

# 調理加工室 備品一覧

調理台1台につき以下の備品をご準備しております。調理台の数は全7台です。



No.	備品	数量	No.	備品	数量
①	おろし金	1	④	半寸胴鍋	1
	缶切り	1	⑤ (上段)	ボール (大)	1
	栓抜き	1		ボール (中)	2
	料理バサミ	1		ボール (小)	1
	皮むき器	1	)	やかん	1
	うろこ取り	1	⑤ (下段)	中華鍋	1
	茶こし	1		フライパン (大)	1
②	型ぬき (クッキー型)	1		フライパン (小)	1
	クッキングタイマー	1		玉子焼き器	1
③	鍋つかみ	1		)	角型蒸し器

次のページがあります

# 調理加工室 備品一覧



No.	備品	数量
⑥	お玉	1
	中華お玉	1
	穴あき玉じゃくし	1
	フライ返し (穴あき)	1
	フライ返し	1
	泡立て器	1
	トング	1
⑦	揚げ台 (天ぷら用)	1
	計量スプーン 5 c c	1
	計量スプーン 15 c c	1
	計量カップ	1
	深バット	1
	アルミバット (大)	1
	アルミバット (小)	2
	玉子豆腐器 (流し缶)	1
ライス型	1	

No.	備品	数量	
⑧	すりこぎ	1	
	めししゃもじ	1	
	まきす	1	
	さいばし	3	
	ゴムベラ	2	
	木ベラ	1	
	おとしぶた	1	
	みそこし棒	1	
	スパゲティ杓子	1	
	はけ	1	
⑨ (上段)	深型ざる (大)	1	
	深型ざる (中)	1	
	深型ざる (小)	1	
⑨ (下段)	両手鍋	1	
	片手鍋 (大)	1	
	片手鍋 (小)	1	
	雪平鍋 (大)	1	
	雪平鍋 (小)	1	
	⑩	みそこし	1
		うどん揚げ	1
カス揚げ		1	
⑪	包丁	3	
	まな板	3	