

※A4(縦)で印刷して下さい。

[調理実習室:備品一覧]

【備考】欄に◎がある備品は、各テーブルごとに管理しています。
(テーブルごとに色分けしてビニールテープをつけてあります。)

【備品名】	【数量】	【備考】	【備品名】	【数量】	【備考】
[包丁・まな板]			[調理小物]		
まな板(LL):440x250xH15(殺菌庫内収納)	10		調理ハサミ	5	◎
まな板(M):350x205xH15	2		缶切り	5	◎
出刃庖丁:16.5cm(殺菌庫内収納)	5		ステンレス茶こし:85φ	5	◎
牛刀:21cm(殺菌庫内収納)	10		みそこし器(棒付):120φ	5	◎
ペティナイフ:13cm(殺菌庫内収納)	10		竹製巻す:27cm×27cm	5	◎
			計量カップ:200cc	5	◎
[鍋・フライパン等]			計量スプーン(ヘラ付):4本セット	5	◎
片手鍋(7L深型フタ付):15cm	5	◎	皮引(ビラ)	5	◎
片手鍋(7L深型フタ付):18cm	5	◎	ペンリーナ	5	◎
片手鍋(7L深型フタ付):21cm	5	◎	骨抜き:4寸	5	◎
両手鍋	10	◎	銅おろし金	5	◎
アルミ雪平鍋:16.5cm	5	◎	盛り箸:13.5cm	5	◎
アルミ雪平鍋:18cm	5	◎	木柄茶はけ:3cm	5	◎
鉄フライパン:24cm	5	◎	葉箸	15	◎
テフロンフライパン:24cm	5	◎	ガラスレモン絞り:14cm	5	◎
テフロン炒め鍋:28cm	5	◎	角スパテル:30cm	5	◎
ステンレス角蒸し器(2段):27cm	5	◎	パレットナイフ:6インチ	5	◎
やかん:4.0L	2		木製しゃもじ:20cm	5	◎
ポット:2.2L	5		マジックしゃもじ:24cm	5	◎
			木柄シリコンゴムベラ:小	5	◎
[ボール・ざる等]			お玉(レードル):90cc	5	◎
ステンレスボール:15cm	15	◎	横口レードル:70cc	5	◎
ステンレスボール:18cm	5	◎	ターナー:大	5	◎
ステンレスボール:21cm	10	◎	泡立:24cm	5	◎
ステンレスボール:24cm	5	◎	泡立:21cm	5	◎
ステンレスボール:27cm	5	◎			
ステンレスザル:18cm	15	◎	[水まわり用品]		
ステンレスザル:21cm	15	◎	三角コーナー	5	
角バット(小):カード判	15	◎	水切りかご	5	
角バット(中):キャビネット	10	◎	ポリバケツ(フタ付):22L×2, 40L×3	2	
ステンレス裏ごし器:18cm	5	◎			
すり鉢:30cm	5	◎	[その他]		
すりこぎ棒:45cm	5	◎	自動秤:1kg	6	
麺棒:45cm	5	◎	ステンレス丸盆	5	
			砥石:粗、中、仕上	4	
[食器類]			醤油差し:醤油用	3	
スプーン:大	35		醤油差し:ソース用	3	
スプーン:小	15		アイスピック	1	
フォーク	36		ロート	1	
飯井	39		油こし	1	
汁椀	35				
大皿	37				
中皿	37				
小皿	32				
深鉢	39				
小付け	40				
茶碗蒸し	38				