

2020花蓮縣咖啡掛耳包競賽 黑咖啡組評分表

參賽樣品編號：_____

A. 感官評鑑

		評分											
1. 風味(Flavor)	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">0</td><td style="width: 10%;">0.5</td><td style="width: 10%;">1</td><td style="width: 10%;">1.5</td><td style="width: 10%;">2</td><td style="width: 10%;">2.5</td><td style="width: 10%;">3</td><td style="width: 10%;">3.5</td><td style="width: 10%;">4</td><td style="width: 10%;">4.5</td><td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	x4
0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			
2. 醇度(Body)	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">0</td><td style="width: 10%;">0.5</td><td style="width: 10%;">1</td><td style="width: 10%;">1.5</td><td style="width: 10%;">2</td><td style="width: 10%;">2.5</td><td style="width: 10%;">3</td><td style="width: 10%;">3.5</td><td style="width: 10%;">4</td><td style="width: 10%;">4.5</td><td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	x3
0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			
3. 後韻(Aftertaste)	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">0</td><td style="width: 10%;">0.5</td><td style="width: 10%;">1</td><td style="width: 10%;">1.5</td><td style="width: 10%;">2</td><td style="width: 10%;">2.5</td><td style="width: 10%;">3</td><td style="width: 10%;">3.5</td><td style="width: 10%;">4</td><td style="width: 10%;">4.5</td><td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	x3
0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			
4. 平衡性(Balance)	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">0</td><td style="width: 10%;">0.5</td><td style="width: 10%;">1</td><td style="width: 10%;">1.5</td><td style="width: 10%;">2</td><td style="width: 10%;">2.5</td><td style="width: 10%;">3</td><td style="width: 10%;">3.5</td><td style="width: 10%;">4</td><td style="width: 10%;">4.5</td><td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	x4
0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			
味覺評鑑小計A.		[]											

B. 一致性

		評分
5. 兩杯樣品一致性(Uniformity)	No [0] Yes [5]	B. x2

C. 總評

6. 整體評價(Overall)	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">0</td><td style="width: 10%;">0.5</td><td style="width: 10%;">1</td><td style="width: 10%;">1.5</td><td style="width: 10%;">2</td><td style="width: 10%;">2.5</td><td style="width: 10%;">3</td><td style="width: 10%;">3.5</td><td style="width: 10%;">4</td><td style="width: 10%;">4.5</td><td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	C. x4
0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5			

評審中文簽名：_____

$$\text{A} \quad [] \quad + \quad \text{B} \quad [] \quad + \quad \text{C} \quad [] \quad = \quad \text{總分} \quad []$$

(滿分100分)

表格設計：台北精品咖啡商業發展協會

0~1 很差 1.5~2.5 略差 3~4好 4.5~5完美
如總分同分，比序項目依次：1.風味 2.平衡

2020花蓮縣咖啡掛耳包競賽
配方咖啡組評分表

參賽樣品編號：_____

A. 感官評鑑

												評分	
1. 風味(Flavor)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	<input type="text"/>	x3
2. 醇度(Body)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	<input type="text"/>	x3
3. 後韻(Aftertaste)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	<input type="text"/>	x3
4. 平衡性(Balance)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	<input type="text"/>	x5
味覺評鑑小計A.												<input type="text"/>	

B. 一致性

			評分
5. 兩杯樣品一致性(Uniformity)	No	Yes	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	B. <input type="text"/>

C. 總評

6. 整體評價(Overall)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	C. <input type="text"/>	x4
------------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	--------------------------------	----

評審中文簽名：_____

$$A \text{ } + B \text{ } + C \text{ } = \text{總分 }$$

(滿分100分)

表格設計：台北精品咖啡商業發展協會

0~1 很差 1.5~2.5 略差 3~4好 4.5~5完美
如總分同分，比序項目依次：1.平衡 2.風味