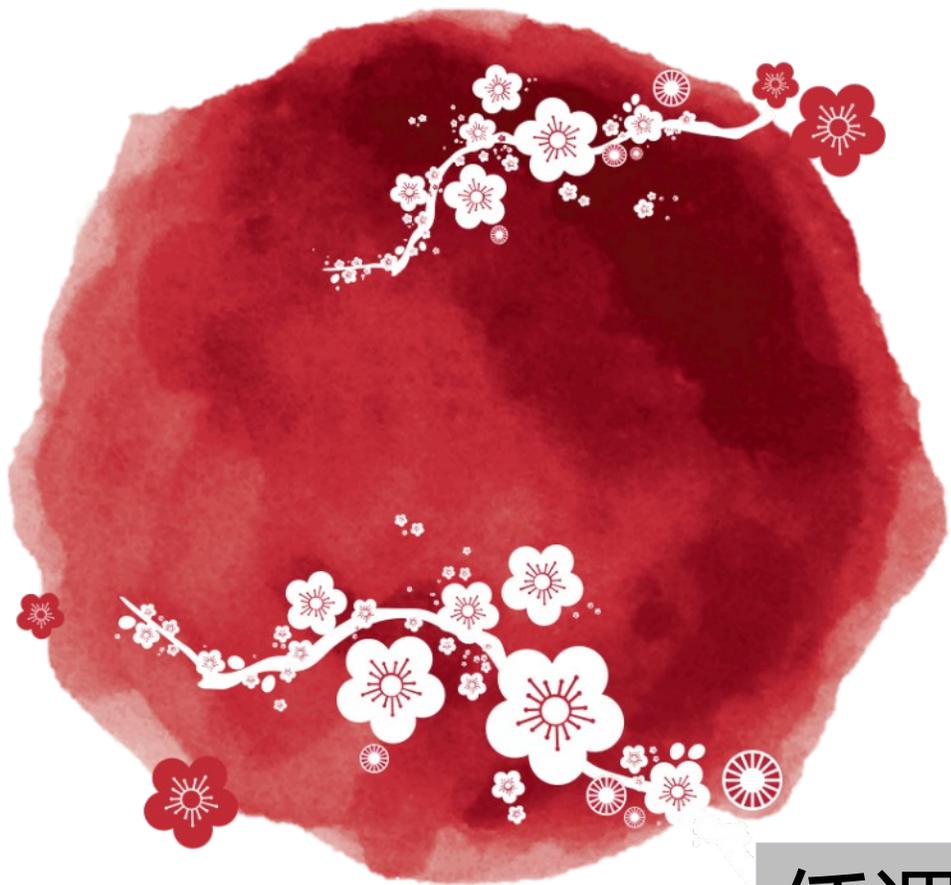


咖啡萃取与对客服务——项目二 品鉴咖啡



模块三 咖啡杯测评分实践

任课教师：李伟慰



咖啡杯测表的内涵

一致性、干净度、甜度每个方框表示每一杯咖啡，每杯的得分为 2 分，每项得分为 10 分，任何一杯有问题就扣相应的分数。



Specialty Coffee Association of America Coffee Cupping Form

Name: _____

Date: _____

| Quality scale: | | | |
|----------------|------------------|------------------|--------------------|
| 6.00 - Good | 7.00 - Very Good | 8.00 - Excellent | 9.00 - Outstanding |
| 6.25 | 7.25 | 8.25 | 9.25 |
| 6.50 | 7.50 | 8.50 | 9.50 |
| 6.75 | 7.75 | 8.75 | 9.75 |

| Sample # | Roast Level of sample | 干香/湿香 Score: [] | 风味 Score: [] | 酸度 Score: [] | 醇厚度 Score: [] | 一致性 Score: [] | 干净度 Score: [] | 总体评价 Score: [] | Total Score |
|----------|-----------------------|---|--|---|---|---------------------|---------------------|---|-------------|
| | | 6 7 8 9 10 Dry Qualities: Break [] [] [] [] [] | 6 7 8 9 10 风味值 [] [] [] [] [] | 6 7 8 9 10 Intensity High Low [] [] [] [] [] | 6 7 8 9 10 Level Heavy Thin [] [] [] [] [] | [] [] [] [] [] | [] [] [] [] [] | Defects (subtract) Taint=2 # cups Intensity Fault=4 [] X [] = [] | |
| Notes: | | | | | | | | | Final Score |

此部分表示的是瑕疵问题，Taint 是指咖啡中明显的异味，但并不是压倒性的，一般常见于香气中。在强度评测中一个“taint”将得到 2 分。Fault 指的是咖啡中的异味，一般常见于味道方面，它可能是压倒性的也可能引起咖啡中令人不快的味道，在强度评分中一个 fault 将得到 4 分。最后缺陷总分通过分值和杯数的乘积的加总得到。



咖啡杯测评分表的使用

- 常规项目的打分规则：

| 质量量表 Quality Scale | | | |
|--------------------|----------------|----------------|------------------|
| 6.00-Good | 7.00-Very Good | 8.00-Excellent | 9.00-Outstanding |
| 好 | 良好 | 优秀 | 极优秀 |



最终计分首先是对单项主要特征的得分的加总而得到“总分”，然后从总分中减去缺陷的得分从而得到最终计分。下面的计分键是被认为能比较好地根据最终评分判断出咖啡品质等级的方式。

| Total Score Quality Classification 总分数品质等级 | | |
|--|-------------------------|------------------|
| 90-100 | Outstanding 特别优秀 | Specialty 精品级 |
| 85-85.99 | Excellent 优秀 | |
| 80-84.99 | Very Good 非常好 | |
| <80 | Below Specialty Quality | Not Specialty |
| | 低于精品等级 | 非精品级 |

Fragrance/Aroma 干香 / 湿香

干香 / 湿香 这些香气特征包括干香（指的是咖啡被研磨后干粉状态的香气）和湿香（指的是咖啡粉被水浸泡后的香气）。在杯评过程中可以分三步进行：

（1）嗅闻放在杯子里 注水前的咖啡粉的香气

（2）嗅闻浸泡后打破咖啡表层释放出来的香气

（3）嗅闻咖啡被浸泡时的香气。具体的香气描述可以被记录在“质量（qualities）”下面的横线上，干香，打破咖啡表层和浸泡时的湿香将被记录在纵向的5分制计分表上。最终得分将体现样品豆干香 / 湿香三个方面的倾向。



| | | | |
|--|------------------------------|-------------------|--------------|
| <p>Roast Level of sample</p> | <p>Score:</p> <p>干香 / 湿香</p> | | |
| <p>6</p> | <p>7</p> | <p>8</p> | <p>9</p> |
| <p>10</p> | <p>Dry</p> | <p>Qualities:</p> | <p>Break</p> |



香气的定性描述

· 干香 / Fragrance

· 甜感 | 香料 | 烘焙 | 坚果

· 麦类 | 碳化味 | 陈腐味 | 新鲜

· 湿香 / Aroma

· 顺滑 | 新鲜 | 活泼 | 奶油质感 | 尖锐的

风味 Flavor

- **风味反映了咖啡的主要特征，是“中坚”特征，包括了从最初的香气和酸度到最终的回味。它是从口腔到鼻腔所有味觉感知的综合表现。对于风味的评分，应该通过大口啜吸咖啡以充分调动味觉器官参与评测，并结合评测构成风味的各种香气和味道的强度，品质和复杂度来进行。**



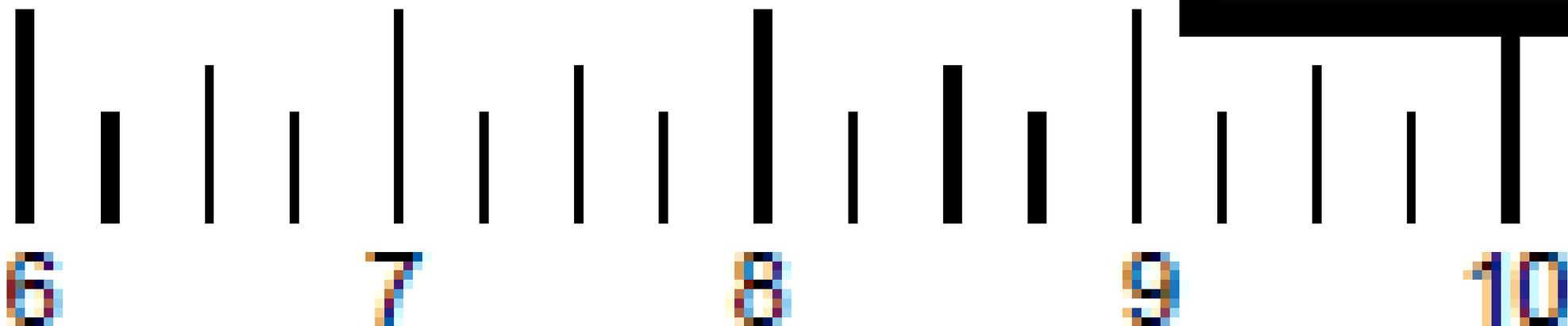
Flavour (风味)

- 主要感知部位：
- 第一步：香气感受，咖啡停留在口腔还没有下咽的时候，气息从鼻腔中呼出来所体验的香气。
- 第二步：整体感受，咖啡在口腔中的质感，将咖啡在口中滚动，体会其感觉，像何种液体的状态。



SCORE

风味





风味的定性描述

· 风味 / Flavour

· 水果 | 葡萄酒 | 黄油 | 焦糖

· 巧克力 | 黑加仑 | 木质 | 草味

· 蜂蜜 | 甘草 | 大麦 | 坚果 | 香料

回味 (余韵) Aftertaste

- **回味 (余韵) / 回味指的是当咖啡被吐出或吞咽后从上颚发散出或留在口腔内部的好的风味 (香气和味道) 的长度。如果回味很短或令人不快, 便会得到低的评分。**



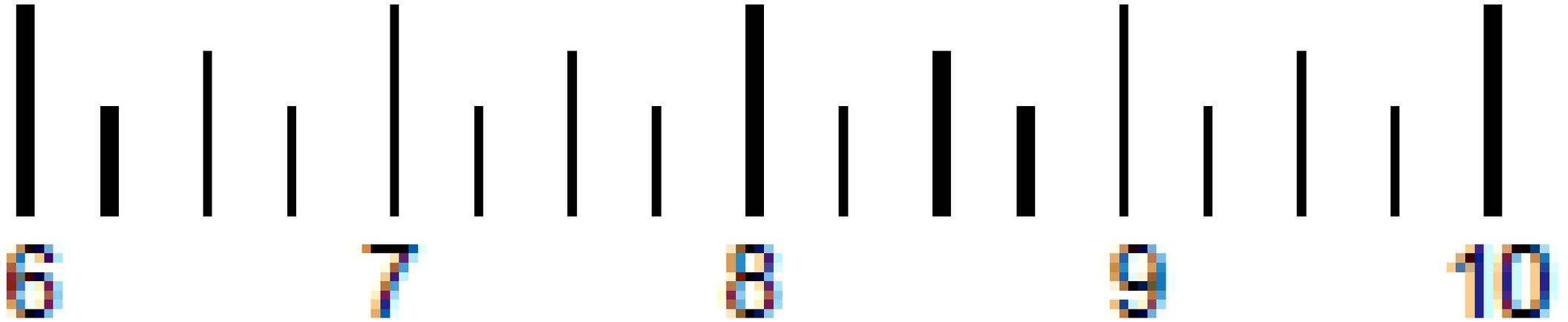
Aftertaste (余韵)

- 主要感知部位:
- 舌头两侧——口舌生津的感觉，持久（15 分钟以上），物质丰富
- 鼻后嗅觉——清晰可见各种风味（强度高），而且持久，没有不舒适感
- 喉咙——感受苦感（可可苦、杏仁苦、草药苦），能够很快化掉



Score:

回 味 值



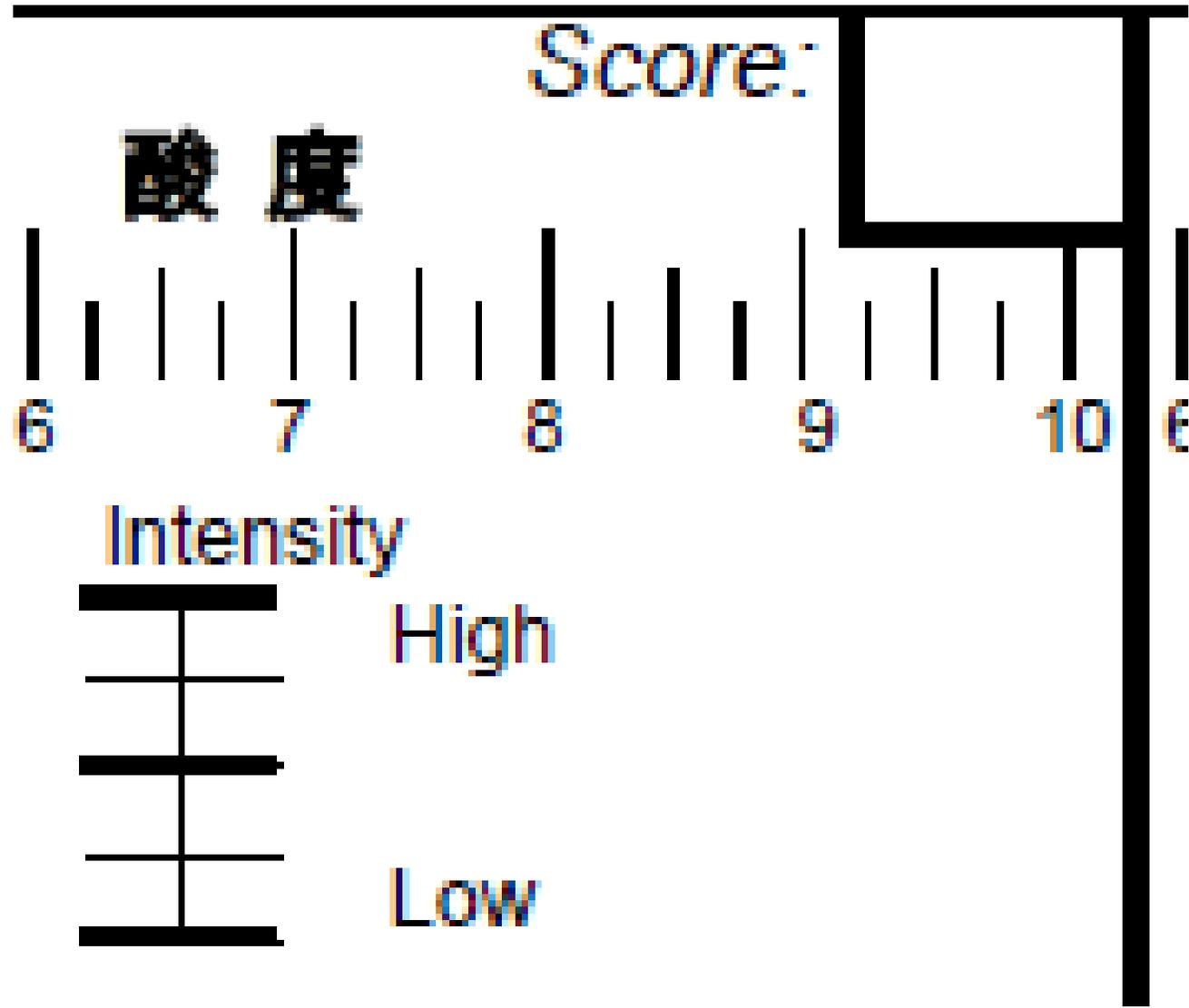


余韵的定性描述

- 回甘（余韵） / Finish
- 甜 | 酸 | 苦 | 尖锐 | 顺滑
- 丰富 | 丝绸质感 | 糊味 | 干爽

酸度 Acidity

- **酸度 / 令人喜欢的酸度一般被称作“明亮度”，令人不快的酸度一般被称作“发酸的”。最好的情况下，酸度增加了咖啡的生动感，甜味，和新鲜水果味的特征，而且一般在啜吸咖啡后会被立即感知并且评测出来，但是那些酸味太强烈或酸味占主导的咖啡往往令人不快，而且过度的酸度往往不利于咖啡整体特征的表现。横向记分表上的得分将记录杯评者根据咖啡产区特征和其他因素（如烘焙度，预期用途等）基础的认知上对于咖啡酸度的相对性感知。那些被认为具有强酸度的咖啡如肯尼亚，或具有低酸度的咖啡如曼特宁，也会得到相应的偏好得分，虽然他们在强度表现上有很大差异。**





酸度的定性描述

- 酸度 / Acidity

- 爽口的 | 黯淡的 | 柔软的 | 有刺激性的

- 尖锐的 | 粗糙的 | 温和的 | 短暂的

- 顺滑的 | 有葡萄酒酸感的 | 茶感



饮品的触觉



- Body（醇厚度）：就是指饮品的重量
- Balance（平衡感）：整体感受是否达到一种均衡的状态，能够印象深刻。
- Aftertaste（余韵）：饮用后在口腔中的持续时间及浓度。

醇度 Body

- **醇度 / 醇度是建立在口腔特别是舌头和上颚对于咖啡液体的触觉感知基础上的。大多数高醇度的咖啡因为萃取过程中较多胶质和糖被萃取出来，会得到高的得分。被认为具有高醇度的咖啡如苏门答腊，或具有低醇度的咖啡如墨西哥，都会得到相应高的偏好得分，虽然他们在强度表现上有很大差异。**



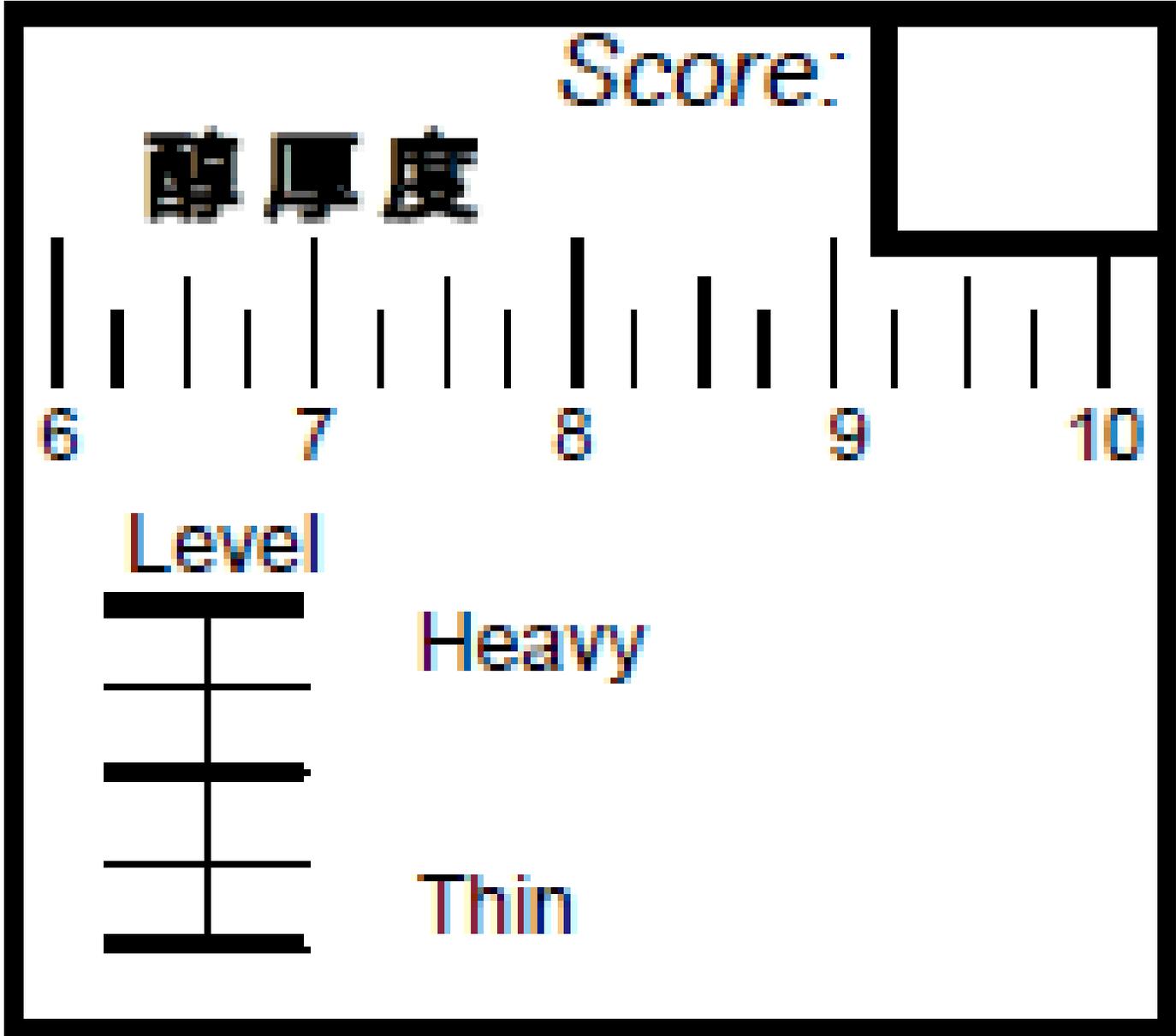
Body (醇厚度)

- 主要感知部位：
- 舌面——咖啡停留在口腔静止不动，感受到的对舌面的压迫感及包裹感。
- 下咽过程——感受是否很容易下咽，是否感觉到有球状感
- 下咽后——是否在喉咙中有干涩感



Body (醇厚度)







醇厚度的定性描述

- 醇厚度 / Body

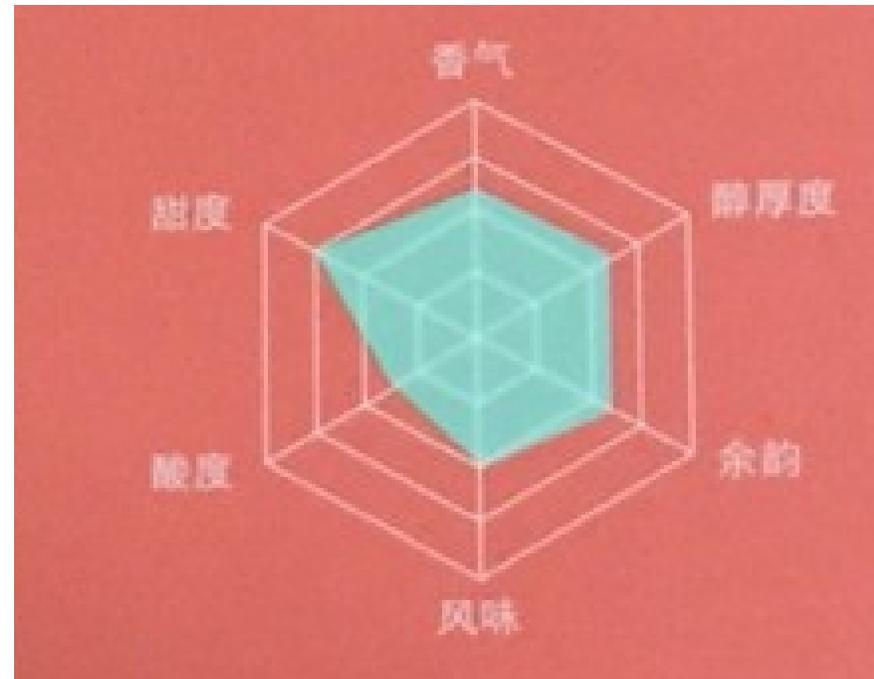
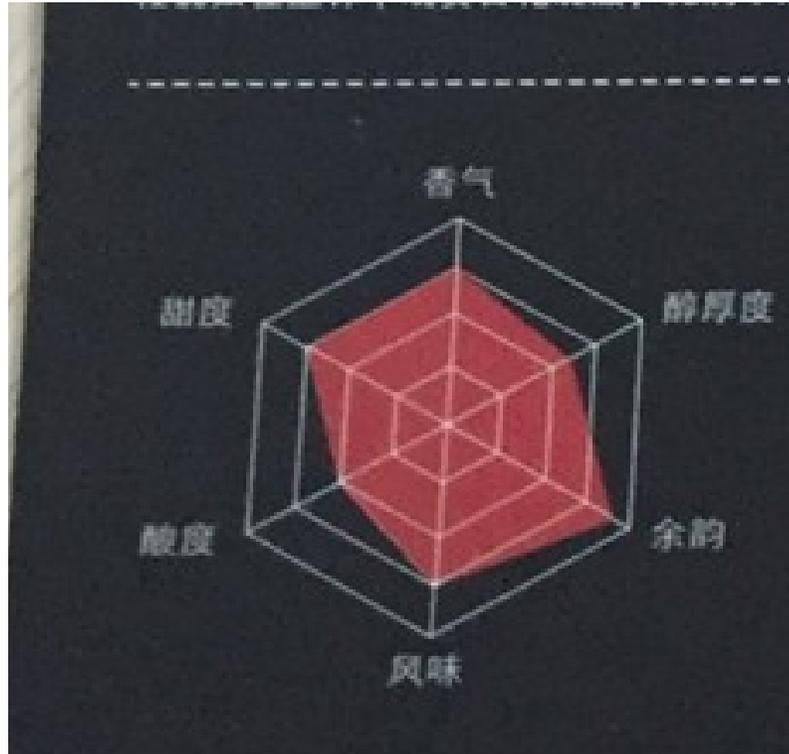
- 丰富 | 厚重 | 肥腻感 | 口感薄 | 水感

均衡度 Balance

- **均衡度 / 均衡度用来描述咖啡的风味，酸度，醇度等各种不同方面是怎样相互调和，补充或冲突。如果咖啡缺乏某些香气和味道特征，或者某些特征表现过度强烈，均衡度得分便会降低。**



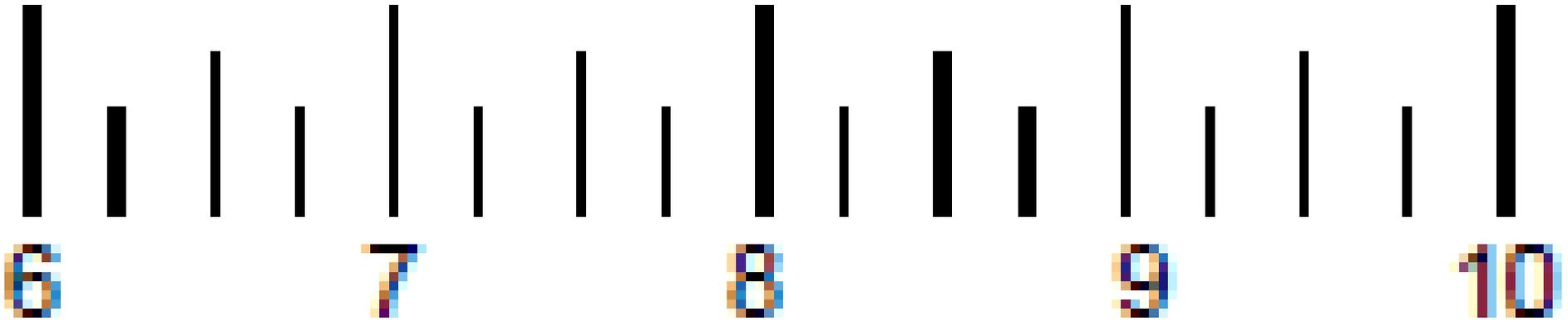
Balance (平衡感)





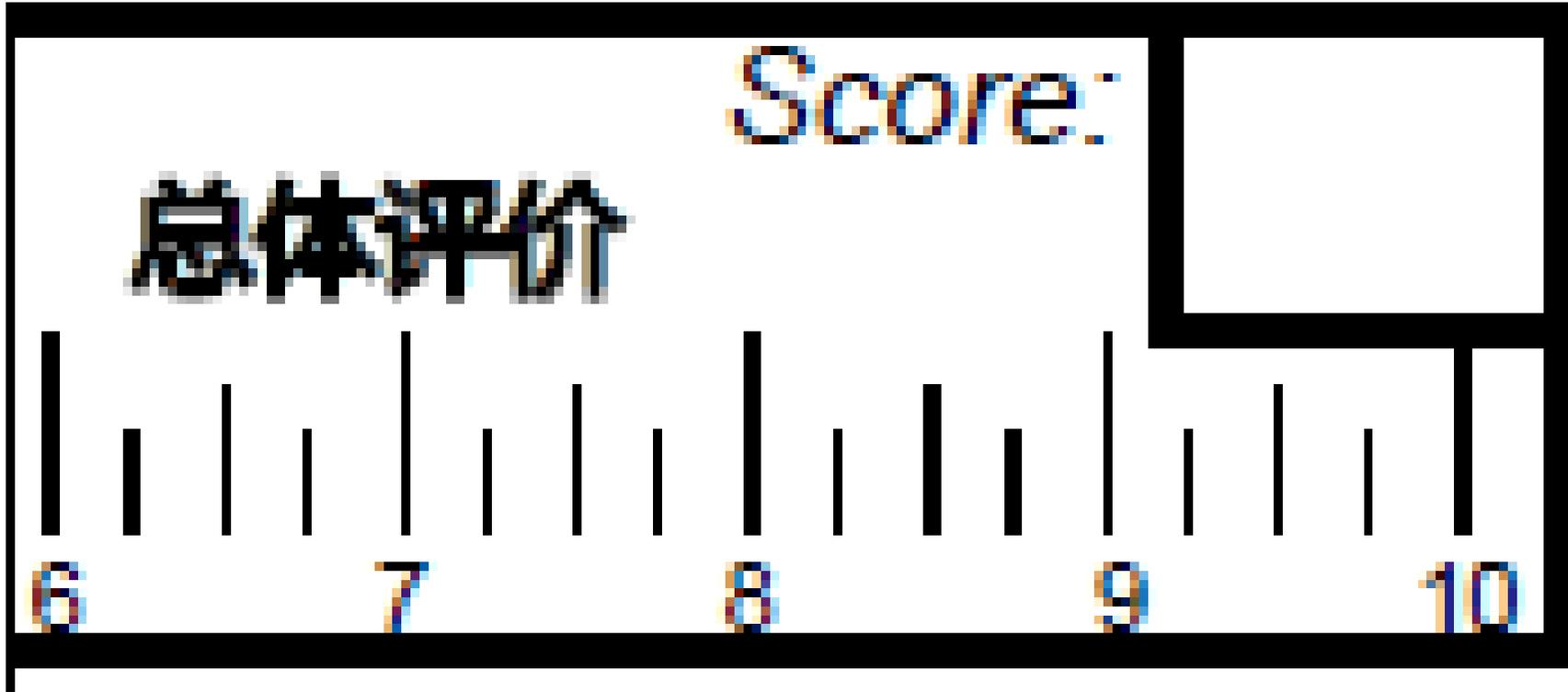
Score:

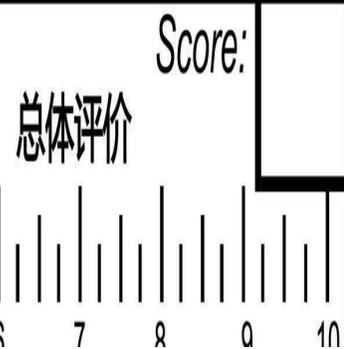
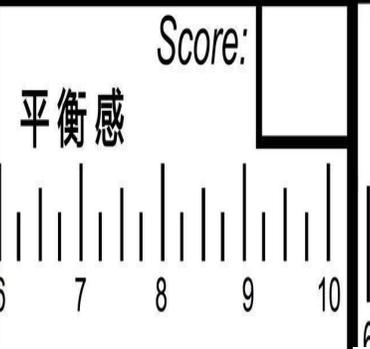
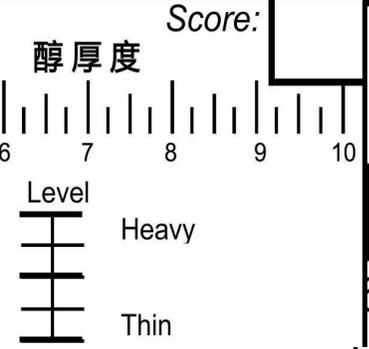
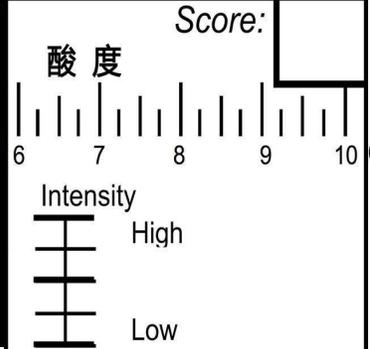
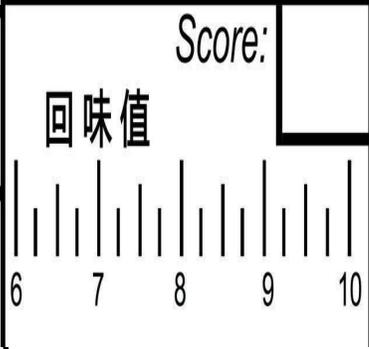
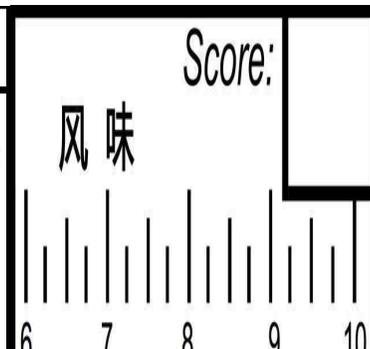
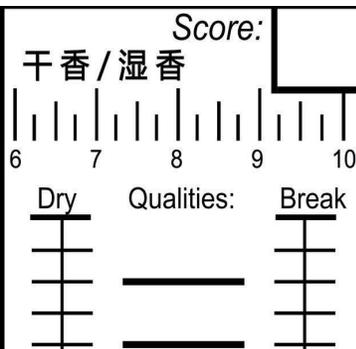
平新感



整体评价 (Overall)

- **整体评价是杯评者个人对于咖啡各方面特征的全面的综合评价。一个在很多方面得分很高但却“不符合标准”的样品会得到较低的评分。一个与其产地特征表现较一致并且达到期望特征的咖啡将会得到高的得分。一个典型的例子就是在单项评分中并没有得到完全体现的单项特征则会在偏爱评分中得到更高的分数。这一步是杯评小组进行个人评测的过程。**





| | |
|-----|------|
| 丰富 | 干草味 |
| 像花 | 青涩异味 |
| 像果实 | 发酵味 |
| 像草 | 发霉味 |
| 像红酒 | 土腥味 |
| 像香草 | 糊味 |
| 像香料 | 灰尘味 |

| | |
|------|------|
| 有特色 | 清淡 |
| 厚实 | 土腥 |
| 鲜明 | 豆腥 |
| 令人愉悦 | 草腥 |
| 有深度 | 柴木味 |
| | 麻布袋味 |
| | 苦 |
| | 咸 |
| | 酸 |

| | |
|------|-----|
| 余韵无杂 | 苦涩 |
| 口鼻留香 | 杂味 |
| 持久不衰 | 不净 |
| 回甘 | 不舒爽 |
| | 厌腻 |

| | |
|------|-----|
| 精致 | 尖锐 |
| 活泼 | 粗糙 |
| 刚柔并济 | 无力 |
| 酸质突出 | 呆板 |
| 层次感 | 醋味 |
| 丰富 | 酸败 |
| 生津 | 无个性 |
| 热带水果 | 碍口 |
| 柠檬 | |
| 橙子 | |
| 葡萄柚 | |
| 苹果 | |
| 杏 | |

| | |
|-----|----|
| 奶油感 | 粗糙 |
| 乳脂感 | 水感 |
| 丝绒感 | 稀薄 |
| 圆润 | |
| 滑顺 | |
| 密实 | |

| | |
|--------|----|
| 协调 | 太过 |
| 均衡 | 突兀 |
| 冷热酸甜如一 | 失衡 |
| 结构性 | |
| 共鸣性 | |

| | |
|--------|------|
| 风味丰富 | 单调乏味 |
| 立体感 | 不活泼 |
| 饱满 | 杂味 |
| 冷热不失其味 | 死酸味 |
| 花香蜜味 | 咸味 |
| | 涩感 |



评分的基本要点



- 1、评价应该充分考虑不同温度的表现进行评价。
- 2、先评价正面，再考虑负面。
- 3、正面评价 3 个以上（含 3 个）应该从 7 分起评，每增加一个正面评价应该加 0.5-1 分。
- 4、负面评价每个至少应该扣除 0.25 分
- 5、按照评价来进行评分不是至高无上的标准，是相对的。
- 6、有些负面评价在咖啡杯中的表现可能是连贯的，也可能是严重的，扣分应该更多。



Aftertaste (余韵) 的评分准则

- 采用加分方法
- 就是从 6 分开始起评，有别于香气和风味的扣分制
- 不想再继续喝—— 6 分
- 勉强想再喝一口—— 6.5 分
- 可以继续喝一口—— 7 分
- 可以持续饮用—— 7.5 分
- 期待想继续饮用—— 8 分
- 热切期待继续饮用—— 9 分



醇厚度的评分准则

· 静止的重量感 + 吞咽的运动感

· 奶油感

顺滑

· 乳脂感

圆润

· 丝绒感

密实