

2025 金門盃咖啡沖煮 競賽簡章

2 0 2 5 年 7 月

目錄

壹、競賽目的.....	3
貳、辦理單位.....	3
參、競賽時間及地點.....	3
肆、報名時程與資格審定.....	3
伍、競賽辦法.....	6
陸、LOGO 與行銷.....	15
附件一 報名表	16
附件二 競賽活動時程表	17
附件三 評分表	18
附件四 賽事指定特約旅行服務.....	19

壹、競賽目的

金門，位於兩岸之間的一個美麗島嶼，除了戰地特色的坑道、壕溝外，同時充滿豐富多元的閩南文化觀光資源，具有從地理人文到自然生態的風貌，獨特的地理空間以及保留完善的戰地文化、閩南建築與世界知名的金門高粱酒和其他相關產業，讓金門擁有一份無法取代的特性，這種獨特的歷史人文和得天獨厚地理位置讓金門在觀光上充滿一股蓬勃的朝氣。

延續去年度的活動熱度，今年度的金門盃咖啡競賽，除社會組外，將增加學生組，期望提升咖啡師們的交流，透過競賽讓大家多認識金門的咖啡氛圍。

貳、辦理單位

一、主辦單位：金門縣咖啡文創交流協會

二、協辦單位：和創管理顧問有限公司、風獅爺商店街、源溯企業股份有限公司、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、樂咖旅行社、泉州市咖啡與烘焙協會、廈門市烘焙與咖啡協會、成都餐飲同業公會咖啡分會、濟南市咖啡文化協會、成都咖啡指南、咖啡精品生活、Ms.W 製菓、咖啡微醺工作室

三、贊助單位：源溯企業股份有限公司、台非實業股份有限公司、風獅爺商店街、蕭氏貿易有限公司、金鴻盛有限公司、深圳市柯西娜科技有限公司、金豐租車、金門酒字咖啡商行、得月觀止企業社、金豐租車、金根本文化創意股份有限公司

四、特約單位：樂咖旅行社

參、競賽時間及地點

一、時間：2025 年 09 月 06 日(六)至 2025 年 09 月 07 (日)

二、地點：風獅爺商店街（金湖鎮中山路 8 之 8 號）

肆、報名時程與資格審定

一、報名時程：即日起至 2025 年 8 月 1 日下午 18:00 止。如有變更，將依金門美食讚網站及粉絲頁公告為主。

金門美食讚網站：<https://www.kinmengourmet.com.tw/news.php>

金門美食讚粉絲頁：<https://www.facebook.com/kmfoode/>

二、報名資格：

本次賽事區分為社會組及學生組，均採網路報名，報名需同時繳費，超出比賽名額時，將以抽籤決定，未中籤者將退回報名費。

(一)社會組：無國籍限制，但需依照正確身分證或護照上姓名填寫報名，年滿 18 歲以上對咖啡沖煮有興趣者，均可報名參加。

(二)學生組：係指 16 歲至 22 歲在學人士，無國籍限制，但需依照正確身分證、學生證或護照上姓名填寫報名，對咖啡沖煮有興趣者，均可報名參加。

1. 請務必於報名時填寫就讀學校，另於出賽當天報到時備妥雙證件（提供有效之學生證及身分證 or 護照），同時學生證須附照片，以便大會確認資料，如報到現場發現出示證件不符在學學生資格，將直接取消報名參賽資格，恕不退費。

2. 凡未成年者參賽，應得父母，即法定代理人之簽名同意。若父母皆無法簽名，必須由監護人簽名；參賽者及其父母或監護人遞交同意書，即視同同意遵守本活動辦法及注意事項與所有參賽規定。

3. 未成年參賽家長同意書下載：

<https://www.kinmengourmet.com.tw/content.php?nid=4>
(請於參賽當天報到時出示)

三、活動簡章及報名方式

(一)活動簡章下載：

<https://www.kinmengourmet.com.tw/content.php?nid=4>

(二)本次活動採網路報名，報名網址：

https://www.kinmengourmet.com.tw/plan_apply.php

(請注意是社會組或學生組)

(三)將以報名截止時日作為完成登記依據。

(四)選手報名完成後，主辦單位將以網路報名表單所填之 email 信箱，發送完成報名確認信。

(五)主辦單位於確認參賽選手資格後，以 email 通知是否符合報名資格，若不符資格將會退還報名費。

(六)單一報名表單請勿多次填表，本會皆以第一份報名資料為主，請於上傳報名資料前確認清楚。

四、報名費用

(一)費用：

社會組：新台幣 2,000 元整。

學生組：新台幣 1,000 元整。

(二)報名參賽者，經書面審核並繳費完成，即成為正式參賽選手(者)，所繳費用概不退還與轉讓。若超出參賽名額則採抽籤方式，除正式名額及備取名額外，其餘統一退款匯入指定帳戶。

(三)贈送選手禮包-金門咖啡帆布袋、金門咖啡手機掛繩、紀念 T-Shirt、紀念馬克杯、咖啡甜點派對入場券、咖啡地圖涼感巾(總市價\$1200)

(四)匯款帳戶：

土地銀行 北桃園分行

機構代號：005-1312

帳號：131001024831

戶名：和創管理顧問有限公司

五、競賽獎勵

社會組：

- (一)冠軍 1 名：獎金新台幣 20,000 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。
- (二)亞軍 1 名：獎金新台幣 10,000 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。
- (三)季軍 1 名：獎金新台幣 5,000 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。
- (四)殿軍 1 名：獎金新台幣 3,000 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。

學生組：

- (一)冠軍 1 名：獎金新台幣 10,000 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。
- (二)亞軍 1 名：獎金新台幣 5,000 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。
- (三)季軍 1 名：獎金新台幣 3,000 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。
- (四)殿軍 1 名：獎金新台幣 1,500 元整，風獅爺獎盃乙座，獎狀乙張，獎品。

六、參賽規定

- (一)參賽選手應全程參與競賽賽程，並配合行銷廣宣。
- (二)參賽選手應同意本活動主辦單位於活動辦理期間、活動前與活動後，可使用參賽選手所提供與本活動相關資訊、個資與影像。
- (三)參賽選手需使用主辦單位所指定咖啡豆。
- (四)使用上述資料、個資與影像時，參賽選手不可針對照片、影片、印刷品、網路及其他(含電子)媒體，主張智慧財產權或要求任何費用。
- (五)參賽選手應熟讀並遵守本活動規則內容，詳實提供報名相關資料。如有與事實不符之情形，參賽資格將被取消，並應自負相關責任。

- (六)參賽選手如因未詳讀本簡章而提出之異議，或閱讀後不了解本簡章，且未於賽前提出詢問，主辦單位可不予回應。
- (七)本簡章如有未詳盡之處，請以電郵 email 及主旨為「2025 金門盃咖啡沖煮競賽」，向主辦單位提出補充說明申請。

伍、競賽辦法

一、參賽規則

- (一)報名人數上限為社會組 36 個名額(台灣地區 18 名、大陸地區 18 名)、學生組 36 個名額(台灣地區 18 名、大陸地區 18 名)。
- (二)若報名人數超過上限 36 組，將以抽籤方式決定，並備取 5 名參賽選手。
- (三)初賽及複賽豆子為一款，決賽豆子為一款。
- (四)初、複賽時選手應盡量安靜進行沖煮。
*若主審認為選手有影響評審或選手行為可判決選手失格
- (五)初賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。
- (六)複、決賽以三位評審依評分表評分。
- (七)初、複賽需使用主辦單位指定咖啡豆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，決賽需使用主辦單位指定咖啡豆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，沖煮完成向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將咖啡放置前方 IBM 桌等待評審進行杯測，選手沖煮完成的咖啡液需要用指定的下壺遞交。
- (八)依據決賽評分結果，由高至低，選出四名優勝者，分別為冠軍、亞軍、季軍、殿軍各 1 位。獎金及獎盃當天發放，獎狀再另行通知發送方式。
- (九)主辦單位有權調整賽制、名額及最終解釋。
- (十)競賽出場序號將在選手說明會後，以抽籤方式決定，之後將於金門美食讚網站及 Facebook 粉絲頁公布。
- (十一)參賽選手宜應注意報到與準備時間，倘若錯過時間，將以失格論，不得提出任何異議。
- (十二)經主辦單位確認完成報名審查並匯款的參賽選手，主辦將委託指定豆之業者負責配送。將安排配發初賽指定咖啡豆 200 克。
- (十三)參賽選手若需增購初賽指定咖啡豆，可在報名填表時提出需求與數量，以便計算增購咖啡豆費用。
初賽豆 200 克每包 450 元、決賽豆 200 克每包 450 元。
初賽豆 200g 2 包+決賽豆 200 克 1 包=1000 元。
- (十四)晉級決賽選手，將於複賽結束後配發決賽咖啡豆 200 克。

二、參賽選手說明會

- (一)本說明會除說明本簡章及回覆提問外，並於會中進行競賽出場順序號的抽籤順序。
- (二)主辦單位將安排寄發參賽選手初賽時所使用之指定咖啡豆 200 克。
- (三)說明會日期、地點及相關細節，將於金門美食讚網站及 Facebook 粉絲頁公布。
- (四)參賽選手可於會中提出有關本活動相關問題及疑慮，由主辦單位回覆。
- (五)參賽選手應參加說明會，未到場者事後不得以因未參加說明會，提出本活動或本規章相關異議。

三、咖啡豆使用規則

- (一)初賽(指定豆)由主辦單位提供參賽選手咖啡豆 200 克。如參賽選手有增購需求，可在報名填表時提出需求與數量。
- (二)初賽、複賽及決賽所使用之咖啡豆，均必須使用主辦單位在現場所準備的咖啡豆參加競賽，不可使用原配發的咖啡豆。
- (三)競賽過程中不得使用任何添加物，如有違上述規範，視同失格。
- (四)初賽指定咖啡豆：
源溯咖啡 哥倫比亞 發現莊園 黃波旁 水洗
- (五)複賽指定咖啡豆：
源溯咖啡 哥倫比亞 發現莊園 黃波旁 水洗
- (六)決賽指定咖啡豆：
台非實業 衣索比亞 谷吉 布穀莎伊莎 風信子 獨家批次日曬
- (七)場上用豆「60g」將由主辦單位提供。

四、咖啡器具使用原則

- (一)需自備咖啡沖煮器具。
- (二)不限定任何沖煮方法與器材（限備一組），且不得使用自動滴濾式或美式咖啡機等機械沖煮設備。
- (三)須符合「手工製作」定義，且可自備可放置於置物桌上之電動磨豆機與萃取等器材。
- (四)必需使用主辦單位所提供之指定用水。
- (五)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。

(六)咖啡豆的用量和研磨顆粒度，由參賽選手自行決定。

(七)可準備電磁加熱保溫壺，限備一只。

(八)器材電壓限定 110V 或 220V 規格。

(九)需自負器材保管維護責任。

(十)場內不得使用明火方式加熱。

五、競賽設備

(一) 磨豆機：

1. 主辦單位提供 compak pk100 磨豆機兩台，參賽選手若有需要可提出借用。
2. 選手可自行攜帶磨豆機，每位選手競賽台上配有 110V 及 220V 插座可使用。

(二) 熱水機：

1. 主辦單位提供熱水機（壺）乙台。
2. 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，將取消比賽資格。

(三) 競賽製作台：

1. 置物桌：L160×W60×H75cm，可放置熱水機（壺）、磨豆機等。
2. 競賽咖啡桌共 3 桌。
3. 製作桌尺寸：L160×W75×H75cm。
4. 評審桌：L160×W60×H75cm。
5. 手工咖啡製作區之熱水機（壺）。
6. 咖啡壺及咖啡杯：供評審評分用。
7. 計時器 3 台：供計時人員用。
8. 其他如托盤、垃圾桶等。
9. 以上競賽區之設備及器材規畫或製作桌尺寸及配置，主辦單位將視場地實際情況調整。

六、比賽用水

(一)比賽指定用水：波爾天然水 TDS 為 50-70

(二)參賽選手必須使用主辦單位提供的指定用水。

七、競賽標的

- (一)初賽、複賽參賽選手有 3 分鐘的比賽準備時間準備及 6 分鐘製作飲品時間，期間不需做任何展演或解釋
- (二)決賽參賽選手有 3 分鐘的比賽準備時間準備及 10 分鐘製作飲品時間，期間需進行展演。
- (三) 競賽時初賽使用之咖啡豆由主辦單位提供相同重量的咖啡豆，於咖啡豆擺放區陳列，依抽籤順序供參賽選手上場前自行挑選。
- (四)參賽選手於競賽前至咖啡豆擺放區挑選 1 份咖啡豆至競賽區進行競賽流程。
- (五)競賽時參賽選手只能使用一組器材進行製作。
- (六)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。
- (七)比賽時間內不限制沖煮次數，只有放置於指定區域的咖啡完成品會被評分。
- (八)咖啡完成品將由工作人員進行編碼後，遞送至評審區由評審團進行盲測。
- (九)決賽使用咖啡豆由主辦單位於初賽公布後配發。
- (十)參賽選手於競賽現場製作咖啡時，均不可有任何添加物，違規者即取消參賽資格。
- (十一)競賽製作時所使用之飲用水，統一由主辦單位提供，不開放自備。

八、賽制

(一)社會組

- (1)初賽為三人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (2)複賽為三人一組以評分表計分，選出四位選手晉級。
- (3)決賽為一人一組上場，須進行展演，以評分表計分。

(二)學生組

- (1)初賽為三人一組 PK 賽，每組選出一位晉級。
- (2)複賽為三人一組以評分表計分，選出四位選手晉級。
- (3)決賽為一人一組上場，須進行展演，以評分表計分。

九、競賽流程

- (一) 初賽當日選手必須於 13:00 前到達會場並完成報到，如未能按時報到，將失去比賽資格。
- (二) 參賽選手需於競賽開始 10 分鐘前至等待區等待。
- (三) 經主辦單位唱名確認後，始可進入選手等待區等待場。該區域僅限選手本人進入，非選手未經主辦方同意不得進入。 9

(四) 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。

(五) 初賽

9月6日(一)PM1:40 開始競賽。

(六) 複賽及決賽

9月7日(二)AM10:00 開始競賽。

(七) 頒獎

決賽結束及評分完成後，進行講評及頒獎。

十、競賽時間

(一) 準備階段時間 3 分鐘。

1. 選手有 3 分鐘的時間準備比賽區域，選手可在此時間內準備沖煮器材、盛裝沖煮水、秤咖啡豆與研磨咖啡，但不能進行相關沖煮作業。
2. 場上用豆” 60 克 1 包” 將由大會提供，咖啡豆將在選手上場前放置在各自的比賽桌面上，選手不可攜帶其它咖啡豆上場。比賽區準備時間開始時始能拆封包裝。
3. 電動設備(例：電熱壺)可在準備時間內接好插頭與啟動。此階段有技術問題可跟大會提出。
4. 完成比賽區域設置後，可舉手向主持人示意完成準備；待該回合所有選手皆完成準備後，即開始競賽時間。

流程	初賽	複賽	決賽
準備階段	3 分鐘	3 分鐘	3 分鐘
製作階段	6 分鐘	6 分鐘	10 分鐘
清潔階段	3 分鐘	3 分鐘	3 分鐘

5. 準備時間結束後，選手必須停止所有動作。在比賽時間開始前不可再移動設備桌與準備桌上的器材或物品，手中亦不可拿著比賽時間會需要用到的用品。
6. 此階段沖煮水不可接觸到咖啡粉。但可以做沖洗濾紙或是器材等準備等工作。
7. 在比賽區準備時間中，若選手發現遺忘任何物品，可以離開比賽區去拿取，但計時不會停止。

(二) 製作階段時間初賽、複賽 6 分鐘 決賽 10 分鐘。

1. 初賽、複賽選手有 6 分鐘準備和呈送咖啡給評審，決賽選手有 10 分鐘準備和呈送咖啡給評審。比賽時間只能使用大會於報到時提供給選手之指定沖煮豆，不能含有任何其他咖啡。
2. 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。
3. 決賽參賽者須進行展演。
4. 選手繳交之咖啡須保持在溫熱狀態(60 ℃ 以上)，不得使用任何方式降溫。
5. 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。
6. 當比賽時間到，或是選手喊「Time 時間」宣布停止計時，則比賽時間即結束。
7. 選手如無法在比賽時間內繳交咖啡，則該飲品將不予給分，喪失比賽資格。
8. 比賽時間結束後，選手需快速整理比賽區讓下一位選手使用。
9. 選手完成咖啡繳交後即可開始清潔。
10. 在比賽時間中，若選手發現遺忘任何物品，必須先向桌長報告並取得同意後，才能離開比賽區去拿取，但計時亦不會停止。

(三) 清潔階段時間 3 分鐘。

1. 參賽選手在規定時間內將製作台上自備物品收走，並將桌面清潔乾淨。
2. 大會工作人員對於遺留在競賽區內的物品，不負任何責任，並有權做任何處理，參賽選手不得異議。

十一、競賽時程參考表

初賽 9/6	報到時間	競賽時間	複賽 9/7	報到時間	競賽時間
第一組	13:30	13:40-14:00	第一組	9:50	10:00-10:20
第二組	13:50	14:00-14:20	第二組	10:10	10:20-10:40
第三組	14:10	14:20-14:40	第三組	10:30	10:40-11:00
第四組	14:30	14:40-15:00	第四組	10:50	11:00-11:20
第五組	14:50	15:00-15:20			
第六組	15:10	15:20-15:40			
第七組	15:30	15:40-16:00	決賽 9/7	報到時間	競賽時間
第八組	15:50	16:00-16:20	第一組	14:50	15:00-15:25
第九組	16:10	16:20-16:40	第二組	15:15	15:25-15:50
第十組	16:30	16:40-17:00	第三組	15:40	15:50-16:15
第十一組	16:50	17:00-17:20	第四組	16:05	16:15-16:40
第十二組	17:10	17:20-17:40			

十二、評審團隊

(一) 評審團隊皆擁有咖啡相關國際認證資格。

(二) 評審團共八人，包含兩位評審長（共同擔任主審職責），以及六位評審。

十三、評分方式

(一) 評審團共八人，包含兩位評審長（共同擔任主審職責），以及六位評審。

(二) 由感官評審進行咖啡品飲及評分，並與主審共同完成綜合評定。

十四、評分內容

(一) 初賽評分說明：

初賽採三人一組 PK 賽形式，依據風味整體表現，由三位評審進行盲測杯測比較，擇優選出一位選手晉級。

(二) 複賽評分說明：

本賽事複賽階段由三位感官評審進行盲測，依據下列七項目進行綜合評選：

風味 (Flavor)

餘韻 (Aftertaste)

酸質 (Acidity)

甜感 (Sweetness)

口腔感受 (Mouthfeel)

整體 (Overall)

每項評分以 0 - 9 分為範圍，由評審根據其感官體驗主觀判斷進行評分。

整體項目 (Overall) 用以綜合評估該杯咖啡的整體表現是否達到高水準。

複賽不設展演與加分項目，僅以盲測風味表現進行排序，取總分高者晉級決賽。

(三) 加分項目（僅決賽適用）：

決賽階段將額外設置下列三項加分評分項目：

細節關注能力 (Attention to Detail)：0 - 3 分

咖啡知識 (Coffee Knowledge)：0 - 6 分

展演 (Presentation)：0 - 6 分

複賽階段則僅進行感官評分，加分項目將於決賽階段啟用。

十五、現場疑義及問題排除

(一) 疑問或異議

1. 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。

2. 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。

(二) 技術問題

1. 競賽期間可能會遇到的技術問題，包括磨豆機、熱水機等電器設備、電源、周邊機器等問題。
2. 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，待技術負責人員排除該問題後，便恢復競賽並重新開始繼續計時。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。

(三) 妨礙行為及補償時間

1. 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。
2. 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。此暫離期間，準備時間的計時不會停止。
3. 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。

(四) 現場秩序注意事項

1. 不論是在準備階段或製作階段中，嚴格禁止場外喧嘩指導。

2. 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。
3. 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。
4. 如有類似狀況，評審長可逕判違規參賽選手失去參賽資格。
- 5.

陸、LOGO 與行銷：

- 一、獲勝選手得於三年內使用獎章於獲獎產品包裝，進行宣傳廣告行銷，獲獎名銜則無三年年限，可持續使用。
- 二、獲獎選手使用獎章於宣傳產品時，需正確標示獎章名銜及年份。
- 三、競賽當天公告獲獎名單，依保密原則不公佈非獲獎名單。
- 四、獲獎選手須接受主辦方進行實際銷售宣傳之查核，若經查出嚴重不相符情事，主辦方有權取消獲勝頭銜。
- 五、主辦單位及評審團僅就感官進行品鑑分析，獲勝選手需對所有咖啡飲品產地標示及食安負擔完全責任。
- 六、獲勝選手將常年登錄於主辦單位之官方網站上以協助宣傳。

附件一 報名表

2025 金門盃咖啡沖煮競賽 報名表

姓名			
年齡		聯絡電話	
手機		Email	
參與組別	☐ 社會組 ☐ 學生組(就讀學校:_____)		
通訊地址			
咖啡從業資歷			
國際認證資歷			
特殊事蹟			
參賽者聲明	茲同意參加「2025 金門盃咖啡沖煮競賽」評選，在報名中所填寫之參賽資訊皆為正確資料，若有不實或違反競賽規章之情事，相關責任由本人完全承擔。 若經評選獲得名次，願意配合主辦單位在活動辦理及行銷宣傳目的。 參賽者簽名：		
備註	● 請在填寫報名表單時，將報名表及身分證(或護照/健保卡/學生證等影本或相片)、繳費證明相關文件同時上傳。 ● 報名截止日為 2025 年 8 月 1 日 18 時止。 ● 競賽當天，請攜帶身分證(學生證)及相關證件文件，以備查核。 ● 所有資訊將以 Email 的方式與選手聯絡，請務必填寫清楚。 ● 若填寫不清導致資訊無法順利傳遞，選手將自行負責。		
主辦單位審核 (主辦單位填寫)	☐ 通過 ☐ 需補件，應補資料或文件： ☐ 不通過，原因：		

活動聯絡窗口:陳先生 電話:02-23911368#8429 電郵:c0429@csd.org.tw

日期： 年 月 日

附件二 競賽活動時程表

項次	活動項目	時間
1	2025 金門盃咖啡沖煮競賽報名	即日起至 2025/8/1 止
2	參賽選手（者）資格審查	2025/8/1~2025/8/5
3	參賽選手（者）名單公告	2025/8/11
4	咖啡豆 200 克 (初賽指定豆) 寄送方式公告 (官網與 F B)	2025/8/11
5	參賽選手說明會	2025/8/25
6	手工咖啡沖煮競賽 - 初賽	2025/9/6
7	手工咖啡沖煮競賽 - 複賽	2025/9/7
8	手工咖啡沖煮競賽 - 決賽	2025/9/7
9	競賽成績公布及頒獎	2025/9/7

註: 以上為預訂時程，應以主辦單位公告為準，敬請密切關注活動訊息

附件三 評分表

NAME		DATE	
PURPOSE		SAMPLE NO.	

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 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	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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Acidity Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15 SELECT ONE: ☐ DRY ACIDITY (HERBY, GRASSY, TART) ☐ SWEET ACIDITY (JUICY, FRUIT-LIKE, BRIGHT)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Sweetness Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15	1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Mouthfeel Intensity LOW MEDIUM HIGH 0 5 10 15 SELECT UP TO TWO: ☐ ROUGH (GRITTY, CHALKY, SANDY) ☐ OILY ☐ SMOOTH (VELVETY, SILKY, SYRUPY) ☐ MOUTH-DRYING ☐ METALLIC	1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Overall	1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Attention to detail	Coffee knowledge
Presentation	

附件四 賽事指定特約旅行服務 | 樂咖旅行社

為方便選手與貴賓往返金門，樂咖旅行社提供機票、船票、住宿及租車等專業協助：

- 台灣 ⇄ 金門來回機票 / 廈門 ⇄ 金門來回船票
- 金門飯店/民宿住宿預訂
- 汽機車租賃服務
- 簽證服務

專屬諮詢 | 請聯絡樂咖旅行社

聯絡電話：082-371128

聯絡手機 0963202360

Line ID：Lynn.syu

WeChat ID：Lynn-syu

安心抵達，專注比賽！