

クッキングスタジオ備品一覧

○調理台 5台（講師用1台、一般用4台 ※うち昇降可能な調理台1台あり）

R6.11.19現在

○IHクッキングヒーター(3口IH、グリル付き) 9台

○シンク 10ヶ所

電化製品	数量
冷蔵庫 230ℓ	1
電子オーブンレンジ	6
炊飯器 10合	2
炊飯器 5.5合	1
炊飯器 5合	1
炊飯器 3合	1
フードプロセッサー	3
電気ポット 2 ポット 6	8
オーブントースター	2

鍋類	数量
両手鍋 24cm	9
両手鍋 22cm	9
両手鍋 20cm	9
片手鍋 18cm	9
天ぷら鍋 22cm	9
フライパン 20cm	9
フライパン 26cm	9
蒸し器(IH対応)	3

ボール・ざる類	数量
耐熱ガラスボール 25cm	9
耐熱ガラスボール 21.3cm	9
耐熱ガラスボール 18cm	9
耐熱ガラスボール 14.4cm	9
耐熱ガラスボール 11.6cm	9
ステンレス製ざる 25cm	9
ステンレス製ざる 22cm	9
ステンレス製ざる 19cm	9
ステンレスバット中(29×22×5)	9
ステンレスバット小(16.5×20×2)	9
ステンレスボール 36cm	3
ステンレスボール 33cm	3
ステンレスボール 30cm	3

包丁類	数量
包丁	18
まな板	18
キッチンハサミ	2

計量器具類	数量
デジタルクッキングスケール 1kg	5
計量カップ 500ml	9
計量カップ 200ml	9
計量スプーン 15ml	9
計量スプーン 5ml	9

調理小道具類	数量
玉杓子	18
穴杓子	9
泡立て器	9
ナイロンターナー	9
ナイロンバターピーター	9
シリコンベラ	9
あく取り	9
菜ばし(3膳組)	9
しゃもじ	9
調理用へら	9
ピーラー	9
栓抜き付き缶きり	9
玉子切り	9
ポテトマッシャー	9
はけ	9
レモン搾り	9
おろし金	9
すりばち・すりこぎセット	5
すり切り	9
トング	9

食器類	数量
ご飯茶碗	40
小鉢	38
どんぶり	39
汁椀	39
強化ガラス食器 小皿	40
強化ガラス食器 中皿	40
強化ガラス食器 大皿	40
強化ガラス食器 深皿大	37
強化ガラス食器 小ホール	28
強化ガラス食器 中ホール	39
強化ガラス食器 大ホール	40

カトラリー類	数量
スプーン	41
フォーク	48
デザートスプーン	39
デザートフォーク	43
箸	42
れんげ	49

グラス・カップ類	数量
コップ	41
コーヒーカップ(38)&ソーサー(43)	38
湯飲み	44
土瓶	4

製菓用調理器具類	数量
デコレーションケーキ型 (直径18cm 高さ7cm)	5
エンゼルケーキ型 (直径18cm 高さ7cm)	5
パウンドケーキ型 (幅21cm×奥行8cm×高さ6cm)	5
タルト型(直径9cm)	9
プリン型	28
ゼリー型	30
クッキー抜型	30
ビスケット抜型	30
粉ふるい(大)	3
粉ふるい(小)	8
野菜抜型(大)	30
野菜抜型(小)	30
ライス型	10
めん棒	10

その他	数量
洗いおけ	9
やかん	1
カクテルセット(シェーカー、パース プーン、マドラー、メジャーカップ)	10