

# 2026 第八屆 覺戰 全國手沖咖啡交流賽

## 壹、競賽宗旨與目的：

本賽歷經多屆手沖交流賽經驗，規模從中南區提升至全國大專院校，為每年各大專院校的一大咖啡盛事。本社(國立嘉義大學咖啡研習社)承辦此比賽數年，並在舉辦第三屆時正式更名為覺戰全國手沖咖啡交流賽，除獲學校支持外，也與許多嘉義在地咖啡店家、台灣咖啡器材品牌有良好互動。我們盛邀各大專院校咖啡相關系社及咖啡愛好者到嘉義參加比賽，曾有中興大學、台中教育大學、成功大學、崑山科技大學...等，累計數十間學校、數百位人次參賽，意在交流沖煮技巧和社團經營分享，希望藉由此交流賽拉近對咖啡沖煮有興趣的同學之間的距離，互相交流切磋以增進彼此的技術與情誼。本屆再次獲嘉義市政府支持並和嘉義咖啡節合辦，成為現今嘉義的咖啡盛事。此外，本活動亦推廣嘉義在地店家，期望讓大家比賽之餘能夠感受咖啡、感受嘉義。

## 貳、辦理單位：

主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社

協辦單位：國立嘉義大學教務處、國立嘉義大學課外活動組、國立嘉義大學學生會

合辦單位：嘉義市政府、嘉義市工商發展投資策進會

贊助廠商：**招商中**

## 參、比賽資訊：

1. 競賽名稱：第八屆覺戰全國手沖咖啡交流賽
2. 競賽日期：2026年5月1日（星期五）
3. 競賽地點：嘉義公園(600 嘉義市東區啟明路 264 號)
4. 主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社
5. 總召集人：陳政閻 0908-098-529
6. 副召集人：葉嫻翎 0903-629-139
7. 官方資訊：官方 IG 連結

[https://www.instagram.com/tscilp\\_8th\\_official/](https://www.instagram.com/tscilp_8th_official/)

8. 參與對象：全國各大專院校在校生
9. 報名費用：每人新台幣 1000 元整

#### 肆、報名資訊：

1. 報名日期：115 年 3 月 28 日至 115 年 4 月 24 日，於線上填寫表單即可報名，務必於截止日期前將報名表單填寫完成並送出。
2. 表單連結：  
[https://docs.google.com/forms/u/0/d/1DJN6rN3edwSOpSdUmVjCpo6ic1vsmz39XuHD2NInf8E/viewform?usp=drive\\_web&edit\\_requested=true](https://docs.google.com/forms/u/0/d/1DJN6rN3edwSOpSdUmVjCpo6ic1vsmz39XuHD2NInf8E/viewform?usp=drive_web&edit_requested=true)
3. 報名規範：本次比賽以個人的方式報名及比賽，可自行命名隊伍名稱。**總參賽名額 48 人**，以填寫表單報名順序為優先錄取順序。如第一階段報名有放棄名額者（繳費未完成且沒有主動與主辦方確認），會直接按照排序連絡候補隊伍完成報名動作，補至 48 人名額為止。
4. 報名費用：每隊報名費為新台幣 1000 元。
5. 繳費流程：填寫完表單後，會由官方寄出繳費通知至信箱，收到信件後於三日內繳費完成並回傳匯款後五碼，官方確認後寄出通知才算報名完成，報名完成後記得加入選手群組（連結會附在官方回信）。報名未確實者將由其他隊伍遞補。
6. 退費：報名後因重大傷病無法出席者，應在比賽前一週（4 月 24 日）告知主辦方，得以退款；凡在比賽前一週（4 月 24 日）後才通知者，將不予以退款。
7. 選手說明會將在 115 年 4 月 24 日晚上 8 點進行（比賽前一週），敬邀各選手上線參與。
8. 獎金及獎品：**(獎品部分將陸續公布)**：  
冠軍：新台幣 8000 元整。  
亞軍：新台幣 5000 元整。  
季軍：新台幣 3000 元整。  
殿軍：新台幣 1000 元整。

## 伍、賽事規範：

1. 資格：全國大專院校學生皆可報名，比賽當天檢錄需出示學生證或在校證明等能證明身分之文件。
2. 賽事介紹：  
本賽事為沖煮比賽，評比重點為咖啡之沖煮技巧，評審老師會依據「風味、酸值、平衡性、餘韻、整體性」幾個原則做評分。初賽、複賽皆使用本賽事指定之咖啡豆。決賽則是選手自行選擇喜好的咖啡豆。

賽級	賽制
初賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 初賽順序由官方帳號及選手群的賽程表公布。</li><li>2. 初賽豆為指定豆，所有選手使用相同咖啡豆。</li><li>3. 採用四進一方式晉級，每場次四人進行比賽。</li><li>4. 場上提供 50g 豆子，須沖煮 1 壺 250g 以上咖啡液。</li><li>5. 由評審投票決定晉級，無採用評分。</li></ol>
複賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 複賽豆總數為 8 種，會透過抽籤決定每輪使用的種類，同一輪的三位選手將使用相同咖啡豆。</li><li>2. 12 強採用三進一方式晉級，每場次三人進行比賽。由初賽晉級 12 支隊伍進行抽籤決定比賽順序。</li><li>3. 將會分成試沖煮時段與正式比賽時段。</li><li>4. 場上共提供 200g 豆子，由選手自行分配在試沖煮與正式比賽中。</li><li>5. 需沖煮 1 壺 250g 以上咖啡液。</li><li>6. 由評審投票決定每輪晉級人選，無採用評分。</li></ol>
決賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 決賽豆為選手自行攜帶喜好的豆子參賽並展演。</li><li>2. 每場次 1 人進行比賽，需進行展演解釋為何選取此豆子。</li><li>3. 可使用拼配豆，但須事前混合，請勿帶多種豆子上場，且不可將咖啡液任意混合再分裝，否則取消資格。</li><li>4. 須沖煮 2 壺 250g 以上之咖啡進行一致性評分。</li><li>5. 決賽成績將依評審評判分數與技術分加權高低決定排名，倘若總分相同者，則優先依感官分數決定名次高低。</li></ol>

- ❖ 用水資訊：採用波爾純淨水為比賽指定用水，TDS 值約為 75~120ppm( 實際 TDS 以賽廠提供批次為主)。
- ❖ 初賽實際用豆與練習用豆將採不同批次，比賽用豆將於賽前兩週進行烘焙。

- ❖ 初賽用豆資訊：衣索比亞-水洗-希達馬-龐貝 (加購連結與詳細資訊：<https://www.kakalovecafe.com.tw...>)。
- ❖ 不限任何器具，但限定熱手沖。(使用手沖壺與濾器，將水倒入濾器做咖啡的萃取)。
- ❖ 不可添加任何影響咖啡風味之添加物(香精、液態氮、乾冰...等)
- ❖ 由 5 位評審依感官評分進行評分，評審評判方式為盲測，並以評審當下喝到的溫度為準。
- ❖ 最終排名將感官分數與技術分進行加權計算。



### 3. 比賽流程：

初、複賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	3 min	佈置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會提供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。 <b>準備期間不可磨豆。</b>
沖煮環節	5 min	沖煮目標為至少 250g。 <b>在沖煮結束後請喊 time 或完成</b> 並由工作人員確認後交給評審老師盲測評分。
善後	2 min	收拾場上的器材並帶下場（如沖煮提早結束可先進行收拾）。

複賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	3 min	佈置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會提供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。 <b>準備期間不可磨豆。</b>
試沖煮環節	10 min	選手可在此階段進行試沖煮，需在時間結束前將器材復原，且場上不能留有殘粉及沖煮液體。
正試沖煮環節	5 min	沖煮目標為至少 250g。 <b>在沖煮結束後請喊 time 或完成</b> 並由工作人員確認後交給評審老師盲測評分。
善後	2 min	收拾場上的器材並帶下場（如沖煮提早結束可先進行收拾）。

決賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	3 min	佈置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會提供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。 <b>準備期間不可磨豆。</b>
沖煮環節	10 min	沖煮目標為 2 壺至少 250g，須進行展演，展演內容不限。 <b>在沖煮結束後請喊 time 或完成</b> 並由工作人員確認後交給評審老師進行感官評分。

善後

2 min

收拾場上的器材並帶下場（如正式沖煮提早結束可先進行收拾）。

#### 4. 評分方式：

每一輪賽事都採直接品飲，評審使用品飲杯材質皆為**玻璃**。

初賽：五位評審投票決定。

複賽：五位評審投票決定。

初、複賽評比標準可參考下列幾項：

##### 1. 風味( Flavor )

- 是否沖煮出該咖啡豆之特色香氣。
- 是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特色。
- 是否修飾掉多餘瑕疵風味。

##### 2. 酸值( Acidity )

- 強度是否適中, 不會過於刺激。

##### 3. 平衡性( Balance )

酸、甜、苦、鹹等整體味覺表現是否協調不突兀。

##### 4. 餘韻( Aftertaste )

- 咖啡離開口腔後是否乾淨。
- 是否萃取出令人不悅的燥感或多餘瑕疵味。

##### 5. 整體性( Overall )

- 不同階段風味的展現是否令人感到驚豔。
- 對這杯咖啡的整體印象給分。

決賽：總分 100 分，分為感官評分與展演評分，兩大項目各佔 100 分，評審評分後進行分數加權( 感官評分\*0.7 + 展演評分\*0.3 )得總分。

感官評分包括：風味 ( Flavor ) 10 分、酸值 ( Acidity ) 20 分、甜感 ( Sugariness ) 20 分、平衡 ( Balance ) 10 分、口感 ( Body ) 10 分、餘韻 ( Aftertaste ) 10 分、整體 ( Overall ) 10 分、一致性 ( Consistency ) 10 分；展演評分包括：

1. 咖啡風味及資訊介紹 ( 20 分 )：包含為何選用該咖啡豆，介紹其產地、品種、處理法、烘焙程度等，並簡單介紹這支咖啡豆在不同階段所具備的風味，以及其變化。
2. 沖煮邏輯及架構 ( 35 分 )：包含使用的咖啡器材，以及如何做分段沖煮，使用的手法等，能夠最大化展現咖啡的風味與特色。
3. 流暢度 ( 35 分 )：考驗咖啡師能否能快速布置好吧檯，並在快速的運作下可以沖煮出品質穩定的咖啡液，同時對評審及觀眾進行展演而不卡頓，營造出優雅的咖啡製作表演。
4. 環境整潔 ( 10 分 )：完成咖啡沖煮後，是否有注意並維持桌面及環境的整潔，恢復至比賽之前的狀態。

## 5. 技術評分：

賽事方有一切賽事規範之最終解釋權，如有任何問題請在選手群詢問或問現場負責人。

每場會由 4 位技術裁判於場上進行確認選手資格、計時、紀錄選手違規情形等，並維持賽場秩序。由於初、複賽無評分，故輕微犯規則進行口頭提醒，**情節嚴重者**將直接判定為失格；決賽則按照以下扣分標準對總分進行扣分。

相關評分說明如下：

1. **在沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者。**
2. 沖煮開始前磨豆。(扣 2 分)
3. **重量未達 250g 標準。**(扣 2 分，因初、複賽無評分，故未達標準直接淘汰，決賽採扣分制)
4. **影響其他選手或比賽正常進行。(無法制止則強制退賽)**
5. 若於沖煮時間下場去外面拿物品，需舉手示意技術裁判，且不會停止計時，參賽者亦不得請任何人拿取物品至賽場上。(扣 2 分，按次計算扣分)

## 6. 比賽當天流程：

時間	排程
8:00-8:30	開放檢錄
8:30-9:00	開場
9:00-11:30	初賽
11:30-12:10	中午吃飯休息
12:10-14:00	複賽
14:00-15:00	中場休息/公布晉級人選/抽獎
15:00-16:00	決賽
16:00-16:30	頒獎
16:30-17:30	評審致詞/頒獎

## 7. 選手注意事項：

1. 賽事方有一切賽事規範之最終解釋權，如有任何問題請在選手群詢問，或於現場詢問工作人員。
2. 依主辦單位抽籤排定比賽順序。於賽前一週前由官方帳號公布賽程表。
3. 請該場次競賽選手開始前 10 分鐘至比賽場地旁準備桌進行檢錄與準備，若於競賽開始前未報到即失去資格。

4. 貴重物品請自行保管，賽方不予以保管責任。
5. 本競賽辦法及相關規範若有疑慮，歡迎與大會官方社群聯繫。

