

# JSC 予選 Technical Score Sheet 2017

エントリーNO.

競技者名

競技順

審査員名

--	--	--

--



## PART 1-抽出

Technical skills:

<技術能力>

YES NO

101 2杯の濾過器は正確な装着がされているか

102 2杯ブレンド抽出開始時のフラスコ内湯量は同量か

103 2杯コーヒー豆から1杯分毎に挽いているか

104 2杯に使用するコーヒー豆量は均一か

105 攪拌後泡の状態は2杯均一か（上面、側面から）

抽出時間

106 濾過攪拌（2回目）後の抽出状態は2杯均一か

① \_\_\_\_\_ 秒 ② \_\_\_\_\_ 秒

<評価> (Points : 1~6)

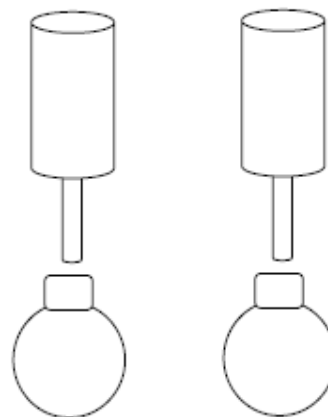
107 2杯の抽出時間は均一であるか

/ 6

108 サイフォン器具を丁寧に扱っているか

109 2つの抽出されたコーヒーが規定範囲内で同量か

抽出時間誤差		
6.0/0秒	3.5/7秒	1.0/12秒
5.5/3秒	3.0/8秒	
5.0/4秒	2.5/9秒	
4.5/5秒	2.0/10秒	
4.0/6秒	1.5/11秒	



計

Total score   
総合得点

# JSC 予選 Sensory Score Sheet 2017

エントリーNO.

競技者名

競技順

審査員名

--	--	--	--

--



**PART 1 一 味 覚**

Lowest score:1=Acceptable Highest score:6=Perfect

<ブレンドの味覚評価> Beverage presentation

Taste evaluation of Blended Coffee 最低得点=1 最高得点:パーフェクト=6

201 コーヒー液に異物が入っていない(埃、挽いたコーヒーの粒子等)

<評価> (Points : 1~6)

YES NO

		3
--	--	---

<評価> (Points : 1~6)

	/	6
--	---	---

<評価> (Points : 1~6)

	/	6
--	---	---

<評価> (Points : 1~6)



	/	6
--	---	---

<評価> (Points : 1~6)



	/	6
--	---	---

<評価> (Points : 1~6)

	/	6
--	---	---

202 コーヒーの風味 (flavor)

203 コーヒーの良質な酸味 (Acidity)

204 コーヒーのボディ (body)

205 コーヒーの後味 (After taste)

206 コーヒーの総合バランス (Overall)

小計(1)

--

Lowest score:1=Acceptable Highest score:6=Perfect

**PART 2 一 制限時間**

301 5分以内にサービスできたか  
※NOの場合のみ 401に進む

YES NO

--	--

※ 60秒以上失格

302 Over time

秒×1点 ▲

--

Total score  
総合得点

--