**附件2：**

**第三届“丝路工匠”国际技能大赛**

**咖啡技艺（拿铁咖啡拉花）技术技能竞赛评分表**

**第 场 工位号：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分要点** | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| **1** | 出品的容量（10分）（单选） | A. 不足 | 1-4 |  |
| B. 满溢 | 1-4 |
| C. 适中 | 4-10 |
| **2** | 油脂与奶沫的颜色对比度（16分）（单选） | A. 图形非常模糊 | 1-2 |  |
| B. 图形有些模糊 | 3-6 |
| C. 图形明显 | 4-16 |
| **3** | 提交的成品温度（10分）（单选） | A. 46-50度范围 | 1-2 |  |
| B. 50-55度范围 | 2-4 |
| C. 56-60度范围 | 7-10 |
| D. 60-65度范围 | 5-6 |
| E. 65度以上 | 1-2 |
| **4** | 成品奶沫厚度（12分）（单选） | A. 5mm以下 | 1-2 |  |
| B. 10mm以上 | 3-4 |
| C. 5-10mm | 5-12 |
| **5** | 口味平衡度（牛奶/浓缩咖啡的平衡）（10分）（单选） | A. 一般 | 1-2 |  |
| B. 良好 | 3-4 |
| C. 优秀 | 5-10 |
| **6** | 奶沫的视觉质感（12分）（多选） | A. 柔和奶油般的质感 | 1-4 |  |
| B. 发亮 | 1-4 |  |
| C. 无气泡 | 1-4 |  |
| **7** | 图形对称度、大小比例及位置（18分）（多选） | A. 杯中图形对称 | 1-6 |  |
| B. 图形面积 | 1-6 |  |
| C. 杯把方向 | 1-6 |  |
| **8** | 口感的印象（12分）（多选） | A. 口腔中的甜味 | 1-4 |  |
| B. 口感的顺滑程度 | 1-4 |  |
| C. 口感的淡薄程度 | 1-4 |  |
| **合 计** |  |

**评分人： 核分人：**