

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、克菴菴咖啡、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 B 1 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、開元食品咖啡人濾掛兩袋、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、開元食品咖啡人禮包乙袋、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、開元食品咖啡人濾掛兩袋、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、開元食品咖啡人濾掛兩袋、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、開元食品咖啡人禮包乙袋、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、開元食品咖啡人濾掛兩袋、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、開元食品咖啡人濾掛兩袋、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、開元食品咖啡人禮包乙袋、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、開元食品咖啡人濾掛兩袋、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

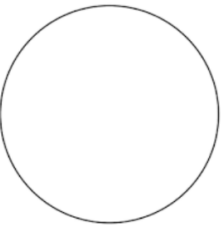
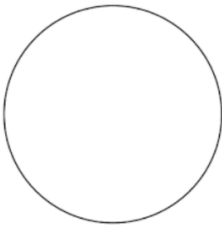
各組別競賽規則及注意事項：

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				 Notes/Comments :  Notes/Comments :
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				

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	 DALLA CORTE	 CLUBHOUSE coffee aroma not included CH25D-0CK
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

PURPOSE

DATE

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

Flavor Intensity

Aftertaste Intensity

SELECT UP TO FIVE THAT APPLY:

MAIN TASTES (2)

Acidity Intensity

Sweetness Intensity

Mouthfeel Intensity

Overall

PART 2: AFFECTIVE ASSESSMENT

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ FINAL

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/cupping-score](#)

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。

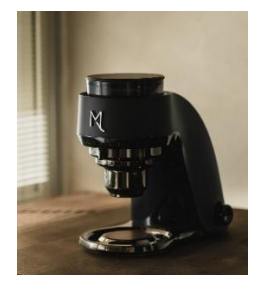
初賽豆 200 公克每包 400 元、決賽豆 200 公克每包 500 元。

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：

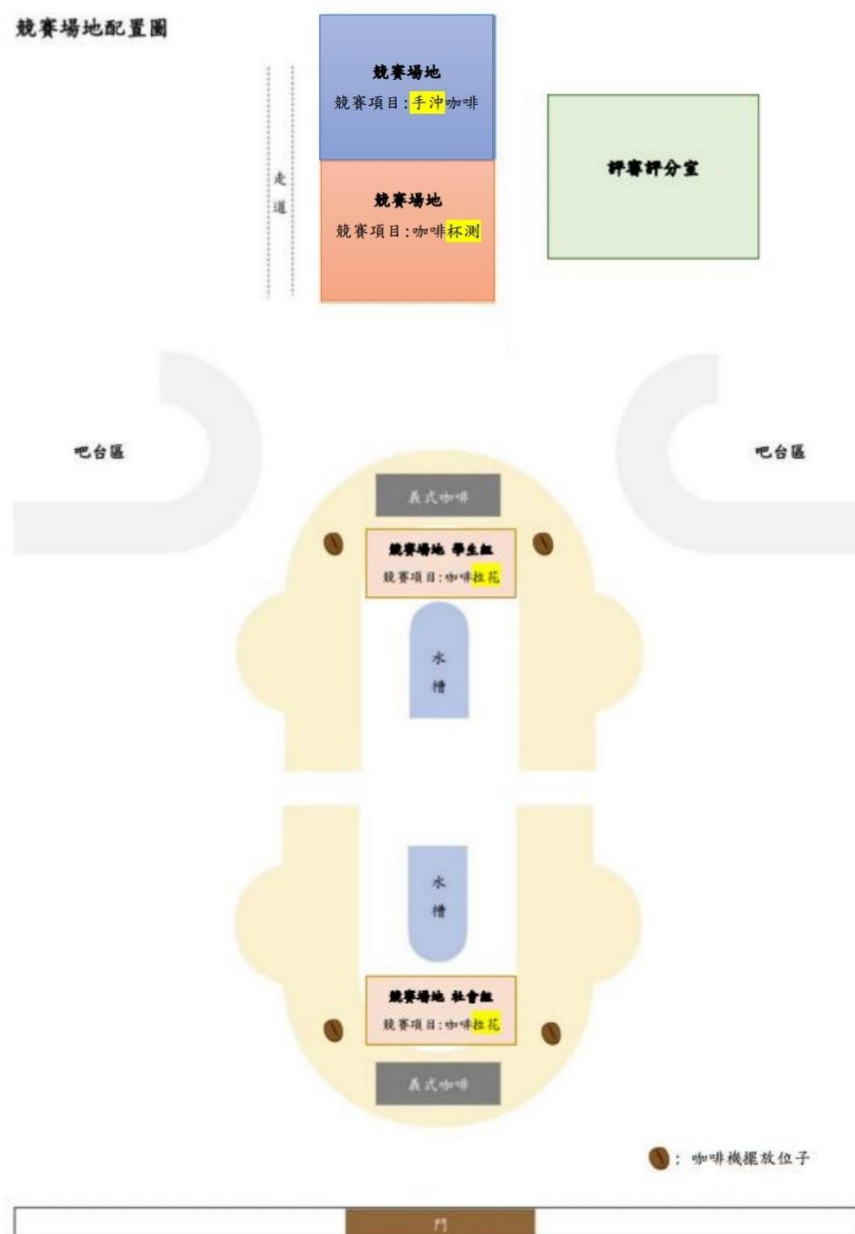
(1) 指定使用 MOCCAMASTER 咖啡機



6.參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝(自備)。

競賽場地配置圖

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	<a href="http://www.sanpin.com.tw/index.php?op=h
ome">http://www.sanpin.com.tw/index.php?op=h ome
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

	 威尼斯，一個歐洲最繁華的海港城市，有來自四面八方的藝術與文化的薰陶，而咖啡在威尼斯更是有卓越的發展。咖啡自16世紀，由中東傳入威尼斯之後，這個城市的咖啡更變成歐陸的體態。 本配方採用上選Sidamo產區摩卡日曬豆，瓜地馬拉Antigua花神為基礎配方，再加上印度產水洗Robusta加以焙製，油質豐富，味道芬芳，前段擁有柑橘果類的酸香，中段更擁有許巧克力，爆果風味。		
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	克菰菰咖啡
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/taian/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。

