

## 勵志盃烘豆武林第一屆全國爭霸賽比賽辦法

### 壹、比賽資訊

- 一、活動日期：民國 113 年 4 月 30 日(星期二)~5 月 2 日(星期四)
- 二、指導單位：法務部矯正署
- 三、協辦單位：國立暨南國際大學
- 四、協辦廠商：正瀚生技
- 五、贊助廠商：豐億光電 Lighttells(股)
- 六、主辦單位：勵志中學。
- 七、比賽場地：勵志中學勵志夢想學院長照教室預定地
- 八、比賽地址：彰化縣田中鎮山腳路五段 360 巷 170 號

### 貳、比賽目的

咖啡課程為本校校本課程之一，為檢驗本校同學學習成效，並廣邀全國共同切磋參與咖啡專業技能與知識，特進行咖啡烘焙賽事，同時邀請知名咖啡烘焙或品評專業的評鑑委員擔任評審，給予學生展現技藝之機會，同時發掘烘豆好手，藉由賽事互相提升專業技術，並達成培育國內烘豆人才之效。

### 參、報名辦法

- 一、報名日期：民國 113 年 4 月 8 日(星期一)上午 10:30 時起至 4 月 15 日(星期一)下午 5:00 時額滿為止。(提前報名恕不受理)
- 二、報名費：新台幣 3,000 元整。
- 三、報名人數：56 人，名額有限，以完成報名程序時間為依據，主辦單位保留更改規則的權利。
- 四、報名方式：由勵志中學提供 google 表單，請填畢表單後，致電勵志中學確認。(電話：04-8742111#413 曾組長，聯絡時間：星期一至星期五 9:00-17:30)
- 五、報名資格：對咖啡烘焙有興趣之中華民國國民，優先保留 30 名予本國就讀國、高中之學生(報名時須檢附在學證明)。
- 六、報名成功後選手統一加入勵志烘豆群組。
- 七、報名費匯款帳號：金融機構代號：0060246、金融機構名稱：合作金庫商業銀行員林分行、戶名：勵志中學 301 專戶、帳號：024071305025-4。

### 肆、選手說明會與試烘

- 一、選手說明會：
  - 民國 113 年 4 月 30 日(星期二)上午 9:00，報到時間 8:30~8:50(逾時不候)。
  - 選手說明會當天抽籤比賽順序，規章及規則如有異議請於說明會當天提出，如無提出異議一切依賽事規定之。
- 二、選手試烘：
  - 民國 113 年 4 月 30 日(星期二)上午 11:00(逾時不候)，依籤表順序試烘，每人試烘焙時間為 30 分鐘，超過時間則強制下豆，試烘豆由

本校提供，每位選手 1 公斤，未使用之生豆需繳回。

### 三、賽豆預購方式：

- 預購時間：民國 113 年 4 月 8 日(星期四)上午 10:00 起~4 月 15 日(星期一)下午 3 點截止下單。
- 生豆價格：本次比賽用豆每公斤 360 元，每包 5 公斤運費外加 150 元請提早預購，數量有限售完為止。
- 洽購單位：台南咖啡匙 電話：06-2822662 負責人：沛沛小姐

### 伍、比賽及評鑑時間

- 一、烘豆比賽日期：民國 113 年 5 月 1 日(星期三)上午 9:00 正式比賽，請選手務必提前半小時報到，並依照比賽時間準時出賽，遲到 5 分鐘將失格。
- 二、初賽評鑑：民國 113 年 5 月 2 日(星期四)上午 9:00 作品評鑑杯測，下午公佈成績，並公告入選決賽名單共 10 名。
- 三、決賽評鑑：入選決賽名單前 10 名，當日下午進行第二輪杯測決定名次，下午 5 點前公布得獎名單。
- 四、頒獎典禮暨咖啡分享會：民國 113 年 5 月 5 日(星期日)上午 11:00 頒獎，得獎選手務必到場領獎，無故不到者將棄權。

### 陸、比賽規則

- 一、咖啡生豆：比賽中使用的咖啡生豆，由主辦單位統一選定為**哥斯大黎加咖啡豆(海拔 1700 公尺，處理法傳統水洗，品種 H1 雜交，含水率 10.5%、密度 900、藍綠色、氣味乾淨)**。在賽程中主辦單位將提供比賽指定生豆 1 公斤予選手使用，未使用之生豆需繳回。
- 二、咖啡烘豆機：KAPOK 1.0 烘豆機
- 三、烘焙時間：每位參賽者的烘焙時間為 30 分鐘，超時 1 分鐘將失格。
- 四、烘焙作品：參賽者烘焙時間為 30 分鐘，時間內提交咖啡熟豆作品二包，每包淨重 230~250 克，未達重量扣總分五分。
- 五、作品評鑑：選手提交二包咖啡熟豆、主辦單位委請公正人士進行編碼、作為其最終作品進行賽事評分。
- 六、未提交的咖啡熟豆，主辦單位將提供特定包裝袋予選手裝填。請自填郵箱寄件資訊，比賽結束後統一寄出。
- 七、評鑑分數：將由八位評審評鑑作品烘焙，再由 5 位評審分數加總起來，取最高分前 10 名入選決賽。如遇同分，將依序評比杯測表中風味、酸值、醇度分數高低。

### 柒、評鑑程序

- 一、樣品應杯測之前研磨，研磨後不超過 15 分鐘注水。
- 二、杯測比例為咖啡 8.25g 克配上 150ml 毫升水。
- 三、本次杯測取樣方式為隨機秤取 150g 咖啡全豆，先全數研磨成粉狀在依據杯測比例分別秤至杯測碗中。

- 四、咖啡研磨刻度，70%-75%通過#20mesh 篩網。
- 五、杯測用水將使用漢亞淨水提供之大會指定沖煮用水，注水到杯測碗時水溫應保持約在 200° F (93° C)。
- 六、熱水應直接倒滿至杯測碗邊緣，確保浸濕所有咖啡粉，咖啡應靜置約 4 分鐘才可破渣及撈渣。
- 七、評分將基於一個滿分為 100 分的杯測表，依計算參賽者的總成績來決定入圍決賽。
- 八、本次杯測表評分項目為風味 (Flavor)、餘韻 (Aftertaste)、酸質 (Acidity)、醇度 (Body)、甜感 (Sweetness) 等 5 項，其評分尺度各為 6-10 分，中間以 0.25 分為級距，依據評審各項目給分乘以 2 加總，共計 100 分；瑕疵風味扣分為草生味/草腥味；煙焦味/燒灼味及粗糙感/礙口等 3 項，其扣分尺度各為 1-5 分，中間以 1 分為級距。最後總分為風味 (Flavor)、餘韻 (Aftertaste)、酸質 (Acidity)、醇 (Body)、甜感 (Sweetness) 等 5 項分數加總並扣除瑕疵風味扣分為草生味/草腥味；煙焦味/燒灼味及粗糙感/礙口等 3 項之分數。

#### 捌、比賽獎勵辦法

- 一、冠軍 1 名：法務部獎狀乙紙、MD500 咖啡生豆水分密度檢測儀器乙部。
- 二、亞軍 1 名：法務部獎狀乙紙、CM100 咖啡焦糖化檢測儀器乙部。
- 三、季軍 1 名：法務部獎狀乙紙、CM100 咖啡焦糖化檢測儀器乙部。
- 四、第四名 1 名：法務部獎狀乙紙。
- 五、第五名 1 名：法務部獎狀乙紙。
- 六、佳作 5 名：法務部獎狀乙紙。

#### 玖、其他注意事項

- 一、主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利，如有任何變更內容或注意事項將公佈於勵志中學全球資訊網(<https://www.chr.moj.gov.tw/>)，恕不另行通知。

#### 二、報名連結：

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSemTEvUWRtf1BhBjbsK3>

[hDUfBLacI6HJwzpQX4GfR8ndChYTw/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSemTEvUWRtf1BhBjbsK3)



- 三、報名完成後恕不退費，可轉讓名額。