效力。

拾陸、聯絡方式

項目	內容
聯絡單位	洪佳玉
聯絡電話	0919-652961
電子信箱	Sylvia8901@gmail.com
官方公告頁面	https://www.facebook.com/profile.php?id=61593961831515



附件一

2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽

報名表

一、基本資料

姓名：_____

性別：_____

出生年月日：_____年_____月_____日

身分證字號／居留證號：_____

就讀學校：_____

系所／年級：_____

學生證號：_____

聯絡電話：_____

電子信箱：_____

通訊地址：_____

二、緊急聯絡人資料

緊急聯絡人姓名：_____

關係：_____

聯絡電話：_____

三、參賽資料

參賽組別：☐ 大學組

參賽編號：_____（由主辦單位填寫）

是否曾參與手沖咖啡相關競賽：☐ 否 ☐ 是

如是，請簡述參賽經歷：_____

四、繳費資訊

報名費：新臺幣 800 元整

匯款日期：_____年_____月_____日

匯款帳號末五碼：_____

匯款人姓名：_____

五、應繳文件確認

- ☐ 報名表
- ☐ 學生身分證明文件影本
- ☐ 選手切結書
- ☐ 個人資料蒐集、處理及利用同意書
- ☐ 匯款證明
- ☐ 其他：_____

六、報名聲明

本人確認以上填寫資料均屬實，並願遵守本競賽簡章及主辦單位相關規定。如有不實，願自負相關責任，並同意主辦單位取消本人參賽資格及成績。

報名人簽名：_____

日期：_____年_____月_____日

附件二

2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽

選手切結書

本人_____，報名參加「2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽」，茲切結下列事項：

- 一、本人已詳閱並同意遵守本競賽簡章及主辦單位公告之各項規定。
- 二、本人所填寫及提供之所有資料均為真實且正確，並保證符合本競賽之參賽資格。
- 三、本人同意依主辦單位規定使用競賽指定用豆、指定用水及相關設備，並遵守競賽流程、時間限制與現場工作人員指示。
- 四、本人保證比賽期間不得有冒名頂替、作弊、妨礙賽事進行、違反公平競爭或其他足以影響比賽公正性之行為。
- 五、本人同意如有違反競賽規定或經查證資格不符者，主辦單位得取消本人參賽資格、成績及獲獎資格，且不退還已繳費用。
- 六、本人瞭解並同意比賽期間之錄影、拍照、錄音及其他活動紀錄，得由主辦單位用於活動紀錄、成果展示、新聞宣傳、平面媒體、電子媒體、網路平台及後續推廣使用。
- 七、本人比賽所攜帶之個人器材、物品及設備，將自行負責保管與使用安全，如有遺失、毀損或因操作不當致生損害，概由本人自行負責。
- 八、本人如於比賽期間因個人身體狀況、操作不當或未遵守現場規範而發生意外，願自行承擔相關責任。
- 九、本人同意競賽成績及相關爭議，依主辦單位與主審之最終裁定辦理，不得異議。

此致

國立暨南國際大學

達文西創意國際有限公司

立切結書人：_____

身分證字號／居留證號：_____

聯絡電話：_____

簽名：_____

日期：_____年_____月_____日

附件三

2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽

個人資料蒐集、處理及利用同意書

國立暨南國際大學與達文西創意國際有限公司（以下簡稱主辦單位）為辦理「2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽」之報名審核、行政聯繫、資格查驗、保險作業、競賽執行、成績公告、活動紀錄及後續成果推廣等相關作業，將蒐集、處理及利用本人所提供之個人資料。本人已詳閱以下說明，並同意主辦單位於法令規範範圍內使用本人個人資料。

一、蒐集之個人資料類別

包括姓名、性別、出生年月日、身分證字號／居留證號、學校、系所、年級、學生證號、聯絡電話、電子信箱、通訊地址、緊急聯絡人資料及其他與本競賽相關之必要資料。

二、蒐集、處理及利用之目的

- （一）報名及資格審核
- （二）行政通知與活動聯繫
- （三）保險作業
- （四）競賽成績統計、公告與證明文件製作
- （五）活動記錄、成果彙整與宣傳推廣
- （六）其他與本競賽執行相關之必要用途

三、個人資料利用期間

自報名日起至本活動辦理結束後一年止；如依法令或業務需要者，得延長保存期限。

四、個人資料利用地區、對象及方式

- （一）利用地區：中華民國境內及因網路宣傳而可能延伸之國際網路公開區域。
- （二）利用對象：主辦單位、合辦單位、依法受託處理本活動相關事務之單位。
- （三）利用方式：以自動化機器或其他非自動化方式蒐集、處理、利用及保存。

五、當事人權利

本人得依個人資料保護法相關規定，就本人個人資料向主辦單位行使以下權利：

- (一) 查詢或請求閱覽
- (二) 請求製給複製本
- (三) 請求補充或更正
- (四) 請求停止蒐集、處理或利用
- (五) 請求刪除

惟若因行使上述權利致影響報名資格、競賽作業或相關權益者，其後果由本人自行負責。

六、不同意提供個人資料之影響

如本人不同意提供相關個人資料，或提供資料不完整、不正確，主辦單位可能無法完成報名審核、聯繫通知、保險作業或其他競賽相關程序，進而影響本人參賽及相關權益。

本人已詳閱並瞭解上述內容，並同意主辦單位於前述目的範圍內蒐集、處理及利用本人之個人資料。

立同意書人：_____

身分證字號／居留證號：_____

聯絡電話：_____

電子信箱：_____

簽名：_____

日期：_____年_____月_____日

附件四

2026 第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽

沖煮計畫表

選手姓名：_____

參賽編號：_____

競賽階段：☐ 初賽 ☐ 複賽 ☐ 決賽

填表日期：_____年_____月_____日

一、沖煮基本設定

指定豆款名稱：_____

使用烘焙日期：_____年_____月_____日

咖啡粉量：_____ g

總注水量：_____ ml

粉水比：_____

水溫：_____ °C

預計總萃取時間：_____

研磨設定／刻度：_____

二、使用器材

磨豆機品牌／型號：_____

濾杯品牌／型號：_____

濾紙品牌／型號：_____

手沖壺品牌／型號：_____

電子秤品牌／型號：_____

其他輔助器材：_____

三、沖煮流程規劃

第一段注水：_____ ml 時間：_____ 秒

第二段注水：_____ ml 時間：_____ 秒

第三段注水：_____ ml 時間：_____ 秒

第四段注水：_____ ml 時間：_____ 秒

第五段注水：_____ ml 時間：_____ 秒

悶蒸時間：_____ 秒

注水方式說明：_____

四、風味設定

預期香氣表現：_____

預期風味表現：_____

預期甜感表現：_____

預期口感表現：_____

預期餘韻表現：_____

整體風味概念說明：_____

選手簽名：_____

2026第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽 初賽評分表 評審姓名 _____

選手1	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分						
										0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	20	
										備註 器材							
選手2	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分						
										0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	20	
										備註 器材							
選手3	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分						
										0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	20	
										備註 器材							
選手4	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分						
										0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	0 2 4 6 8 10	20	
										備註 器材							

2026第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽 複賽評分表 評審姓名 _____

選手1	備註	乾淨度	0 2 4 6 8 10	甜度	0 2 4 6 8 10	酸質	0 2 4 6 8 10	口腔觸感	0 2 4 6 8 10	風味	0 2 4 6 8 10	餘味	0 2 4 6 8 10	均衡	0 2 4 6 8 10	整體	0 2 4 6 8 10	加	總分
																		20	
																		備註	
																		器材	
選手2	備註	乾淨度	0 2 4 6 8 10	甜度	0 2 4 6 8 10	酸質	0 2 4 6 8 10	口腔觸感	0 2 4 6 8 10	風味	0 2 4 6 8 10	餘味	0 2 4 6 8 10	均衡	0 2 4 6 8 10	整體	0 2 4 6 8 10	加	總分
																		20	
																		備註	
																		器材	
選手3	備註	乾淨度	0 2 4 6 8 10	甜度	0 2 4 6 8 10	酸質	0 2 4 6 8 10	口腔觸感	0 2 4 6 8 10	風味	0 2 4 6 8 10	餘味	0 2 4 6 8 10	均衡	0 2 4 6 8 10	整體	0 2 4 6 8 10	加	總分
																		20	
																		備註	
																		器材	
選手4	備註	乾淨度	0 2 4 6 8 10	甜度	0 2 4 6 8 10	酸質	0 2 4 6 8 10	口腔觸感	0 2 4 6 8 10	風味	0 2 4 6 8 10	餘味	0 2 4 6 8 10	均衡	0 2 4 6 8 10	整體	0 2 4 6 8 10	加	總分
																		20	
																		備註	
																		器材	

2026第一屆暨大杯全國手沖咖啡沖煮賽 決賽評分表

評審姓名 _____

選手1	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分
		0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	20	
		備註									
		器材									
選手2	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分
		0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	20	
		備註									
		器材									
選手3	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分
		0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	20	
		備註									
		器材									
選手4	備註	乾淨度	甜度	酸質	口腔觸感	風味	餘味	均衡	整體	加	總分
		0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	0 2 4 6 8 10 -----	20	
		備註									
		器材									