

廚藝教室基本器具一覽表

1. 中、西餐之器具箱以及烘焙教室、西點教室各組僅提供**基本烹調用具**，如需其他器具，請於廚藝系網頁自行列印倉庫器具申請表，並於借用前三天至廚藝系器材借用本夾單。(課程當天不再提供任何器具用品)。前述提到之**基本烹調用具**，如下所示

中餐器具箱提供之基礎烹調器具(每一組別)			
鋼盆 2 個	漏盆 1 個	馬口碗 10 個	配菜盤 8 個
漏杓 1 支	濾油網 1 支	炒杓 1 支	煎鏟 1 支
量匙 1 組			
中餐教室提供之餐具(每一組別)			
圓盤 4 個	平盤 1 個	腰子盤 2 個	水盤 1 個
大湯碗 1 個	扣碗 1 個	調味盒 1 組	

西餐器具箱提供之基礎烹調器具(每一組別)			
長竹筷 1 雙	量杯 1 個	西式漏杓 1 個	量匙 1 組
湯匙 4 支	煎鏟 1 支	湯勺 1 支	派盤 6 個
黑鐵鍋 4 個	雙耳湯鍋 1 個	手把湯鍋 3 個	鋼盆 2 個
烤盤 1 個			
西餐教室提供之餐具(每一組別)			
西式湯盤 4 個	雙耳湯碗 4 個	小碟子 2 個	瓷盤(小) 2 個
瓷盤(中) 4 個	瓷盤(大) 4 個		

烘焙教室提供之基礎烹調器具(每一組別)			
鋼盆 3 個	Sauce 鍋 3 個	塑膠盆 3 個	打蛋器 1 個
剪刀 1 支	篩網 2 個	布丁杯 5 個	量杯 1 個
刮板 2 個	切麵刀 1 支	挖餡匙 1 支	桿麵棍 1 支
抹刀 1 支	裝飾抹刀 1 支	麵包刀 1 支	西點刀 1 支
牛刀 1 支	刮刀 3 支	大型攪拌機 1 組	

巧克力教室提供之基礎烹調器具(每一組別)			
巧克力保溫鍋 1 個	塑膠盆 3 個	量杯 1 個	篩網 1 個
布丁杯 5 個	Sauce 鍋 2 個	抹刀 1 支	刮刀 1 支
木鏟 1 個	剪刀 1 支	巧克力刮刀 1 個	

西點教室提供之基礎烹調器具(每一組別)			
塑膠盆 3 個	打蛋盆 3 個	攪拌機 1 個	Sauce 鍋 2 個
布丁杯 5 個	網狀攪拌器 1 個	挖餡匙 1 支	扇形攪拌器 1 個
溝狀攪拌器 1 個	攪拌鋼 1 個	篩網 1 個	刮刀 2 支
刮板 2 個	打蛋器 1 支	麵包刀 1 支	牛刀 1 支
抹刀 1 支	剪刀 1 支		