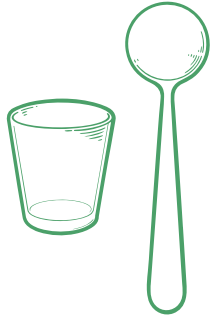


修订版SCA杯测规范

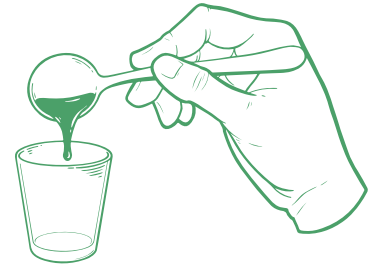
在许多情况下，品尝批量冲煮设备制作出的咖啡，是避免交叉污染的最佳杯测选择。如果遵守SCA杯测规范在咖啡分级的时候很重要的话，我们鼓励尽可能地使用修改后的杯测规范。



人员到达时便向其派发独立的杯测勺和小杯。注：勺子切勿触碰嘴或小杯。

将样品咖啡放在桌上，由专人使用一个额外的干净杯测勺进行破渣和捞渣。

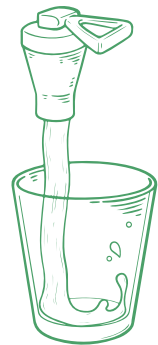
将各自的杯测勺从被测碗中舀出咖啡液并转移到各自的小杯中。



直接从小杯里品尝。杯测勺不用来做任何品尝使用，仅作为将咖啡液转移至小杯里的工具。别忘了这个过程中，杯测勺不可触碰到你的嘴和小杯。



在品尝不同样品的间隔中，须提供热水和废水桶，用来将小杯中的咖啡清洗干净。

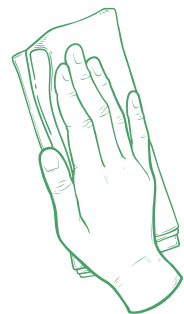


在品尝不同样品的间隔中，要将杯测勺在热水中涮洗干净，切记杯测勺的唯一作用是将咖啡液转移至小杯中。



备用杯测勺和小杯需要随时准备好，防止在杯测过程中有参与者需要更换。

在每一轮杯测过后都要彻底清洁消毒杯测桌面。



针对COVID-19，我们征求了咖啡专家和机构的意见并修改了SCA杯测规范，供专业咖啡活动和展会中交流使用。随着我们继续与健康感官专家合作和听取社群的反馈，我们将在之后持续修改此规范。

此规范可能对于非常有经验的杯测者很难快速适应，所以我们建议在杯测过程中增加额外的员工或者助手进行协助。我们也建议减少杯测样本数，因为增加转移次数会导致样本咖啡液温度的降低速度变快。针对那些不想参加杯测的人，我们建议使用批量冲煮设备提前制备咖啡。最后，我们强烈不建议在杯测过程中吐出咖啡或者使用吐杯。

March 12, 2020 - Version 1.0

