

檔 號：

保存年限：

崑山科技大學 函

地址：710303臺南市永康區崑大路195號

聯絡人：洪綺吟

聯絡電話：(06)272-7175轉315

電子信箱：cyhong@mail.ksu.edu.twtw

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國113年9月18日

發文字號：崑科大餐飲字第1130023970號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件1 附件2 (113091800027_113002397001.jpg, 113091800027_113002397002.pdf)

主旨：本校餐飲管理及廚藝系謹訂於113年11月8日(星期五)舉辦「第五屆崑山盃國際咖啡競賽」，邀請貴校師生踴躍報名參加，請查照。

說明：

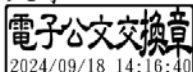
- 一、藉由『第五屆崑山盃國際咖啡競賽』，邀請全國大專院校、高中職學生、各國社會人才參與，增進咖啡調製技術交流、學以致用與互相切磋技巧，提升咖啡飲品服務品質也持續推廣咖啡文化。
- 二、活動對象：全國高中職、大專學生及社會人士。
- 三、活動時間：113年11月8日(五) 08:00-18:00。
- 四、競賽地點：崑山科技大學__圖書資訊館B 1 國際咖啡認證中心。
- 五、其他報名資訊詳見活動海報及簡章如附件。

正本：台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、崇右學校財團法人崇右影藝科技大學、國立政治大學、國立臺灣大學、國立高雄師範大學、國立彰化師範大學、國立臺灣師範大學、國立

收文文號：1130011434

陽明交通大學、國立臺北藝術大學、國立臺中教育大學、國立臺北教育大學、臺北市立大學、東吳大學、中國文化大學、世新大學、銘傳大學、實踐大學、大同大學、國立臺灣科技大學、國立臺北科技大學、中國科技大學、國立臺北商業大學、財團法人德明財經科技大學、中華學校財團法人中華科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、國立臺北大學、國立臺灣藝術大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、淡江大學學校財團法人淡江大學、華梵大學、真理大學、臺北基督學院、明志科技大學、聖約翰科技大學、景文科技大學、東南科技大學、致理學校財團法人致理科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、亞東學校財團法人亞東科技大學、黎明技術學院、華夏學校財團法人華夏科技大學、高雄市立空中大學、國立清華大學、中華大學學校財團法人中華大學、玄奘大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、明新學校財團法人明新科技大學、大華學校財團法人敏實科技大學、國立中興大學、國立中央大學、中原大學、逢甲大學、靜宜大學、中山醫學大學、中國醫藥大學、亞洲大學、國立勤益科技大學、國立臺中科技大學、朝陽科技大學、弘光科技大學、嶺東科技大學、中臺科技大學、僑光科技大學、修平學校財團法人修平科技大學、大葉大學、國立雲林科技大學、國立虎尾科技大學、環球學校財團法人環球科技大學、國立嘉義大學、大同技術學院、國立中正大學、南華大學、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、國立成功大學、國立臺南藝術大學、國立臺南大學、長榮大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、中信金學校財團法人中信科技大學、中信學校財團法人中信金融管理學院、中華醫事科技大學、國立中山大學、國立高雄大學、國立高雄科技大學、義守大學、高雄醫學大學、國立高雄餐旅大學、樹德科技大學、輔英科技大學、正修學校財團法人正修科技大學、台鋼學校財團法人台鋼科技大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、國立屏東大學、國立屏東科技大學、大仁科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、國立暨南國際大學、南開科技大學、慈濟學校財團法人慈濟大學、國立東華大學、國立宜蘭大學、佛光大學

副本：





第五屆崑山盃

國際咖啡競賽

KUN SHAN CUP
INTERNATIONAL COFFEE COMPETITION



2024.11.08

08:00 ~ 18:00



崑山科技大學
圖書資訊館B1
國際咖啡認證中心

手沖賽



HAND-BREWED

拉花賽



LATTE ART

杯測賽



COFFEE CUPPING

官方FB：



贊助商：

FELLOW



UNI SPLENDOR CORP.
大統集團華航股份有限公司



INNOLeader
立智傑國際股份有限公司

HARIO



MANGO
芒果咖啡



Mx. COOL

開元食品

acaia



HSIAD SHR
AGREEMENT

UCC
Every coffee, every moment

主辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系&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學會&精品咖啡研習社





第五屆 崑山盃國際咖啡競賽簡章

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『第五屆崑山盃國際咖啡競賽』，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：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系、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學會、崑山科技大學精品咖啡研習社

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、日創商品開發、立智傑股份有限公司、台灣好瑞奧股份有限公司、百懋國際股份有限公司、芒果咖啡、克菴菴咖啡、尚品咖啡、冠淳科技股份有限公司、開元食品工業股份有限公司、凱亞科技股份有限公司、漢亞國際實業有限公司、蕭氏貿易有限公司、優仕咖啡股份有限公司

競賽日期：2024 年 11 月 08 日（星期五）08：00～18：00

報到地點：崑山科技大學__圖書資訊館 10 樓國際會議廳

競賽地點：崑山科技大學__圖書資訊館 B 1 國際咖啡認證中心

參加對象：全國各大專院校、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	40 人	32 人	學生組
大專組	36 人	32 人	總人數 40 人
社會組	48 人	32 人	32 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 單孔義式咖啡機乙台（市價 150,000 元）、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺乙組（市價 500 元）。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、飛利浦 Saeco Moltio 全自動咖啡機乙台（市價 50,000 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組（市價 500 元）。

第三名：現金壹萬元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾空氣清淨機乙台（市價 6,990 元）、品諾光觸媒捕蚊燈乙台（市價 1,080 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺乙組（市價 500 元）。

佳作 9 名：獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個。

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、品諾空氣清淨機乙台（市價 6,990 元）、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾小坪數長效抗菌空氣清淨機乙台（市價 4,980 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾 12 吋 4D 遙控 DC 馬達循環立扇乙台（市價 4,590 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

佳作 6 名：獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個。

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、品諾空氣清淨機乙台（市價 6,990 元）、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾小坪數長效抗菌空氣清淨機乙台（市價 4,980 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾 12 吋 4D 遙控 DC 馬達循環立扇乙台（市價 4,590 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

佳作 7 名：獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個。

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 錐刀磨豆機乙台（市價 42,800 元）、Stagg mini 乙台（市價 3,280 元）、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Aries 錐刀磨豆機乙台（市價 42,800 元）、Carter Kit 乙組（市價 1,990 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、【Mx. COOL】-Katze 磅秤（市價 3,280 元）、Coff go 乙組（市價 1,799 元）、品諾空氣清淨機乙台（市價 6,990 元）、品諾光觸媒捕蚊燈乙台（市價 1,080 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

佳作 5 名：獎狀乙只、現金伍佰元、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台。

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、Nucleus 冰石手沖架乙組（市價 4,998 元）、Carter Carry 20oz 乙個（市價 1690 元）、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

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（市價 2,100 元）、Carter 滑蓋 12oz 乙個（市價 1290 元）、品諾 4 吋隨行涼感美型扇、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Atmos 0.4L 不鏽鋼乙個（市價 1390 元）、多功能蒸汽清潔機乙台（市價 3,980 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組（市價 500 元）。

佳作 5 名：獎狀乙只、現金伍佰元、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台。

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、Nucleus 冰石手沖架乙組（市價 4,998 元）、ICE CREAM 甜筒杯乙個(市價 959 元)、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

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（市價 2,100 元）、Jelly Cup (240ml) 乙個(市價 799 元)、品諾光觸媒捕蚊燈乙台（市價 1,080 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、HOLO TONTON CUP 吸管杯乙個(市價 559 元)、品諾多功能蒸汽清潔機乙台(市價 3,980 元)、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

佳作 5 名：獎狀乙只、現金伍佰元、4 吋隨行涼感美型扇乙台。

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、KBG Select 玻璃壺 110V 乙台(市價 13,650 元)、品諾空氣清淨機乙台(市價 6,990 元)、品諾多功能蒸汽清潔機乙台(市價 3,980 元)、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、KBG Select 玻璃壺 110V 乙台(市價 13,650 元)、品諾小坪數長效抗菌空氣清淨機乙台（市價 4,980 元）、品諾光觸媒捕蚊燈乙台(市價 1,080 元)、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、KBG Select 玻璃壺 110V 乙台(市價 13,650 元)、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

第四名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾小坪數長效抗菌空氣清淨機乙台（市價 4,980 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

佳作 8 名：獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個。

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、Nucleus 冰石手沖架乙組（市價 4,998 元）、品諾光觸媒捕蚊燈乙台（市價 1,080 元）、Acaia 限量紀念品套組乙組（Tap Tare Brew Tote Bag 乙個、Acaia Purr-over Set 乙包、Acaia Cosmic Stickers Set 乙組、Acaia Sticker Set 乙組、Acaia Water Bottle 乙支、Acaia Lunar/Pearl 造型鑰匙圈 乙組市價 3,689 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

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（市價 2,100 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

第三名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾小坪數長效抗菌空氣清淨機乙台（市價 4,980 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

第四名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、品諾 12 吋 4D 遙控 DC 馬達循環立扇乙台（市價 4,590 元）、TCDN-100-B 小球三孔濾杯咖啡壺組乙組(市價 500 元)。

佳作 10 名：獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個。

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 2024 年 10 月 05 日（星期六）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. 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，請選手們務必留意。
4. 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。
5. 主辦單位保有最終決定權。
6. 報名方式採 Google 表單線上報名。

組別/項目	報名網址 (右方為報名網址)
咖啡拉花賽-高中職組	https://reurl.cc/KlxG3j
咖啡拉花賽-大專組	https://reurl.cc/Klr479
咖啡拉花賽-社會組	https://reurl.cc/rvae5y
手沖咖啡賽-高中職組	https://reurl.cc/5domM6
手沖咖啡賽-大專組	https://reurl.cc/VM398R
手沖咖啡賽-社會組	https://reurl.cc/xvgR14
咖啡杯測賽-學生組	https://reurl.cc/ey9rDL
咖啡杯測賽-社會組	https://reurl.cc/oy9j7g

*報名完畢主辦單位確認資料無誤後將以 mail 方式通知匯款資訊及後續作業
請選手們務必留意填寫之郵件資料與資訊
請於通知匯款後三日內完成匯款作業及回覆

匯款資訊：報名完成後將於 Email 訊息通知。

競賽承辦單位聯絡資訊：

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 施智偉老師

E-mail：scw0818@gmail.com

第五屆崑山盃官方帳號

IG：<https://reurl.cc/8X3yao>

FB：<https://www.facebook.com/share/NJzxZAxztzRjgDheQ/?mibextid=LQQJ4d>

E-mail：拉花賽：ksucoffeelatte@gmail.com

手沖賽：ksucuppour@gmail.com

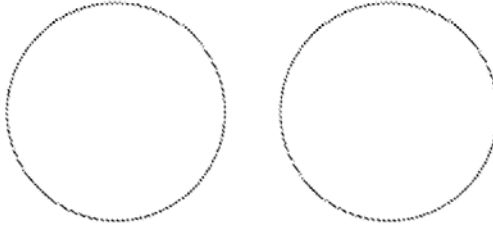
杯測賽：Ksucoffeecupping@gmail.com

各組別競賽規則及注意事項：

一、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、半決賽為兩兩PK賽，決賽採評分表計分。
- (2)初賽、複賽、半決賽共有三位評審，每位評審皆有1票，針對「整體視覺感受」進行投票。
- (3)決賽須以下列評分表作為分數計算。
※如選手同分時，以整體視覺感受分數高者勝出。
- (4)初賽、複賽、半決賽需製作一杯拉花拿鐵。
- (5)決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵。
- (6)若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
- (7)參賽者在競賽時間內，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。
- (8)參賽者在競賽台上必須使用主辦單位提供的指定牛奶，前置時間可以到牛奶。
- (9)製作時間結束前參賽者需將完成之作品置於評分位置，即可進行清潔工作。
- (10)決賽評分表：

選手標準：	選手姓名：	評審姓名：	高中職組/大專組/社會組
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
感官評分(共140分)	原始分數	加權分數	
評分項目	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			
圖樣性與達成度 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			

崑山科技大學餐飲管理系及廚藝系 製

2. 競賽時間：

- 初賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。
- 複賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。
- 半決賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。
- 決賽：6分鐘（1分鐘前置作業，5分鐘製作成品）。
- * 前置時間可試萃濃縮咖啡，測試蒸氣大小（不可打奶泡、水）。
- * 競賽時間以電子碼錶計時。
- * 競賽過程中將由工作人員報時提醒。

3. 主辦單位設備注意事項：

- (1)參賽者必須使用主辦單位提供的設備。設備由立智傑股份有限公司提供：Dalla Corte 咖啡機 Studio 與 磨豆機 Max
- (2)不允許自備機器設備及調整或重新設定主辦單位所供的機器設備，否則不予計分。

4. 主辦單位提供的設備，如下所列：

- (1) 義式咖啡機 (指定使用「Dalla Corte 咖啡機 Studio」)。
- (2) 義式磨豆機 (指定使用「磨豆機 Max」)。
- (3) 拉花咖啡杯 (指定使用 CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml)。
- (4) 咖啡豆 (指定使用「威尼斯配方豆」，由尚品咖啡提供)。
- (5) 全脂鮮奶 (指定使用「戀職人鮮奶」，由開元食品提供)。
- (6) 粉渣盒、填壓器。
- (7) 清潔工具(如毛刷)。
- (8) 乾淨抹布(檯面清潔用)。
- (9) 拉花檯面：長 140 公分×寬 90 公分×高 90 公分。
- (10) 拉花操作區與選手交杯區距離 1.5 公尺。

 <p style="text-align: center;">Dalla Corte STUDIO</p>	 <p style="text-align: center;">DALLA CORTE</p>	 <p style="text-align: center;">CLUBHOUSE coffee arena not included CH250-0CK</p>
<p style="text-align: center;">咖啡拉花指定義式咖啡機 Dalla Corte 咖啡機 Studio</p>	<p style="text-align: center;">咖啡拉花指定義式磨豆機 Dalla Corte MAX 義式磨豆機</p>	<p style="text-align: center;">CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml</p>

5. 參賽者可自備以下項目 (清單僅供參考，自行斟酌)：

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

6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝 (自備)。

7. 參賽者不需準備音樂或對評審 / 觀眾做詳盡的口語解說。

8. 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。

二、手沖咖啡賽 高中職組&大專組&社會組

1. 競賽賽制：

- (1) 初賽為四人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (2) 複賽為四人一組以評分表計分，選出四位選手晉級。
- (3) 決賽為一人一組上場，須進行展演，以評分表計分。

2. 競賽時間：

流程	初賽	複賽	決賽
前置作業	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘
沖煮時間	5 分鐘	5 分鐘	8 分鐘
善後作業	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘

* 初賽、複賽皆不需展演。

* 沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒

3. 評分標準：

第五屆 崑山盃 國際咖啡競賽

The 5th KSU SHAN CUP International Coffee Competition

複賽評分表 Scoring Sheet



NAME DATE

PURPOSE SAMPLE NO.

IMPRESSION OF QUALITY
 1) TRIFLINGLY LOW 2) SLIGHTLY 3) MODERATELY HIGH
 4) VERY LOW 5) MODERATELY-HIGH/LOW 6) VERY HIGH
 7) MODERATELY HIGH 8) SLIGHTLY HIGH 9) EXTREMELY HIGH

PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT	PART 2: AFFECTIVE ASSESSMENT
<p>Flavor Intensity</p> <p>LOW MODERATE HIGH</p> <p>0 2 4 6 8 10</p> <p>Aftertaste Intensity</p> <p>LOW MODERATE HIGH</p> <p>0 2 4 6 8 10</p> <p>SELECT UP TO FIVE THAT APPLY:</p> <p><input type="checkbox"/> FLORAL <input type="checkbox"/> FRUITY (SWEET) (SOUR) (FRUIT) (SOUR FRUIT) <input type="checkbox"/> SOUP-FERMENTED <input type="checkbox"/> SOUP-FERMENTED <input type="checkbox"/> GREEN/VEGETATIVE <input type="checkbox"/> OTHER (CHEMICAL) (MUSKY/EARTHY) (SPICY) <input type="checkbox"/> ROASTED <input type="checkbox"/> BITTER/ACIDIC <input type="checkbox"/> BITTER <input type="checkbox"/> SWEET (VANILLA/VANILIN) (BROWN SUGAR)</p> <p>MAIN TASTES (2)</p> <p><input type="checkbox"/> SALTY <input type="checkbox"/> SOUR <input type="checkbox"/> SWEET <input type="checkbox"/> BITTER <input type="checkbox"/> UMAMI</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (GOOD)</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (GOOD)</p>
<p>Acidity Intensity</p> <p>LOW MODERATE HIGH</p> <p>0 2 4 6 8 10</p> <p>SELECT ONE:</p> <p><input type="checkbox"/> DRY ACIDITY (SOUR) (GRASSY) (TART) <input type="checkbox"/> SWEET ACIDITY (SOUR) (FRUIT-LIKE) (BRIGHT)</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (GOOD)</p>
<p>Sweetness Intensity</p> <p>LOW MODERATE HIGH</p> <p>0 2 4 6 8 10</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (GOOD)</p>
<p>Mouthfeel Intensity</p> <p>LOW MODERATE HIGH</p> <p>0 2 4 6 8 10</p> <p>SELECT UP TO TWO:</p> <p><input type="checkbox"/> SMOOTH (SILKY) (CREAMY) (SANDY) <input type="checkbox"/> MOUTH-COATING <input type="checkbox"/> OILY <input type="checkbox"/> SICKENING (SILENT) (SILKY) (THICK)</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (GOOD)</p>

第五屆 崑山盃 國際咖啡競賽

The 5th KSU SHAN CUP International Coffee Competition

決賽評分表 Scoring Sheet



NAME DATE

PURPOSE SAMPLE NO.

NUMBER OF CUPS: 1-STRONG/1-CUP 2-CUPS 3-WEAK/3-CUPS
 4-STRONG/4-CUPS 5-STRONG/5-CUPS 6-STRONG/6-CUPS

PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT		PART 2: AFFECTIVE ASSESSMENT	
<p>Flavor Intensity</p> <p>LOW MEDIUM HIGH</p> <p>Astringency Intensity</p> <p>LOW MEDIUM HIGH</p> <p>SELECT UP TO FIVE THAT APPLY:</p> <p><input type="checkbox"/> FRESH <input type="checkbox"/> BERRY <input type="checkbox"/> CORN <input type="checkbox"/> PEACH <input type="checkbox"/> CITRUS <input type="checkbox"/> FRUIT</p> <p><input type="checkbox"/> NUTTY <input type="checkbox"/> ROASTED <input type="checkbox"/> BURN <input type="checkbox"/> BAKED <input type="checkbox"/> SWEET</p> <p><input type="checkbox"/> CHEESE <input type="checkbox"/> CHOCOLATE <input type="checkbox"/> BUTTER <input type="checkbox"/> SOAPY <input type="checkbox"/> DIPPY</p> <p><input type="checkbox"/> SWEET <input type="checkbox"/> VANILLA <input type="checkbox"/> TARTAR <input type="checkbox"/> CROISSANT <input type="checkbox"/> MARMALADE</p> <p>MARK TASTES (2)</p> <p><input type="checkbox"/> SALTY <input type="checkbox"/> SOUR <input type="checkbox"/> BITTER <input type="checkbox"/> BATTER <input type="checkbox"/> BURNING</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (CUP)</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (CUP)</p>		
<p>Acidity Intensity</p> <p>LOW MEDIUM HIGH</p> <p>SELECT ONE:</p> <p><input type="checkbox"/> LOW ACIDITY (MILD) (FRUIT) (SWEET)</p> <p><input type="checkbox"/> MEDIUM ACIDITY (SOUR) (FRUIT) (SWEET)</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (CUP)</p>		
<p>Sweetness Intensity</p> <p>LOW MEDIUM HIGH</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (CUP)</p>		
<p>Mouthfeel Intensity</p> <p>LOW MEDIUM HIGH</p> <p>SELECT UP TO TWO:</p> <p><input type="checkbox"/> ROUND (FRUIT) (SOUR) (SWEET) <input type="checkbox"/> MOUTH-DRYING</p> <p><input type="checkbox"/> ONLY <input type="checkbox"/> METALLIC</p> <p><input type="checkbox"/> CHOCOLATE <input type="checkbox"/> BUTTERY (TART) (SWEET)</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (CUP)</p>		
<p>Overall</p>	<p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 (CUP)</p>		
<p>Attention to detail</p>	<p>Coffee knowledge</p>	<p>Presentation</p>	

© 2017 by the Specialty Coffee Association | SCA Version 1 (April 2017) | Learn more: sca.coffee/sca-assessment | Calculate total scoring score: sca.coffee/sca-scoring

4. 競賽規則：

- (1) 初賽豆子為一款，複、決賽豆子為一款，報名手沖賽任一組別，會寄送 100g 的初賽咖啡豆給選手。
- (2) 初、複賽時選手應盡量安靜進行沖煮。
*若主審認為選手有影響評審或選手行為可判決選手失格。
- (3) 初賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。
- (4) 複、決賽以三位評審依評分表評分。
- (5) 初、複賽需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內沖煮完成 1 壺 250ml 以上咖啡液且不須進行展演，決賽需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內分別沖煮完成 2 壺 250ml 以上咖啡液且須進行展演，沖煮完成向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將咖啡放置前方 IBM 桌等待評審進行杯測，選手沖煮完成的咖啡液需要用指定的下壺遞交。
- (6) 沖煮桌：長 183 公分×寬 61 公分×高 76 公分。
- (7) 不可在豆子上添加任何會影響風味添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。
- (8) 需使用主辦單位指定用水總 TDS 為 80。

5. 指定咖啡豆，如下：

(1)初賽

品名：肯亞 Nyeri 岡谷丘處理廠 Kangocho Factory

處理方式：水洗

品種：SL28、SL34

風味參考：白花、柑橘、新鮮藍莓、桃子、可爾必思乳酸

海拔：1700m

(2)複、決賽（一種）

品名：哥倫比亞 Tolima 瑪挪亞莊園 La Manoa

處理方式：水洗

風味參考：白桃、西瓜、紅石榴、葡萄

海拔：1800m

如需加購手沖咖啡豆，請洽詢歐拉拉咖啡有限公司。

初賽豆 200 克每包 400 元、決賽豆 200 克每包 500 元。

初賽豆 200g 2 包+決賽豆 200 克 1 包=1000 元

6. 主辦單位指定器具，如下：


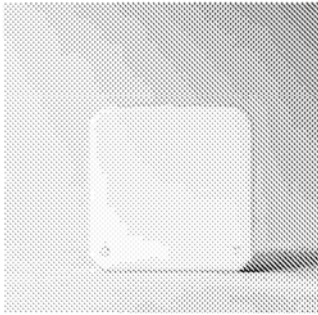

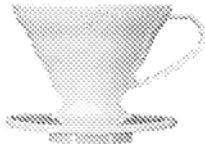
(1) FELLOW Stagg EKG 600 電子溫控手沖壺。

(2) Aries 錐刀磨豆機。

(3) HARIO V60 01 濾杯、flow dripper02 濾杯。

(4) HARIO 濾紙。

(5) ACAIA PEARL 智能電子秤

			
FELLOW Stagg EKG 600ml 電子溫控手沖壺	ACAIA PEARL 智能電 子秤	Aries 錐刀磨豆機	HARIO V60 01 濾杯

7. 沖煮台上準備器具：

(1)熱水 90 度 (TDS：80)、常溫水 500ml (TDS：80)。

(2)刷子 (刷檯面、磨豆機)、抹布、口布。

(3)電子溫控手沖壺、磨豆機

8. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。
 9. 初賽、複賽參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。
 10. 決賽參賽者須進行展演。
 11. 咖啡豆、器具購買網址：
 - 咖啡豆：<https://page.line.me/290zg.jhx>（歐拉拉咖啡有限公司官方 LINE 連結）
 - 磨豆機：<https://reurl.cc/lyRDMj>
 - 溫控手沖壺：<https://bit.ly/3JivLQ9>
 - 濾杯、濾紙：<https://www.hario.com.tw/>
 - 磅秤：<https://forms.gle/Sr2QYiVbwfin4fus6>
- 選手若要購買磨豆機、磅秤，請點選購買連結，並提供報名佐證，予以優惠價。

三、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 12 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：

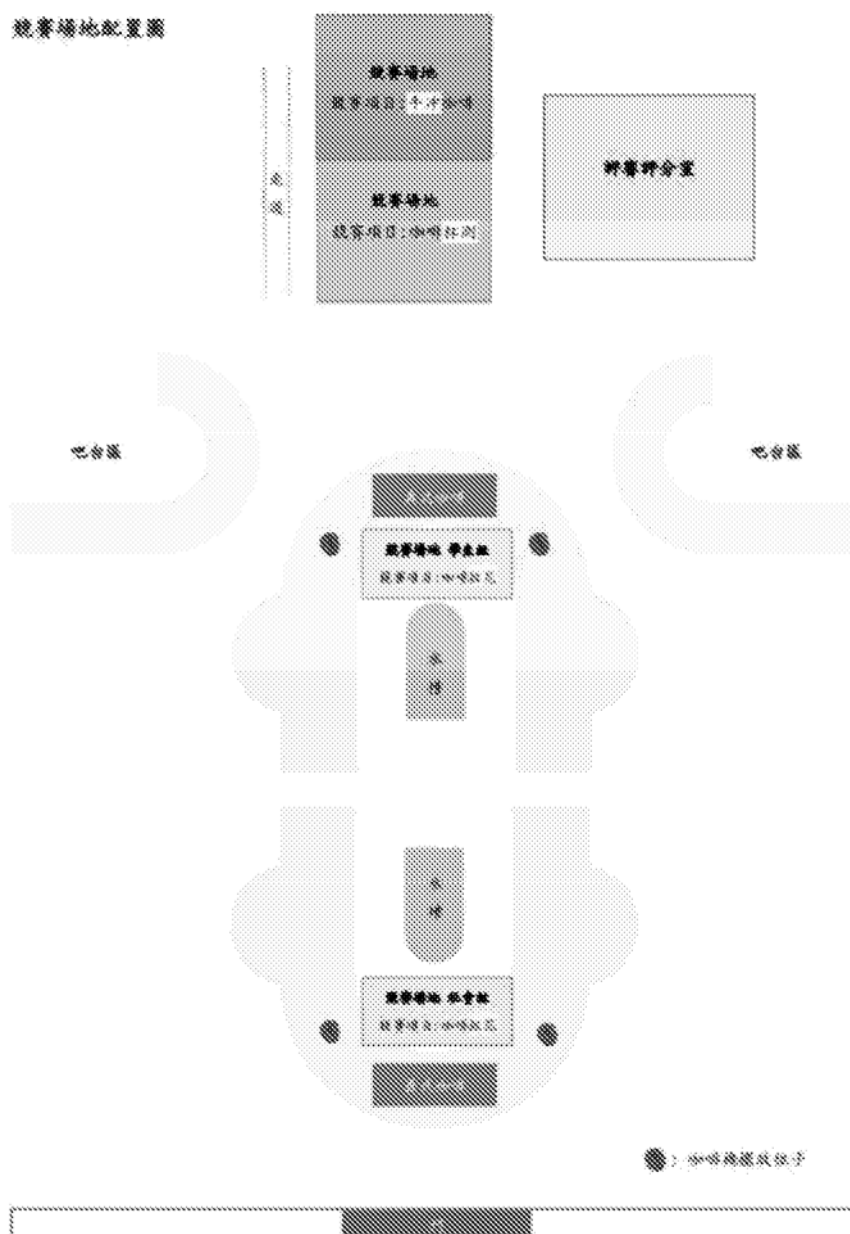
(1) 指定使用 MOCCAMASTER 咖啡機



6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

競賽場地配置圖

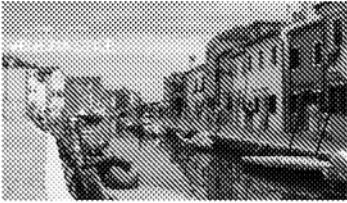
競賽場地配置圖



主辦單位指定使用器具

機器具	公司	網址
半自動咖啡機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
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	尚品咖啡	https://reurl.cc/GEnKep
Fellow 溫控手沖壺	十億國際股份有限公司	https://bit.ly/3JivLQ9
Aries 手沖磨豆機	冠淳科技股份有限公司	https://reurl.cc/lyRDMj
手沖濾杯	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
手沖濾紙	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
手沖磅秤	Acaia	https://forms.gle/Sr2QYiVbwtin4fus6

指定材料

	 <p>威尼斯—這座神聖歷史的瑰麗城市,有來自四圍17省的藝術與文化的薰陶,希她與在歷史所孕育的命運的命途。創研自16世紀,由中興進入繁榮之現,這座城市的瑰麗與繁榮的現狀。</p> <p>本配方採用上層Sidero奇羅拿半日曬豆,以地層數Arizica特種咖啡處理,再配上印度香茅與Casta豆以提煉,油質豐富,沖調時,系統擁有老成與現時的韻香,中程堅強與酸質,果糖感。</p>		
<p>戀職人鮮奶 開元食品</p>	<p>拉花咖啡豆 威尼斯配方豆</p>	<p>手沖初賽指定咖啡豆 肯亞 岡谷丘處理廠 水洗處理</p>	<p>手沖複、決賽指定咖啡豆 哥倫比亞 瑪挪亞莊園 水洗處理</p>

贊助廠商:

第五屆崑山盃贊助廠商			
1	十億國際股份有限公司	9	克菴菴咖啡
2	川本國際包裝有限公司	10	尚品咖啡
3	大統營實業股份有限公司	11	冠淳科技股份有限公司
4	日創商品開發	12	開元食品工業股份有限公司
5	立智傑股份有限公司	13	acaia 凱亞科技股份有限公司
6	HARIO TAIWAN 台灣好璃奧股份有限公司	14	漢亞國際實業有限公司
7	百懋國際股份有限公司	15	蕭氏貿易有限公司
8	芒果咖啡	16	ucc 優仕咖啡股份有限公司



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/taianan/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。

