第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽簡章

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『第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽』，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：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所。

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、台南市餐旅教育協會、立智傑股份有限公司、台灣好璃奧股份有限公司、百懋國際股份有限公司、芒果咖啡文化有限公司、克菈菈咖啡、尚品咖啡食品有限公司、冠淳科技股份有限公司、啡 Style cafe＆咖啡教學、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。

競賽日期：2025 年 12 月 05 日（星期五）08：00～18：00

報到地點：崑山科技大學_圖書資訊館 1F 歐拉拉咖啡館

競賽地點：崑山科技大學_圖書資訊館Ｂ１國際咖啡認證中心

參加對象：全國各大專院校(專科學校學生年級限制專四、專五報名)及高中職在學學生(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 總人數 40 人
大專組	40 人	32 人	
社會組	40 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 半自動義式咖啡機乙台、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Saeco 全自動義式咖啡機乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Breville_BES876XL 複合式研磨義式咖啡機 (黑)乙台、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)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、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

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、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)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、Acaia 限量紀念品套組乙組、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇、LS 拉花鋼杯乙支、墨默拉花配方豆六包。

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、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆三包。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行涼感美型扇乙台、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、世界賽拉花指定杯乙個、墨默拉花配方豆乙包。

佳作 7 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、威尼斯義式配方豆 2 磅、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)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、Acaia 限量紀念品套組乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、Aries 大錐刀磨豆機乙台、Stagg 手沖壺 1L 白 乙支。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Carter Kit 16oz (黑)禮盒乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台、品諾空氣清淨機乙台。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Rocky 洛奇！雙層真空陶瓷隨行杯-兩入禮盒組-藍色 乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

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、Acaia 限量紀念品套組乙組、開元食品珈琲人禮包乙袋、Aries 大錐刀磨豆機乙台、STTOKE 精品陶瓷保溫杯-石岩灰乙個。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Ruby 隨行杯-白色乙個、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、MONTY 雙層陶瓷拉花杯 - 11oz 拿鐵杯-啞 光黑乙個、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

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、Acaia 限量紀念品套組乙組、Aries 大錐刀磨豆機乙台、開元食品珈琲人禮包乙袋、LIULIU TEA 玻璃泡茶水壺-麝香白 乙個。

第二名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、JUMP CUP 吸管跳跳杯 600ml-極簡白 乙個、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Katz 智能咖啡秤黑色乙台。

第三名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、MILK TEA 奶茶吸管杯 簡約白(720ml)乙個、開元食品珈琲人濾掛兩袋、Coupon Cup 保溫杯磅秤乙台、Remember14 吋台灣製變頻遙控立扇乙台。

佳作 5 名：獎狀乙只、阿爾法 01TRITAN 濾杯乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個。

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、Acaia 限量紀念品套組乙組、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 消光白 乙台、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾空氣清淨機乙台、品諾 12 吋遙控循環立扇乙台。

第二名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

第三名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾小坪數長效空氣清淨機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

第四名：精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

佳作 8 名：獎狀乙只、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包。

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、Acaia 限量紀念品套組乙組、Moccamaster 濾泡式咖啡機 KBG Select 消光白 乙台、開元食品珈琲人禮包乙袋、品諾空氣清淨機乙台、品諾 12 吋遙控循環立扇乙台。

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、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾多功能蒸氣清潔機乙台、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

第三名：現金伍仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。。

第四名：現金參仟元、精美獎盃乙座、獎狀乙只、Nucleus 濃縮冰石架乙組、開元食品珈琲人濾掛兩袋、品諾 4 吋隨行量感美型扇乙台。

佳作 8 名：獎狀乙只、愛陶樂咖啡杯 300ml 乙個、萬國通路 13 吋隨行收納手提箱(粉)乙個、杯測匙乙支、1 公斤咖啡生豆乙包。

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 2025 年 10 月 12 日（星期日）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（下方為報名網址）
咖啡拉花賽-高中職組	https://forms.gle/pcYBsnkrP5kTAXt8A
咖啡拉花賽-大專組	https://forms.gle/PVChip8cpziY9Ln87
咖啡拉花賽-社會組	https://forms.gle/G2HiobuBahXTrVyU9
手沖咖啡賽-高中職組	https://forms.gle/i4LW8Se2wLduN3Qn9
手沖咖啡賽-大專組	https://forms.gle/dHSHe9xavo1Q6kPn7
手沖咖啡賽-社會組	https://forms.gle/A5qTHdZzk5Garw9K6
咖啡杯測賽-學生組	https://forms.gle/3zqpF2e3ATn3uEXPA
咖啡杯測賽-社會組	https://forms.gle/JFDjch8wrARpEitB7

註：報名完畢主辦單位確認資料無誤後將以 E-mail 方式通知匯款資訊及後續作業，請選手務必確認填寫的報名資料及電子信箱地址是否完整，請於收到通知後三日內完成匯款作業並回覆給主辦單位，逾時則刪除報名資格，請務必留意。

匯款資訊：報名完成後將於 Email 訊息通知。
聯絡資訊：歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所
聯絡電話：06-2727175#378

第六屆 K CUP 官方帳號

IG:	https://reurl.cc/8X3yao
FB:	https://www.facebook.com/share/NJzxZAxtzRjqDheQ/?mibextid=LQQJ4d
E -mail：	kunshancup@gmail.com

各組別競賽規則及注意事項：

壹、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。

註：如選手同分時，以整體視覺感受分數高者勝出，如又為同分，依評分項目第一項圖樣一致性依序往下評比。

(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，則判為失格。

(7)參賽者在製作時間內，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，前置時間可以倒牛奶。

(9)製作時間結束前參賽者需將完成之作品置於評分位置，如逾時未交杯則判為失格，交杯後即可進行清潔工作。

(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

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			
困難性與達成度 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。

(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 Studio 咖啡機」）。
(2)義式磨豆機（指定使用「Dalla Corte Max 磨豆機」）。
(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」）。
(5)全脂鮮奶（指定使用「戀職人鮮奶」）。
(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。
指定器具示意圖:

Dalla Corte STUDIO		
咖啡拉花指定義式咖啡機 Dalla Corte 咖啡機 Studio	咖啡拉花指定義式磨豆機 Dalla Corte MAX 義式磨豆機	CLUB HOUSE 拿鐵咖啡杯 300ml

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。

貳、手沖咖啡賽 高中職組&大專組&社會組

1.競賽賽制：

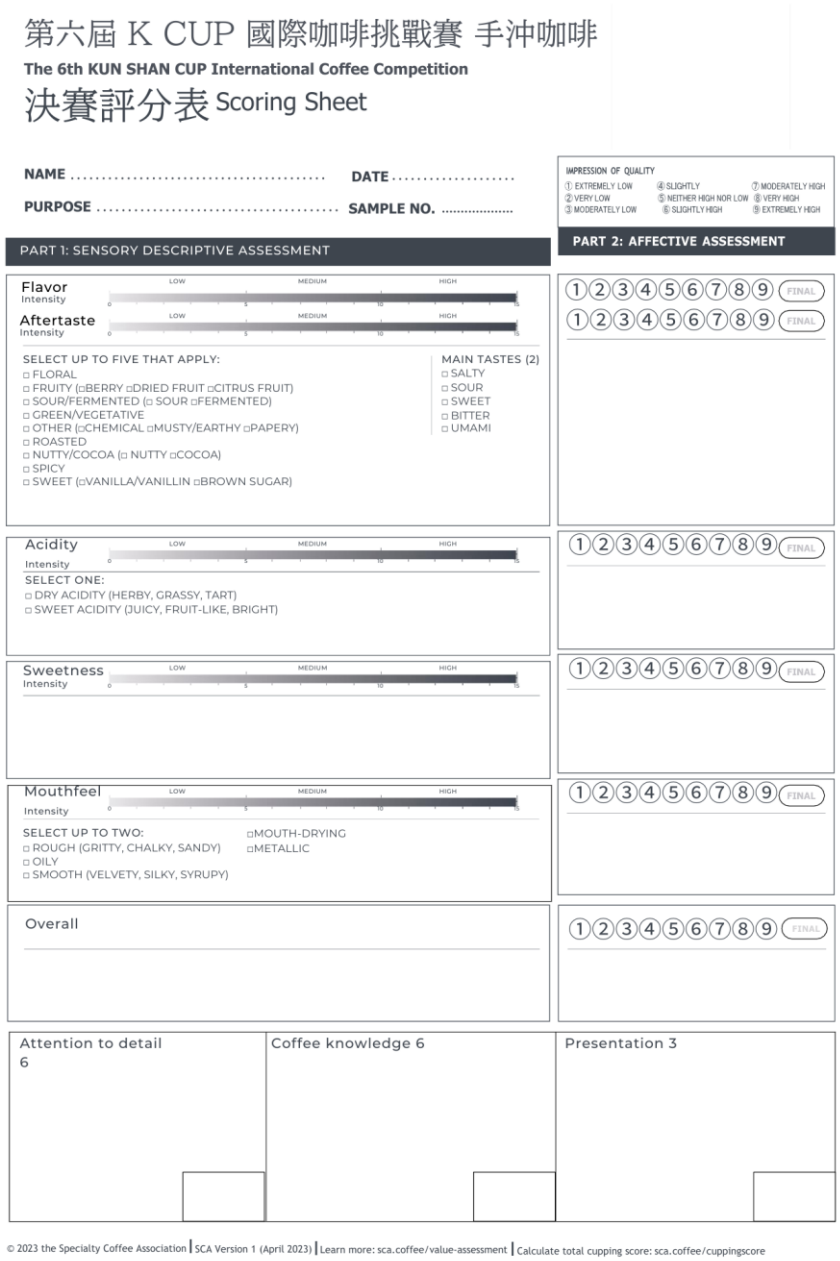
(1)初賽為四人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
(2)複賽為二人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
(3)決賽為一人一組上場，須進行展演，以評分表計分。

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

註：初賽、複賽皆不需展演。
註：沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒。

3.評分標準：



第六屆 K CUP 國際咖啡挑戰賽 手沖咖啡
The 6th KUN SHAN CUP International Coffee Competition
決賽評分表 Scoring Sheet

NAME ..... DATE .....
PURPOSE ..... SAMPLE NO. .....

IMPRESSION OF QUALITY
① EXTREMELY LOW ④ SLIGHTLY ⑦ MODERATELY HIGH
② VERY LOW ⑤ NEITHER HIGH NOR LOW ⑧ VERY HIGH
③ MODERATELY LOW ⑥ SLIGHTLY HIGH ⑨ EXTREMELY HIGH

PART 1: SENSORY DESCRIPTIVE ASSESSMENT
PART 2: AFFECTIVE ASSESSMENT

Flavor Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15
Aftertaste Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

SELECT UP TO FIVE THAT APPLY:
□ FLORAL
□ FRUITY (□BERRY □DRIED FRUIT □CITRUS FRUIT)
□ SOUR/FERMENTED (□ SOUR □FERMENTED)
□ GREEN/VEGETATIVE
□ OTHER (□CHEMICAL □MUSTY/EARTHY □PAPERY)
□ ROASTED
□ NUTTY/COCOA (□ NUTTY □COCOA)
□ SPICY
□ SWEET (□VANILLA/VANILLIN □BROWN SUGAR)

MAIN TASTES (2)
□ SALTY
□ SOUR
□ SWEET
□ BITTER
□ UMAMI

Acidity Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL
SELECT ONE:
□ DRY ACIDITY (HERBY, GRASSY, TART)
□ SWEET ACIDITY (JUICY, FRUIT-LIKE, BRIGHT)

Sweetness Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

Mouthfeel Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL
SELECT UP TO TWO:
□ ROUGH (GRITTY, CHALKY, SANDY)
□ OILY
□ SMOOTH (VELVETY, SILKY, SYRUPY)
□MOUTH-DRYING
□METALLIC

Overall
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

Attention to detail 6
Coffee knowledge 6
Presentation 3

© 2023 the Specialty Coffee Association | SCA Version 1 (April 2023) | Learn more: sca.coffee/value-assessment | Calculate total cupping score: sca.coffee/cuppingscore

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。

註：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、複賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。

(4)決賽以三位評審依評分表評分。**註：如選手同分時，以依評分項目第一項依序往下評比。**

(5)主辦單位皆於每場次提供每位選手 100g 指定咖啡豆進行競賽。

(6)初、複賽需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，選手沖煮完成的咖啡液需要用指定的下壺遞交，沖煮完成後須喊「Time」或「完成」，工作人員才會將咖啡放置前方 IBM 桌等待評審進行杯測，如逾時未交杯則判為失格。

(7)沖煮桌：長 183 公分×寬 61 公分×高 76 公分。

(8)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）。

(9)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

哥倫比亞 青草莊園

處理法：蜜處理

品種：紅波旁

海拔：1900 公尺

風味參考：蘋果、百香果、檸檬乾

(2)複、決賽

肯亞 AB TOP 卡慕恰奇處理廠

處理法：水洗

品種：SL28、SL34

海拔：1900 公尺

風味參考：醋栗、茂谷柑、蘋果

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 公克每包 400 元、決賽豆 200 公克每包 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 陶瓷濾杯、HARIO V60 睡蓮樹脂濾杯。**(如選手自備同款濾杯，賽前檢錄時經主辦單位檢查，確認無誤可帶至場上使用。)**

(4) HARIO 濾紙。

(5) ACAIA PEARL 智能電子秤。

指定器具示意圖:

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 陶瓷濾杯	HARIO V60 睡蓮 樹脂濾杯

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) HARIO V60 濾紙

(4) 指定電子溫控手沖壺、指定磨豆機。

(5) 指定濾杯**(如選手自備同款濾杯，賽前檢錄時經主辦單位檢查，確認無誤可帶至場上使用)。**

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：

手沖賽咖啡豆：	https://page.line.me/290zgjhx(歐拉拉咖啡有限公司官方 LINE 連結)
磨豆機：	https://www.mxcool.com.tw/
溫控手沖壺：	https://www.fellowproducts.com.tw/
濾杯、濾紙：	https://www.hario.com.tw/
磅秤：	https://www.vetti.com.tw/product.php?id=17

參、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	○ ●○	● ○○	○ ●○	● ○○	○ ○●	● ○○	○ ●○	○ ○●

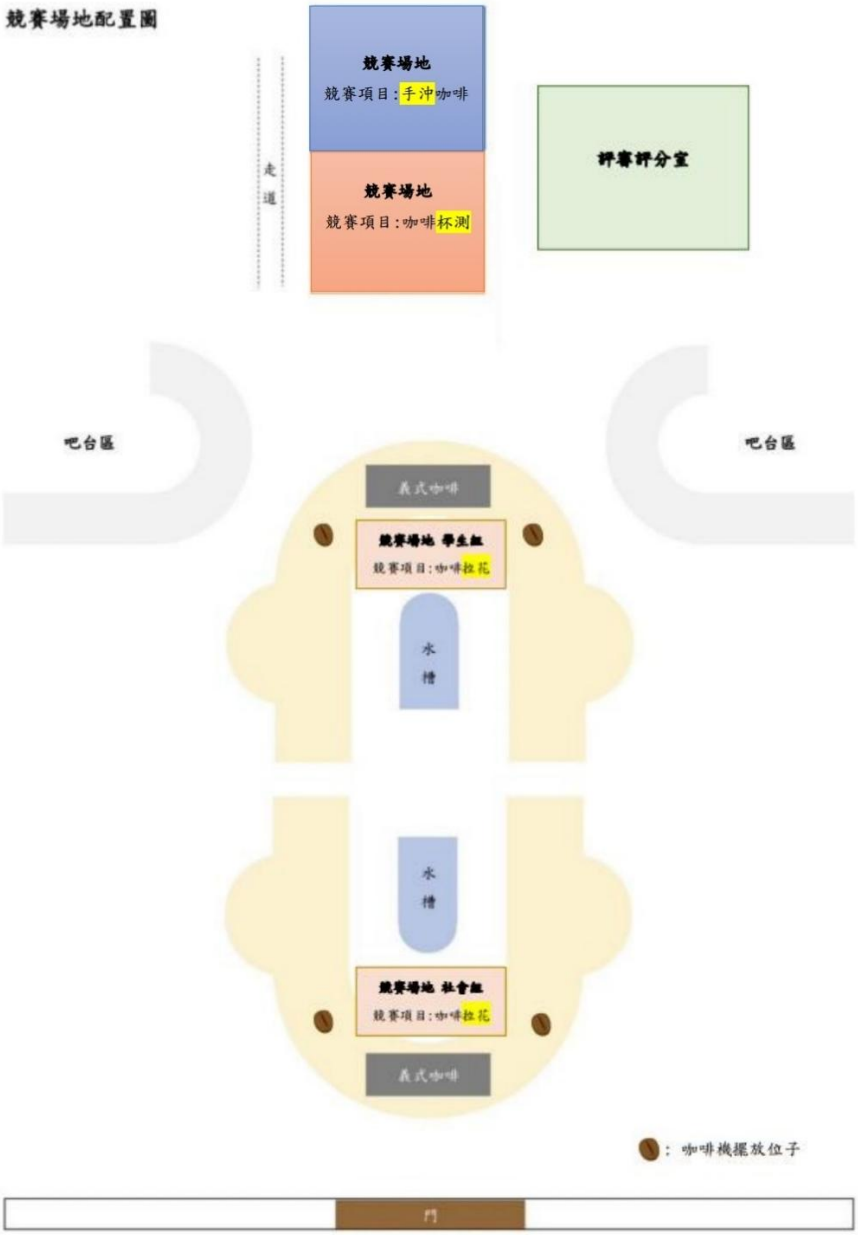
5.主辦單位使用器具：

(1) 指定使用 MOCCAMASTER 咖啡機

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



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、威尼斯配方豆	尚品咖啡食品有限公司	http://www.sanpin.com.tw/index.php?op=home
FELLOW 溫控手沖壺	十億國際股份有限公司	https://www.fellowproducts.com.tw/
Aries 手沖磨豆機	冠淳科技股份有限公司	https://www.mxcool.com.tw/
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://www.vetti.com.tw/product.php?id=17

指定材料

戀職人鮮奶 開元食品	拉花咖啡豆 威尼斯配方豆	手沖初賽指定咖啡豆 哥倫比亞 青草莊園 蜜處理	手沖複決賽指定咖啡豆 肯亞 AB TOP 卡慕恰奇處理廠 水洗處理

贊助廠商

第六屆 K CUP 贊助廠商			
1	十億國際股份有限公司	9	克菈菈咖啡
2	川本國際包裝有限公司	10	尚品咖啡食品有限公司
3	大統營實業股份有限公司	11	冠淳科技股份有限公司
4	台南市餐旅教育協會	12	啡 Style cafe＆咖啡教學
5	立智傑股份有限公司	13	開元食品工業股份有限公司
6	台灣好璃奧股份有限公司	14	凱亞科技股份有限公司
7	百懋國際股份有限公司	15	漢亞國際實業有限公司
8	芒果咖啡文化有限公司	16	蕭氏貿易有限公司

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/tainan/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。

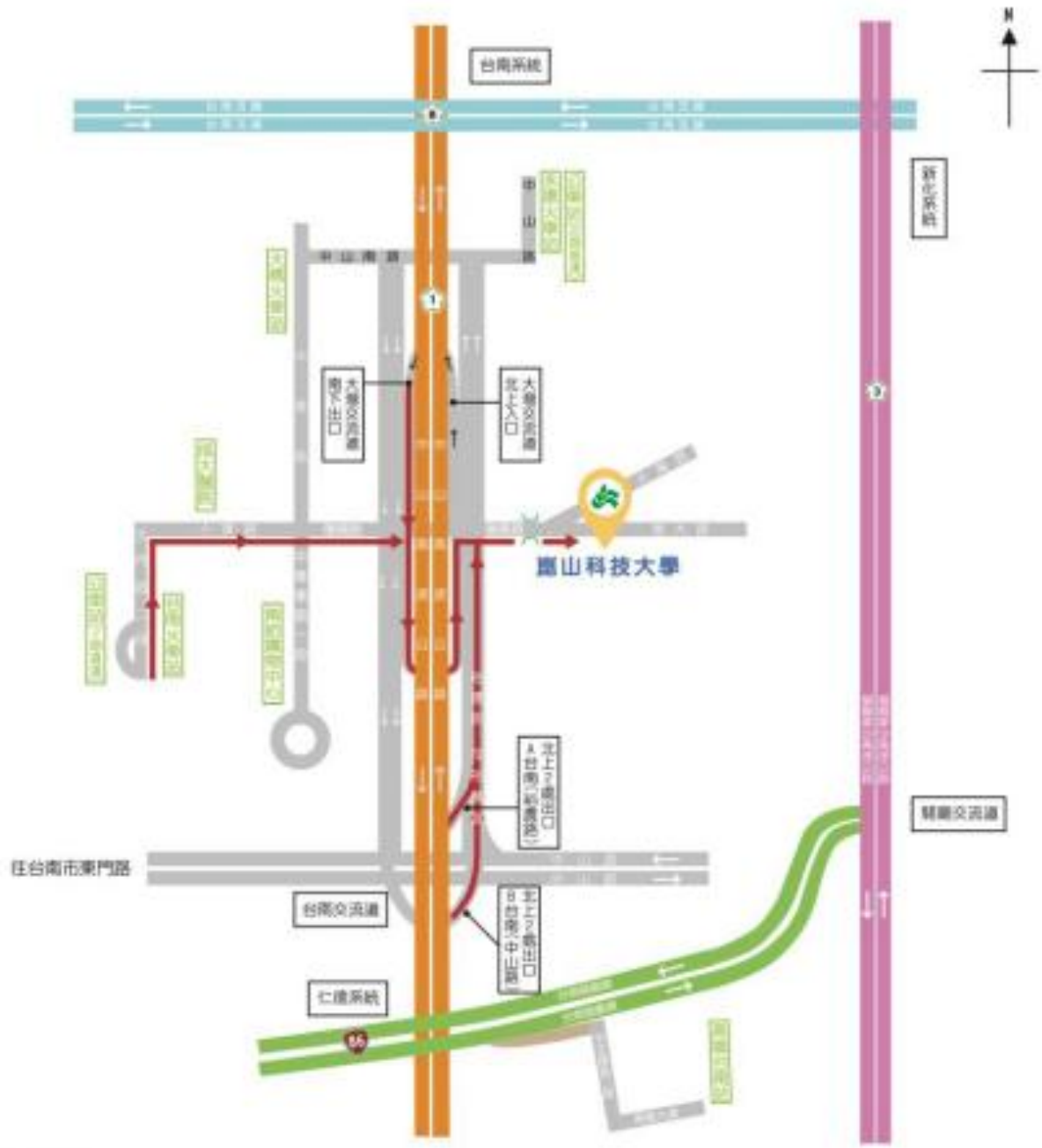
˙台南以北地區:

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。