2009 Grand Barista Championship Thailand 2009 -
แบบประเมินเทคนิคการชง

รอบ/Heat: | ผู้เข้าแข่งขัน: | กรรมการเทคนิค:

พื้นที่แข่งขันในขั้นตอนเริ่มต้น

ความคิดเห็น:

	0 to 6
ความสะอาดโดยรวม / ความสะอาดของเครื่องแต่งกาย	

/6

การประเมินกาแฟดำ

Shot 1: _____ Shot 2: _____

ความคิดเห็น:

	0 to 6	Yes	No
อุ่นถ้วยก่อนใช้			
ปล่อยน้ำออกจากหัวชง			
ตะแกรงแห้ง/สะอาดก่อนตวงกาแฟ			
ปริมาณที่หล่น/สูญเสียขณะตวงและบดกาแฟ			
ทำความสะอาดด้ามชงก่อนใส่เข้าหัวชง			
ใส่ด้ามชงทันทีหลังทำความสะอาดและคั้นกาแฟทันที			
เวลาในการคั้นกาแฟ +/- 2 วินาที			
ความคงที่สม่ำเสมอเรื่องปริมาณการคั้น			
	/6		/7

/13

การประเมินกาแฟผสมนม

Shot 1: _____ Shot 2: _____

ความคิดเห็น:

	0 to 6	Yes	No
อุ่นถ้วยก่อนใช้			
ปล่อยน้ำออกจากหัวชง			
ตะแกรงแห้ง/สะอาดก่อนตวงกาแฟ			
ปริมาณที่หล่น/สูญเสียขณะตวงและบดกาแฟ			
ทำความสะอาดด้ามชงก่อนใส่เข้าหัวชง			
ใส่ด้ามชงทันทีหลังทำความสะอาดและคั้นกาแฟทันที			
เวลาในการคั้นกาแฟ +/- 2 วินาที			
ความคงที่สม่ำเสมอเรื่องปริมาณการคั้น			
นม			
เหยือกเป่านมแห้งและสะอาดก่อนเริ่ม			
ไล่ไอน้ำจากท่อเป่าก่อนทำโฟมนม			
เช็ดท่อเป่านมหลังจากทำโฟมนม			
ไล่ไอน้ำหลังจากเป่าโฟมนม			
เหยือกสะอาดและมีนมเหลือค้างในปริมาณยอมรับได้เมื่อเสร็จ			
	/6		/12

/18

การประเมินการตกแต่ง Latte Art

Shot 1: _____ Shot 2: _____

ความคิดเห็น:

	0 to 6	Yes	No
อุ่นถ้วยก่อนใช้			
ปล่อยน้ำออกจากหัวชง			
ตะแกรงแห้ง/สะอาดก่อนตวงกาแฟ			
ปริมาณที่หล่น/สูญเสียขณะตวงและบดกาแฟ			
ทำความสะอาดด้ามชงก่อนใส่เข้าหัวชง			
ใส่ด้ามชงทันทีหลังทำความสะอาดและคั้นกาแฟทันที			
เวลาในการคั้นกาแฟ +/- 2 วินาที			
ความคงที่สม่ำเสมอเรื่องปริมาณการคั้น			
นม			
เหยือกเป่านมแห้งและสะอาดก่อนเริ่ม			
ไล่ไอน้ำจากท่อเป่าก่อนทำโฟมนม			
เช็ดท่อเป่านมหลังจากทำโฟมนม			
ไล่ไอน้ำหลังจากเป่าโฟมนม			
	/6		/11

/17

พินทีแข่ง/เทคนิค/การประเมินของกรรมการโดยรวม

ความคิดเห็น:

	0 to 6
ความสะอาดตลอดเวลาที่แข่งขัน	
ความเข้าใจเครื่องบดกาแฟและการตวงกาแฟ	
ความประทับใจต่อกรรมการ	

อยู่ในเวลาที่กำหนด 12 นาที: ใช่ / ไม่ใช่ ถ้าไม่: เวลาที่เกิน: _____ วินาที **/18**

Technical 1 /72 **Technical 2** /72 **Technical 1 + Technical 2 /2 =**

อัตราการประเมิน: ยอมรับไม่ได้ = 0 ยอมรับได้ = 1 ปานกลาง = 2 ดี = 3 ดีมาก = 4 เยี่ยม = 5 เป็นเลิศที่สุด = 6

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com