

【調理室 備品リスト】

器具名	サイズ	数量	器具名	サイズ	数量	器具名	サイズ	数量
裏ごし器		4	計量スプーン	大	2	スクッパー		4
巻きす		4		小	4	泡だて器		12
三徳包丁		8		1/2	4	ハンドミキサー		4
出刃包丁		4	計量カップ	500ml	2	シフォンケーキ型		4
ベティーナイフ		4		200ml	4	スポンジケーキ型		4
まな板		4		160ml	1	サラダボウル		8
まな板シート		4		150ml	1	小皿 (和)		24
包丁まな板殺菌庫		1台	皮むき機 (ピーラー)		4	中鉢 (和)		24
包丁研ぎ		1	菜箸 (シリコン)		4	角皿 (和)		24
鍋敷き		4	アク取り		4	丼 (蓋つき)		24
ざる	大	4	レモン搾り器		4	醤油皿		24
ざる (柄つき)	中・小	各4	おろし金		4	茶碗		24
タイマー		4	おろし金うけ		3	お椀 (蓋つき)		24
スケール (量り)		4	網しゃくし		4	皿 (洋) 大・中・小		各24
調理ばさみ		4	万能こし器		4	中皿 (無地・洋)		24
缶切り兼栓抜き		4	味噌こし		4	丸深皿 (洋)		24
片手鍋	15cm	4	玉杓子		4	スフレ皿		24
片手鍋	18cm	4	穴あきお玉		4	グラタン皿		24
雪平鍋	20cm	4	お玉	大	4	うどん鉢		15
雪平鍋蓋	20cm	4	バターピーター		4	一口グラス		24
落とし蓋		4	フライ返し		4	湯呑み		24
ボウル	16cm	4	ナイロンスプーン	耐熱	4	急須		3
ボウル	24cm	4	ゴムべら 大	耐熱	8	ティーポット		4
ボウル	24cm	4	ゴムべら (お菓子用)		4	ティーカップ		24
ボウル	30cm	4	ヘラ (非耐熱)		4	ティーカップ受皿		24
温度計		4	しゃもじ		4	シュガーポット		6
鍋敷き (鍋つかみ兼用)		4	エアフライヤー		1	茶こし		4
両手深鍋	18cm	4	ホットプレート		4	箸置き		24
両手深鍋	24cm	4	ハンドブレンダー		4	箸		24
フライパン	26cm	4	笛吹きケトル		4	スプーン (大・小)		24・24
フライパン	27cm	4	圧力鍋	5.5L	4	ナイフ		24
フライパン	28cm	4	蒸し器		4	フォーク (大・小)		各24
フライパン	30cm	4	電気ケトル		2	れんげ		12
フライパン (蓋)	L	4	炊飯器	10合、5合	各2	ケーキサーバー		4
フライパン (蓋)	LL	4	バット (3点セット)		4	バターナイフ		3
卵焼き器	10×15cm	4	バット (油きり)		4	トング		8
すりこぎ棒		4	すり鉢		4	栓抜き		4
電気圧力鍋		1	鍋つかみ (シリコン)		2	パスタポット		4
ピザ窯		1	鍋つかみ (ミトン)		2	お盆		8
両手鍋		4	洗いかご		4			