

2024 第一屆金門盃咖啡競賽

指導單位：金門縣政府

主辦單位：金門縣政府建設處

執行單位：財團法人中衛發展中心

協辦單位：台北精品咖啡商業發展協會(TSCA)、洞視科技
股份有限公司、蕭氏貿易有限公司、台非實業
股份有限公司、金鴻盛有限公司、咖啡微醺工
作室、金門後浦總兵宴餐館

贊助單位：台非實業股份有限公司、蕭氏貿易有限公司、金鴻
盛有限公司、洞視科技股份有限公司



競賽時間及地點

- 日期：中華民國113年4月22日至113年4月23日
- 時間：上午 09：00-下午 17：00
- 地點：金門縣金城鎮後浦 16 藝文特區臨街陳大宗 12 舖 2 樓
(金門縣金城鎮中興路 45 號 2 樓)

咖啡豆使用規則

- 初賽指定咖啡豆：衣索比亞/薩拉嘎哈巴處理廠/谷吉/水洗（台非咖啡）
- 決賽指定咖啡豆：衣索比亞/藝伎村/CHAKA/厭氧日曬（台非咖啡）
- 場上用豆「60g」將由主辦單位提供，選手60樣品中自選。

咖啡器具使用原則

- 參賽選手需自備咖啡沖煮器具。
- 不限定任何沖煮方法與器材，但場上限備一組
- 不得使用自動滴濾式或美式咖啡機等機械沖煮設備。
- 須符合「手工製作」定義，且可自備放置於置物桌上之電動磨豆機與萃取等器材。
- 必需且只能使用主辦單位所提供之指定用水。
- 可使用主辦單位所提供的磨豆機或自備磨豆機，惟使用電壓須符合大會規定（若非規責於主辦單位原因而致使磨豆機無法使用，導致無法完成競賽而失去比賽資格，參賽選手將不得提出異議。）
- 可準備電磁加熱保溫壺，限備一只，電壓限定 110V/60Hz/15A 規格。
- 不得使用明火方式加熱。

競賽設備

- 磨豆機：compak pk100 磨豆機兩台
- 可自行攜帶磨豆機，110V/15A 雙孔插乙座可使用。
- 熱水機：熱水機乙台，選手不可改變、調整或更換大會熱水機的任何結構、設定或是組件，若有違者，將取消比賽資格。
- 因選手錯誤使用或濫用導致比賽設備受損，取消比賽資格。
- 競賽製作台：
 - 置物桌:L160×W60×H75cm，可放置熱水機、磨豆機等。
 - 競賽咖啡桌共 4 桌。
 - 選手咖啡製作區之熱水機。
 - 咖啡壺及咖啡杯：供評審評分用。
 - 計時器 4 台:供計時人員用。
 - 其他如托盤、垃圾桶等。



比賽用水

- 比賽指定用水：泰山純水。
- 參賽選手必須使用主辦單位提供的指定用水。
- 參賽選手不可使用主辦單位的熱水器來加熱自備用水。



競賽標的

- 準備時間：6 分鐘
- 製作時間：6 分鐘，不需做任何展演或解釋。
- 清潔時間：2 分鐘。
- 擺放區會陳列初賽使用之咖啡豆60份，選手上場前自行挑選1份進行競賽流程。
- 選手需完成360ml±20ml 之熱黑咖啡，容許咖啡加水調配而成的咖啡。
- 競賽時參賽選手只能使用一組器材進行製作。
- 參賽選手於競賽現場製作後，將咖啡飲品盛裝於主辦單位提供的咖啡壺，並放置於指定區域時，視為完成呈送。

失格判定

- 準備時間結束前未清理檯面、保持潔淨
- 競賽前器皿不潔淨
- 競賽萃取咖啡成品，交叉飲用並倒入咖啡壺內
- 競賽過程中，手觸碰到咖啡壺內緣
- 競賽過程中，刻意破壞出杯的咖啡壺
- 競賽過程中抹布交叉使用
- 競賽後與清潔時間結束前未清理檯面
- 萃取量超過 360+20 ml

競賽流程

- 參賽選手必須於競賽當日 08:30 前到達會場並完成報到，逾時將失去比賽資格。
- 參賽選手需於競賽開始 10 分鐘前至等待區等候。
- 經唱名確認後，選手進入等待區，該區域僅限選手本人進入。
- 競賽場區的製作台會標示編號，參賽選手依序至分配之製作台進行競賽環節。
- 初賽4月22日，決賽4月23日
- 頒獎典禮：決賽結束及評分完成後，進行講評及頒獎。

競賽時間～準備階段

- 時間 6 分鐘。
- 可在製作台上擺設物品定位，將自己攜帶的器材放置於指定的製作台。
- 經評審長或主審確認後，次名參賽選手即開始準備。
- 本階段時間內可測試器材、準備沖煮水和試煮，測試的飲品不得攜出製作區。
- 可測試磨豆機適當研磨度，但不得將咖啡豆預先研磨於製作階段使用。

競賽時間～製作階段

- 主審確認後，參賽選手可開始製作。
- 參賽選手喊「TIME」開始製作，計時員同時開始計時。
- 製作中不可詢問計時員剩下的製作時間。「3分鐘、1分鐘」時，提醒參賽選手剩餘的時間。
- 完成製作咖啡後，參賽選手可在競賽時間內，自我測試製作結果。
- 參賽選手將咖啡液裝入大會提供的咖啡壺後，必須喊「TIME」以表示製作結束，並不得再碰觸咖啡壺，違者以失格論。
- 製作時間結束，製作之咖啡尚未盛裝入大會提供的咖啡壺並放置指定區域或未喊「TIME」者，則失格論。
- 咖啡壺由主辦單位提供，工作人員須讓參賽選手確認無誤。
- 工作人員將參賽選手提供的咖啡壺放置於托盤上，之後再送到評審桌，交由評審團進行評分。
- 當評審完成評分後，現場工作人員依據主審指示，將咖啡飲品由評審桌撤離。

競賽時間～清潔階段

- 主審確認後，參賽選手可開始製作。
- 參賽選手喊「TIME」開始製作，計時員同時開始計時。
- 製作中不可詢問計時員剩下的製作時間。「3分鐘、1分鐘」時，提醒參賽選手剩餘的時間。
- 完成製作咖啡後，參賽選手可在競賽時間內，自我測試製作結果。
- 參賽選手將咖啡液裝入大會提供的咖啡壺後，必須喊「TIME」以表示製作結束，並不得再碰觸咖啡壺，違者以失格論。
- 製作時間結束，製作之咖啡尚未盛裝入大會提供的咖啡壺並放置指定區域或未喊「TIME」者，則失格論。
- 咖啡壺由主辦單位提供，工作人員須讓參賽選手確認無誤。
- 工作人員將參賽選手提供的咖啡壺放置於托盤上，之後再送到評審桌，交由評審團進行評分。
- 當評審完成評分後，現場工作人員依據主審指示，將咖啡飲品由評審桌撤離。

評分方式

- 每場編制為主審一位、感官評審三位、技術評審一位。
- 由主審及感官評審進行咖啡品飲及評分。
- 技術評審負責監看競賽過程是否符合競賽規章。
- 若有違反，與主審及評審長討論後裁示是否失去比賽資格。

評分內容

- 採用洞視科技的AI數位評鑑分析系統
- 感官評審：
 - 風味 (Flavor)、餘韻(Aftertaste)、酸質(Acidity)、甜感(Sweet)、口腔感受(Mouth Feel) 五個項目進行綜合評選。
- 技術評審：
 - 確認參賽者於競賽時(包含準備時間)，沒有使用不恰當方式沖煮咖啡，例如衛生、沖煮、份量、時間等問題，及沒有額外添加咖啡以外物質。
 - 若違反上述情況，經技術評審與評審長討論後，得取消比賽資格。

現場疑義及問題排除

(一) 疑問或異議

- 參賽選手對於活動過程中如有疑問或異議，如為可當場解決問題，可由主辦單位或評審長依本簡章所列規則回覆，或討論後回覆。
- 或經討論解決方案建議後，由評審長呈報競賽委員會，召集相關人員確認該解決方案是否公平可行，並提出裁決。
- 競賽委員會的決定即是最終裁決，參賽選手應完全接受最終裁決。
- 由評審長或主辦單位對參賽選手轉達該項裁決結果。

現場疑義及問題排除

(二) 技術問題

- 競賽期間可能會遇到的技術問題，包括磨豆機、熱水等電器設備、電源、周邊機器等問題。
- 如評審長判斷是技術問題，且可輕易排除，則當場給參賽選手適當的額外時間作為補償，待技術負責人員除該問題後，便恢復競賽並重新開始繼續計時。
- 如果無法馬上解決該技術問題，則由評審長決定該參賽選手是否繼續等候或暫時停止競賽。
- 如果必須停止競賽，由評審長決定，如何重新調整競賽時段，再度進行競賽。
- 如果機器技術問題係由於參賽選手的錯誤使用而引起的，經評審長確認後，有可能不會給予參賽咖啡師額外的補償時間。
- 參賽選手熟悉現場提供的設備並不構成可要求暫停的理由。

妨礙行為及補償時間

- 若現場工作人員、評審、觀眾、攝影人員等人明顯妨礙了參賽選手，將給予額外的補償時間。
- 由該場評審長負責監督管理，並決定給予咖啡師多少補償時間。
- 在準備階段時間中，若參賽選手發現遺漏了自備的設備機器或配件，可離開舞台去取回物品。惟此暫離期間，準備時間的計時不會停止。
- 在製作階段時間，若參賽選手發現遺漏了自備的設備機器或配件，可經向評審長報告獲得同意後，離開競賽區去取回。此暫離期間，製作階段時間的計時不會停止。

現場秩序注意事項

- 不論是在準備階段或製作階段中，嚴格禁止場外喧嘩指導。
- 參賽選手或現場參觀觀眾未經許可，請勿進入競賽場地，或做出影響到其他咖啡師行為。
- 鼓勵觀眾和其他的團隊成員在場外加油，惟不得有暗示或提醒之行為。
- 如有類似狀況，評審長可逕判違規參賽選手失去參賽資格。

旗開得勝，競賽順利

協辦：TSCA 台北精品咖啡商業發展協會