

Официальные правила и регламент чемпионата по кофейной миксологии в рамках выставки FoodTech Krasnodar

1. Чемпионат

1.1. Цель чемпионата

- А. Цель чемпионата передать атмосферу современного - технологичного бара, с помощью использования разных техник и технического сложного инвентаря
- Б. Участник должен продемонстрировать использование техник (милкпанч, фетвошинг, фриз, и др.) и презентовать её, а так-же, использовать сложнотехническое оборудование (Кример, смокган, флавербластер и др) Объяснить свою идеи и чем использование техник поменяло его напиток.
- В. При использовании заготовок длительного приготовления судьи будут засчитывать технику сложного приготовления при демонстрации (техники, метода) непосредственно во время выступления.

1.2. Общие положения

- А. **Выступление каждого участника оценивается 2 сенсорными судьями .**
- Б. Участники должны представить для каждого судьи вкуса по одному напитку каждой из двух категорий (эспрессо и авторский кофейный напиток), всего четыре напитка, на приготовление и презентацию которых участникам предоставляется десять (12) минут.
- В. Участник должен приготовить напитки, в порядке по категориям (Эспрессо, затем авторский кофейный) Каждая категория должна быть подана полностью (например, все 2 эспрессо) до того, как будет подаваться другая категория, иначе участник будет дисквалифицирован.
- Г. Напитки одной категории могут подаваться в любом количестве одновременно (один, два). Каждый судья вкуса начинает оценку напитка сразу после подачи ему напитка, если только не получает каких-либо других инструкций по порядку дегустации от Участника.
- Д. Все напитки одной категории должны иметь один состав и должны быть приготовлены по одному рецепту. По-разному приготовленные и поданные

различающиеся напитки одной категории получают снижение оценки в Балансе Вкуса за те напитки, рецептура которых отличалась от первого поданного напитка

Е. Во время выступления участник может готовить любое количество напитков. Но оцениваются только напитки, поданные судьям вкуса.

2. Определения напитков

2.1. Эспрессо

А. Эспрессо — это напиток, приготовленный из молотого кофе проливом из одного носика двойного портафильтра одной безостановочной экстракцией. (минимального объема 18мл в одной чашке)

Б. Если поданный напиток не соответствует определению эспрессо, то оценки за вкус и/или тактильные ощущения будут отражать фактическую сенсорную оценку. Для приготовления эспрессо можно использовать различное количество кофе.

В. Эспрессо готовится на эспрессо машине с широким спектром настроек доступных к регулировке участником в момент подготовки на станции. (Без замены составляющих предоставленного оборудования)

Г. Крема должна присутствовать во время подачи эспрессо, без разрыва. (Баллы не снижаются в случае обоснования разрыва крема)

Д. Эспрессо должен подаваться судьям с соответствующей ложкой (Либо без, при обосновании), салфеткой и не ароматизированной водой, иначе будут снижены баллы за пункт «Общее впечатление судей»

Е. Разрешается помещать в портафильтр какие-либо компоненты, (фильтры, сетки) при отражении результатов техники во вкусе, эспрессо получит дополнительные баллы по пункту "техника" в оценке эспрессо.

Ж. Запрещается использование любых добавок (топпингов), в том числе сахара, специй, ароматизаторов и т.д. При использовании добавок участник получает ноль баллов за пункт "Баланс вкуса".

2.2. Авторский кофейный напиток

А. Авторский кофейный напиток — это комбинация ингредиентов и эспрессо, которые должны вместе дать напиток с гармоничным балансом ингредиентов и читаемым эспрессо, объемом до 450 мл.

Б. Если поданный напиток не соответствует определению авторского кофейного напитка, то участник получает ноль баллов за пункт "Баланс вкуса".

В. Авторский кофейный напиток должен подаваться судьям с карточкой напитка, на котором будет подробно описана информация о ингредиентах, иначе снижаются оценки за пункт «Карточка к напитку».

Г. Участник должен использовать минимум 2 Спонсорских ингредиента в приготовлении напитка, кроме таких ингредиентов как (Коровье Молоко, кофе).

Д. Спонсорские продукты, предоставляют организаторы чемпионата во время тренировки и выступления. Другие расходы участник берет на себя.

3. Процедура отборочного чемпионата

3.1. Общие определения

А. Зона соревнований состоит из двух станции для выступления и тренировки участников.

Б. Каждому участнику назначается время выступления и тренировки.

В. Каждый участник получает 24 минут для работы на станции, с разбивкой времени:

i. 3 минуты - Время приемка станции

ii. 12 минут - Время подготовки

iii. 12 минут - Время Выступления

iv. 3 минуты - Время уборки станции

Г. Участник допускается внутрь периметра зоны выступления на время подготовки, выступления.

Д. Полное расписание подготовки, выступления и тренировки участников будет доступно для них в конце общего собрания, на котором состоится жеребьевка выступлений.

Е. Чемпионат проводится в два раунда, в первом принять участие могут 16 участников, во втором 5 участников, прошедших отборочный этап.

Ж. Участники, набравшие наибольшее количество баллов, попадают в Финал. Полученные баллы не учитываются в последующих раундах. Участники, которые прошли в следующий этап не могут узнать свои баллы и не могут ознакомиться с оценочными листами до окончания своего участия в чемпионате.

3.2. Расположение станции

Станция выступления состоит из двух столов: для кофемашины и судейского стола.
Стол для кофемашины с размерами Высота 0.85м, Ширина 0.70м, Длина 1.8м

1 – Судейский стол

2 – Стол для кофемашины

Размеры столов могут отличаться от представленных. Точную информацию следует запрашивать у организаторов.

4. Оборудование, аксессуары и ингредиенты

4.1. Эспрессо машина

Участники должны использовать только предоставленную организаторами эспрессо машину. Altrimo Neo Multi 2GR 3

Кофемашина имеет дисплей, отображающий текущие настройки. Используя данный дисплей, участник может самостоятельно выбрать необходимую температуру в бойлере и группах, а также скорость потока воды в группах.

Участнику предоставляются корзины для портафильтра 18гр для каждой группы.
Не допускается замена корзин портафильтра на любые другие.

Давление помпы устанавливается на уровне 8,5-9,5 бар.

4.2. НИКАКИХ ЖИДКОСТЕЙ ИЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ НА МАШИНЕ

Никакие жидкости или ингредиенты не должны находиться на верхней части кофемашины (в том числе вода в чашках, жидкие или смешанные ингредиенты, подогреваемые ингредиенты). Если участник размещает или проливает жидкость или ингредиенты на верхнюю часть кофемашины, то он может быть дисквалифицирован по решению организаторов.



4.3. Дисквалификация

Участникам не разрешается заменять и/или удалять любые части или компоненты эспрессо машины или кофемолок, предоставленных спонсором. Любое причинение

ущерба оборудованию, будь то преднамеренно или из-за неправильной работы, служит основанием для дисквалификации участника.

4.4. Кофемолка

Участники должны использовать одну кофемолку официального спонсора, компании **innovix**, чтобы готовить эспрессо для всех категорий напитков. Предоставленные кофемолки могут быть использованы только в зоне чемпионата. Предоставляемые кофемолки будут иметь фиксированное техническое устройство, включая бункер, и участники не должны открывать их или вносить какие-либо функциональные изменения. Участники могут менять настройки помола и дозировку через внешнее управление. Предоставляемые кофемолки будут одинаково откалиброваны по характеристикам для всех участников.

4.5. Предоставляемое оборудование и аксессуары.

Станция на время выступления обеспечивается следующим: Эспрессо машина, кофемолки, лёдогенератор, один ящик для выбивания кофе, корзина для мусора, салфетки и две тряпки для паровика и поверхности.

Участники могут принести с собой:

Барные полотенца, чистые тряпки

Микроточные весы

Сложно-технический инвентарь

Питчеры

Посуду для напитков

4.6 Ингредиенты.

Участники обязаны использовать кофе и молоко (другие спонсоры) предоставляемые организатором, участник может использовать домашние заготовки, только в том случае если не может их приготовить во время выступления или тренировки, такие заготовки должны быть объяснены судьям, перечень ингредиентов для заготовки должен быть озвучен во время выступления.

4.7 Кофе.

Участники узнают информацию о кофе за 3 недели (21 день) до начала чемпионата, каждому участнику будет выделено 500 грамм кофе, за 3 недели до выступления на подготовку и 500 грамм кофе на выступление непосредственно в день чемпионата.

4.7 Спонсорские продукты.

- А. Участники узнают информацию о спонсорах, за 3 недели (21 день) до начала чемпионата, каждому участнику будет выделено допустимое количество спонсорских ингредиентов в день чемпионата, заявленных непосредственно за минимум 1 неделю (7 дней) до начала чемпионата. Расходы на подготовку участник берет на себя.
- Б. Участник обязан использовать минимум (5гр(мл) спонсорских продуктов в одном напитке)

5. Технические вопросы

- А. Участник может поднять руку и объявить: «Техническую паузу», если во время подготовки и выступления участник обнаружил проблемы со следующим оборудованием:
- i. Эспрессо машина (примеры: отключение, проблемы с давлением пара, дисфункция системы контроля, отсутствие воды или проблемы с системой стока)
 - ii. Кофемолка
- Б. Время подготовки или выступления будет остановлено Менеджером Площадки (во время подготовки) или организатором (во время чемпионата). Таймкипер делает пометку о времени начала Технической паузы. Участник должен убедиться, что Таймкипер сделал пометку в связи с технической паузой.
- В. Если организатор решит, что техническая проблема может быть легко решена, то он принимает решение об увеличении времени выступления участника на время ремонта. Как только технический специалист устранит проблему, время включается снова.
- Г. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, то организатор принимает решение, должен ли или нет участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен остановить выступление и начать его снова в другое время.
- Д. Если участник вынужден остановить выступление, то организатор совместно с участником определяют новое время его выступления.
- Е. Если будет определено, что поломка произошла по вине участника, то организатор может не продлевать время выступления, то есть подготовка или выступление продолжатся без предоставления дополнительного времени.
- Ж. Незнание оборудования не является основанием для предоставления дополнительного времени. Участники должны разобраться и корректно использовать оборудование на чемпионате.

3. Дополнительное время для устранения проблемы с нестабильностью или различиями между настройками проливных групп кофемашин может быть предоставлено только во время подготовки.

6. После соревнования

6.1. Подсчет баллов

Сотрудники, ответственные за официальный подсчет баллов ответственны за суммирование баллов и конфиденциальность оценок.

6.2. Совпадение оценок

Если два или более участника получили одинаковые итоговые оценки, то судьи, производящие подсчет оценок, суммируют все оценки за сумму всех баллов за категорию авторского напитка (часть 2 оценочных листов всех 2-х сенсорных судей).

Участник, набравший максимальное количество баллов по этой части оценочного листа, становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл.

Если два или более участников при этом имеют одинаковые оценки за общий балл авторского напитка, то победитель определяется по второму пункту оценочных листов сенсорных судей - Общая оценка эспрессо.

Если сенсорные оценки за эспрессо и кофейный авторский напиток совпадают, то участники оцениваются по пункту 5 всех сенсорных оценочных листов - Общее впечатление судей.

7. Критерии оценок

7.1 Шкала оценки

Варианты оценки: Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5

Превосходно = 6

Оценки Да / Нет

Участник получает один балл за оценку “да” и ноль баллов за оценку “Нет”.

Оценки от 0 до 6

При использовании шкалы оценки от «0» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6. Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно,

например, 1,5; 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться. Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены организатором/главным судьей.

7.2 Оценка эспрессо

А. Оценка эспрессо производится с соблюдением указанного далее протокола для сенсорных судей.

| Эспрессо | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-------------|---|---|--------|---|---|---|---|----------|--|--|-------------|--|--|--------|--|--|
| Да Нет | Крема | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| /1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| от 0 до 6 | Баланс вкуса | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="text"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="0"> <tr> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Сладость</td> <td colspan="3">Кислотность</td> <td colspan="3">Горечь</td> </tr> </table> | Н | С | В | Н | С | В | Н | С | В | Сладость | | | Кислотность | | | Горечь | | |
| Н | С | В | Н | С | В | Н | С | В | | | | | | | | | | | |
| Сладость | | | Кислотность | | | Горечь | | | | | | | | | | | | | |
| | Точность описания букета | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="text"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Тактильность | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="text"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="0"> <tr> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> <td>Н</td><td>С</td><td>В</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ТЕЛО</td> <td colspan="3">ТЕКСТУРА</td> <td colspan="3">ФИНИШ</td> </tr> </table> | Н | С | В | Н | С | В | Н | С | В | ТЕЛО | | | ТЕКСТУРА | | | ФИНИШ | | |
| Н | С | В | Н | С | В | Н | С | В | | | | | | | | | | | |
| ТЕЛО | | | ТЕКСТУРА | | | ФИНИШ | | | | | | | | | | | | | |
| Да Нет | Правильная посуда | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Судьи должны полностью оценить все параметры напитка, прежде чем записывать баллы.

Б. Используя ложку, сенсорные судьи делают ТРИ (3) помешивания (движениями от себя в чашке от стенки к стенке), для смешивания

ароматов в эспрессо, после чего сразу пробуют эспрессо. Сенсорные судьи должны сделать как минимум два полных глотка эспрессо, чтобы полностью оценить напиток. Судьи не оценивают эспрессо из ложки.

В. Участники могут менять протокол и предлагать судьям свои альтернативные инструкции по оценке эспрессо. Если инструкции обоснованы и не вступают в противоречие с другими правилами, судьи должны следовать рекомендациям участника.

7.2.1. Крема

Судьи визуально оценивают внешний вид крема в чашке. Судьи ставят оценку "Да", если крема растянута по всей поверхности напитка, без разрывов. (Если разрыв есть, но есть обоснование участника, почему это произошло - ставится оценка "да»)

7.2.2. Баланс вкуса

Оценка вкусового восприятия эспрессо производится для определения качества напитка. Судьи оценивают составляющие вкусового восприятия (сладость, кислотность

и горечь) для определения их качества, насколько они дополняют и сочетаются друг с другом. Оцениваются как вкусовые составляющие экстракции, так и самого кофе.

Если один из компонентов отвлекает от общего восприятия эспрессо (например, негативная резкая кислотность, едкость), оценка снижается. Если компоненты вносят позитивный вклад в общее восприятие вкуса, ставятся более высокие оценки.

Если эспрессо несбалансированный (какая-либо из составляющих вкуса недостаточно выражена или доминирует в напитке, что снижает общее позитивное восприятие), то оценка снижается.

Примечание: Точность описания вкуса в данной оценке не учитывается.

7.2.3. Точность описания букета

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Профиль напитка должен поддерживать Специалти Кофе. При оценке учитывается любое описание букета эспрессо, данное участником. Оценка отражает точность соответствия описания и букета эспрессо. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка "ноль".

7.2.4. Тактильность

Оценивается качество тактильного восприятия. Судьи оценивают вес, текстуру, финиш приготовленного эспрессо. Тактильное восприятие эспрессо должно коррелировать с приготовлением, методом экстракции и с кофе, использованным для приготовления эспрессо.

Вес соотносится с вязкостью эспрессо, от слабой до высокой. Текстура определяется как ощущения полости рта (например, "водянистый", "чайный", "бархатистый"). Качество веса и текстуры оценивается на основании тактильного восприятия эспрессо в полости рта. Как легкий, так и плотный эспрессо могут получить высокие оценки за тактильность в зависимости от качества восприятия в полости рта. Если вес или текстура влияют негативно на восприятие эспрессо (например, эспрессо "водянистый", "грубый", "пыльный"), оценка снижается. Если вес или текстура влияют положительно, оценка повышается.

Финиш определяется по длительности позитивных ощущений после проглатывания напитка. Если послевкусие влияет негативно на восприятие эспрессо (например, ощущается как "вяжущий"), оценки снижаются. Если финиш позитивно влияет на восприятие эспрессо, ставятся оценки выше.

7.2.5. Правильная посуда

Эспрессо должен подаваться в чашках объемом до 200мл, в которых судьи будут оценивать визуально и из которых будут затем пробовать эспрессо. Чашки должны позволять судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В

7.2.6. Использование дополнительного инвентаря

Участник может использовать инвентарь для приготовления эспрессо, например, (Разравниватель, сетки, фильтры) За использование и объяснение данных техник, а также отражение этого во вкусе, участник получает баллы умноженные на 3.

7.3. Оценка авторского кофейного напитка

А. Оценка авторский напитков производится всеми сенсорными судьями в соответствии со следующим протоколом. Важно, чтобы судьи следовали этому протоколу постоянно при оценке кофе. Сенсорные судьи должны оценить все параметры напитка до выставления оценки.

Б. Сенсорные судьи сначала оценивают внешний вид авторского напитка. Затем судьи делают первый глоток от любого края чашки. После первого глотка, судьи должны сделать еще как минимум один дополнительный глоток с любого нетронутого края чашки.

В. Участники могут влиять на протокол оценки и давать судьям особые измененные инструкции относительно процедуры оценки вкуса авторского напитка. Если инструкции обоснованы и не вступают в противоречие с другими правилами, судьи должны следовать рекомендациям участника.

7.3.1. Визуальная оценка

Судьи визуально оценивают авторский напиток и выставляют оценки.

- 1) Посуда подходит напитку
- 2) Украшение напитка
- 3) Аксессуары к напитку если нужно

7.3.2. Баланс вкуса

Кофейный авторский напиток — это горячий или холодный напиток, который должен подаваться при температуре, позволяющей сразу его пить. В оценку вкуса входят сочетаемость вкусовых параметров, насколько они создают гармонию вкуса, ощущаемость профиля кофе в напитке, точность попадания в дескрипторы, качество дескрипторов. Вкусовой профиль авторского напитка должен поддерживать Специалти кофе, в балансе. За критерий "баланс вкуса» баллы умноженные на 2.

7.3.3. Точность описания букета

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Вкусовой профиль авторского напитка должен поддерживать

Специалти Кофе. Оценка отражает точность соответствия описания и букета авторского напитка. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”

7.3.4 - карточка к напитку

7.3.5 использование спонсорских ингредиентов

7.3.4. Функциональность

авторский напиток должен подаваться в чашках или бокалах до 450мл, которые позволяют судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнять оценочные листы. В этом случае или если чашка или бокал имеет объем более 450мл, то за пункт “Правильная посуда” ставится “Нет”.

7.3.5. Использование сложно-технического инвентаря

Участник должен в обязательном порядке использовать в авторском напитке, технически сложный инвентарь минимум 1 раз, например (СмокГан, Кример, ФлаверБластер и др.) За использование инвентаря участник получает баллы умноженные на 2.

Общее впечатление судей

От 0 до 6

7.3.6 приготовление:

Участник обязан приготовить напитки согласно сказанной рецептуре во время выступления, проговорив все заготовки и способы их приготовления

8. Общее впечатление судей

Оценка за общее впечатление судей должна отражать следующие параметры:

А. Оценка за общее впечатление должна соотноситься с общим впечатлением от вкуса напитков и их презентации. Соотносить презентованные рецепты и профили напитков с фактическим ощущением вкуса судьи.

Б. Чистоту судейского стола, напитков и аксессуаров, подаваемых участником судье.

В. Наличие и своевременное наполнение стаканов с водой.

Г. Наличие чайной ложки (если она требуется) для эспрессо и салфеток.

Д. Презентация кофе, с учётом имеющейся информации от обжарщика, на упаковке и так далее, а также презентация профилей приготовления напитков

Принимая участие в чемпионате, участники автоматически подтверждают, что ознакомились и согласны с данными правилами, а также что они дают организаторам свое согласие на использование и публикацию своего профиля и описания эспрессо, а также фото, видео и других материалов с чемпионата, на которых присутствуют участники, для целей продвижения чемпионата, спонсоров чемпионата, организаторов и брендов оборудования, использованного во время чемпионата.

Данные правила и информация о чемпионате будет выложена в открытый доступ в интернет.

Задачей и миссией чемпионата является повышение уровня профессионализма специалистов кофейного рынка, увеличение эффективности работы бариста и кофеен, ознакомление всех желающих с новыми возможностями современного рынка кофейного оборудования и привлечение внимания ценителей кофе к новым возможностям улучшения вкуса Специалти кофе.

Финал чемпионата:

9 Финал:

9.1 Финальный этап: Участники прошедшие в финальный этап, должны приготовить температурно - реверсивный напиток (Отборочный этап - холодный, финал - горячий)

9.2 Разрешается: Участнику разрешается убрать из финального напитка не более 2х ингредиентов, разрешается поменять технологию обработки напитка с помощью сложно-технического инвентаря

9.3 Готовый финальный напиток:

Финальный напиток должен иметь одну и ту же концепцию, и смысл что и на отборочном этапе

Описание критериев оценки чемпионата FoodTech mixology 2026

1. Оценка выступления:

1.1 Впечатление судей от выступления

- Уверенное выступление
- Вовлеченность и профессионализм участника
- Грамотная уверенная речь

1.2 Техника и технологий:

- Использование заявленных техник
- Использование заявленного инвентаря

1.3 Навыки сервиса:

- Чистота рабочего пространства
- Организация рабочей станции
- Внимание к деталям и наличие всех необходимых аксессуаров
- Подача напитков (аккуратная)
- Правильное обращение с оборудованием
- Гигиена во время выступления

1.4 Раскрытие темы чемпионата:

- Подробно объяснено использование техник и технологий, их влияние на вкус напитка, чем обусловлено изменение (какими процессами)
- Креативный подход в использование техник и технологий
- Вовлеченность и глубина понимания процессов

2. Оценка эспрессо

2.1 Описание напитка:

- Описание кофейного зерна: страна, регион, разновидность, высота произрастания, метод обработки и другие факторы
- Описание дескрипторов зерна
- Рекомендации к дегустации

2.2 Баланс вкуса:

- Описание сладости, кислотности и горечи
- Качество и интенсивность атрибутов (Пример: Кислотность цитрусовая, сладость карамельная, горечь ореховая)

2.3 Тактильный баланс:

- Ощущения тела и текстуры напитка

2.4 Букет:

- Наличие описания букета
- Соответствие описания дескрипторов в чашке (точность попадания в дескрипторы)

2.5 Рецепт приготовления:

- Описание рецепта (технологии приготовления)
- Следование рецептур

2.6 Правильная подача:

- Посуда должна быть “подходящей” для подачи эспрессо

3. Оценка авторского кофейного напитка

3.1 Внешний вид:

- Посуда должна соответствовать напитку
- Украшение напитка
- Аксессуары для дегустации (если нужно)

3.2 Визуальная презентация:

- Участник выглядит опрятно
- Рабочая поверхность чистая
- Аккуратная работа

3.3 Баланс вкуса

- Сочетаемость вкусовых параметров
- Насколько они дополняют друг друга и создают гармонию (баланс) вкуса
- Ощущение качества кофе внутри напитка
- Точность попадания в дескрипторы
- Качество дескрипторов

3.4 Точность описания букета:

- Сумма ингредиентов обесцвечивает общий эффект больше, чем по отдельности

3.5 Использование сложнотехнического инвентаря:

- Использование нестандартных решений приготовления и их обоснование
- Использование сложнотехнического инвентаря при приготовлении

3.6 Функциональность

- Удобство дегустации (не мешает ли гарнишь дегустации)

3.7 Карточка к напитку

- Наличие карточки к напитку не является описанием рецепта, а лишь служит визуальным помощником для судей, судьи оценивают только то что проговаривает участник

3.8 Использование спонсорских ингредиентов

- В напитке должен в обязательно порядке использоваться один спонсорский ингредиент в минимальном количестве от 5мл.
Перечень спонсорских продуктов: Альтернативное молоко VegaNatura, Коровье молоко “БМК”, “Сиропы Pinch&Drop”
- Вода, кофе - не будут являться спонсорскими продуктами

3.9 Приготовление:

- Описание рецепта напитка (технология приготовления)
- Описание рецепта заготовок
- Ингредиенты и их количество
- Обоснование заготовок
- Следование рецептуре

Участник:

Судья:

Эспрессо:

Букет

Да Нет

 Крема /1

Кислотность:

От 0 до 6

 Баланс вкуса

Горечь:

| | | |
|----------|-------------|--------|
| Н С В | Н С В | Н С В |
| ----- | ----- | ----- |
| Сладость | Кислотность | Горечь |

Сладость:

 Точность описания букета Тактильность

| | | |
|-------|----------|-------|
| Н С В | Н С В | Н С В |
| ----- | ----- | ----- |
| Вес | Текстура | Финиш |

Тактильность: 1)

С

Да Нет

 Правильная посуда

2)

От 0 до 6

 Использование дополнительного инвентаря x3

Общее впечатление судей

От 0 до 6

Сенсорная оценка
(Сумма оценок данного листа)

Кофе / профиль приготовления

Страна:

Регион:

Разновидность:

Обработка/ферментация:

Высота произростания:

Обжарка:

Вкусовой прфоиль:

Профиль приготовления

Эспрессо

Вход Выход Время С

→ / /

Кислотность

| | | |
|-------|-------|-------|
| Н | С | В |
| ----- | ----- | ----- |

Горечь

| | | |
|-------|-------|-------|
| Н | С | В |
| ----- | ----- | ----- |

Сладость

| | | |
|-------|-------|-------|
| Н | С | В |
| ----- | ----- | ----- |

Вес / тактильность

| | | |
|-------|-------|-------|
| Н | С | В |
| ----- | ----- | ----- |

Послевкусие

| | | |
|-------|-------|-------|
| Н | С | В |
| ----- | ----- | ----- |

Букет

Участник:

Судья:

Авторский кофейный напиток

Букет

От 0 до 6

Внешний вид

От 0 до 6

Баланс вкуса

x2

От 0 до 6

Точность описания букета

От 0 до 6

Использование сложно-технического инвентаря

x2

Да Нет

Функциональность

Да Нет

Карточка к напитку

Да Нет

Использование спонсорских ингредиентов

Приготовление: