

使用器具に関する注意事項

1 各実習台に準備されている器具一覧

品名		数量	品名	数量	
まな板(茶, 青, 赤)		各1	蒸し器(角)	1	
中華ごとく		1	漉し器	1	
両手中華鍋		1	ストレーナー	1	
片手中華鍋(北京鍋)		1	ハンドミキサー(ビーター付)	1	
ザーレン		1	ガラスボール	2	
中華べら		1	パイレックスガラス皿	1	
中華お玉		1	パイレックス(大2・中2・小4)	計8	
アルミフライパン		1	計量カップ(500cc 1・200cc 2)	計3	
テフロンフライパン		1	タイマー	1	
鉄フライパン		1	中心温度計	1	
テフロン卵焼き鍋		1	大さじ・小さじ	各2	
ソテーパン(φ18)		1	味見皿	3	
シチューパン(φ15)		1	菜ばし(黄・緑)	各2	
ホーロー片手鍋・白(φ18)		1	料理はさみ	1	
雪平鍋(φ20)		1	まきす	2	
ステンレス鍋(φ15・φ16)		各1	麺棒	1	
アルミ鍋(φ16)		1	しゃもじ	1	
半寸胴鍋(φ21)		1	スパテル(木杓子)	2	
無水鍋(φ26)		1	おろし金	1	
両手深鍋(φ21)		1	落とし蓋	1	
両手平鍋(φ24)		1	泡だて器	2	
天ぷら鍋(鉄)		1	ゴムべら	2	
ボール(φ15・φ18・φ21・φ24・φ30)		各1	フライがえし(七枝がえし)	1	
ざる(φ22・φ24・φ27)		各1	天ぷらばさみ	1	
ステンレスバット(大・中・小)		各1	玉杓子	2	
揚げ物用網(大・中・小)		各1	穴杓子	1	
ホーローバット		2	かす・あくとり	1	
すり鉢(φ30)		1	はかり(2kg)	1	
すりこぎ		1	肉・魚用台 (専用台は2 人で1台を 共用)	ホーローバット(赤):大・小	各1
オーブン	天板	2		網(大・小)	各1
	網	1		平皿(アルミ)	2
	取っ手	2		うろことり	1
	回転皿	1		骨抜き	1
ガスグリル	受け皿・金網	各1	ささら(乾燥していること)	1	
電気グリル	受け皿・金網	各1	菜ばし(赤)	1	

2 その他の器具等

(1) 共同使用器具

ミキサー(大):4台, フードプロセッサー(大):2台, (小):4台

(2) 共同使用設備

冷蔵庫(2人で1台を共用)

(3) 主催者側で用意している消耗品

ラップ(30cm, 45cm), アルミホイル(30cm), クッキングシート(33cm), キッチンペーパー

(4) 各選手が持参できる器具

ナイフ類, 皮むき, くり抜き, 抜き型, 絞り袋(口金), ミルサー, シノワ, 小型の泡立て, 各種型類(セルクル等), パレットナイフ, スプーン, 茶漉し, 竹串, タコ糸等

※注意1:布巾(持込み枚数制限なし), オーブン・鍋つかみトーションは各自で持参。

※注意2:器具等を持ち込む場合は, 衛生のことを十分に配慮すること。