

# 調 理 器 具

\*\* 使用した器具や調理台、台ふき等はきれいに洗って元の場所に戻して頂きますよう、ご協力お願いします。\*\*

調理台 (ガスコンロ、グリル、オープン併設)(6)	講師用調理台 (ガスコンロ、グリル、オープン併設)(1)
---------------------------	------------------------------

## 流し台横

棚上	電子レンジ(2)	ガス炊飯器(16合炊き) (6)	こね丸くん(こね器) (1)
棚下	蒸し器 (7)	ガラスボウル(5)	フードプロセッサーおろし金 (2)

## 食器棚

棚上(食器類)				
棚上	フードプロセッサー 大(2)	フードプロセッサー 小(6)	計量カップ1,000cc(1)	水差し(1)
	はかり2kg(4)	はかり1kg(2)	はかり500g(1)	はかり100g(1)
	ハンドミキサー (1)	ミキサー(ブレンダー)(6)	やかん(3)	金盆(角)(3)
	土鍋(7)	ばんじゅう(蓋付)(6)	こね台(木製)(2)	
引き出し	型抜き 大中小、桜、星、もみじ(各1)		物相型(4)	プリン型(47)
	玉子豆腐型(6)	パレットナイフ(6)	口金	骨抜き(2)
	コルク抜き(1)	キッチンばさみ(4)	金串(47)、竹串	箸、スプーン、フォーク、レンゲ、
棚下 <small>*鍵がかかっておりますのでご入用の際は事務所にお申し付けください。</small>	スケッパー(8)	トング(7)	めん棒 大(1)	ガス抜きめん棒(14)
	ゴムべら(6)	温度計(1)	キャンバスシート(3)	ウェーブナイフ(3)
	焼型 丸(6)	焼型 パウンド(6)	パウンド焼型蓋(6)	焼型 タルト(6)
	ケーキクーラー(角)(6)	粉ふるい(1)	中華蒸し器(7)	飯切 大、小(各3)

## 各調理台

調理台下	ボウル 大(1)	ボウル 中、小(各2)	ザル 大、中、小(各1)	バット 大、中(各1)
	バット 小(2)	バット用網(1)	中華鍋(1)	鉄鍋(1)
	フライパン 大、小(各1)	玉子焼き器(1)	すり鉢(1)	裏ごし器(1)
	両手鍋 大5.8ℓ、中2.7ℓ、小1.9ℓ(各1)		片手鍋 中、小(各1)	深鍋 7.2ℓ(1)
	包丁(3)			
台上/引き出し	まな板(3)	まな板立て(1)	玉じゃくし(2)	穴じゃくし(1)
	しゃもじ(2)	さいばし(3)	めん棒(1)	すりこぎ(1)
	果物ナイフ(1)	穴あき木べら(1)	泡だて器(1)	計量カップ(2)
	計量スプーン3種(各2)	フライ返し2種(各1)	ゴムべら2種(各1)	はけ(1)
	おろし金(1)	巻きす(1)	ピーラー(皮むき器)(1)	茶こし(1)
	レモン絞り(1)	玉子切り(1)	落とし蓋(1)	あく取り(1)
	骨抜き(1)	オープン皿用取っ手(2)	タイマー(1)	栓抜き(1)

※その他、掃除道具や台ふき等もご自由にご利用下さい。

桑名市大山田コミュニティプラザ