

kitchen lab. 設備一覧

冷凍、冷蔵設備

縦型冷蔵冷凍庫	1台
台下冷蔵庫	2台
製氷機	1台

加熱調理設備

スチームコンベクションオーブン	1台
電磁調理器具(IHコンロ)	1台(2口)
電気ピザオーブン	1台

その他

ブラストチラー	1台	ガストーチ	1台
アイスクリームメーカー	1台	電気ケトル	1台
フードドライヤー	1台	真空包装機	1台
粉碎器	1台	電解水生成機	1台
フードプロセッサー	1台	軟水機	1台
ハンドブレンダー	1台		

調理器具

半寸胴(大)	1個	ストレーナー	1個
片手深型鍋(小)	2個	シノア(漉し器)	1個
片手深型鍋(中)	1個	サラダドライヤー	2個
片手浅型鍋(小)	2個	ゴムベラ	2個
片手浅型鍋(中)	1個	ピザカッター	2個
フライパン(小)	2個	ピザ用焼き網	4枚
フライパン(中)	2個	牛刀	5本
ボウル(小・中・大)	各2個	ペティナイフ	5本
ザル(小・中・大)	各2個	ケーキナイフ	2本
ロート	1個	まな板	6枚
計量スプーン	2個	レードル(180cc・90cc・70cc)	各2個
クッキングスケール	2個	木べら(小・中)	各2個
計量カップ(500cc・2000cc)	2個・1個	ナイロンターナー	2個
菜箸	2膳	缶切り	1個
ピーラー(皮剥き機)	2個	ボトルオープナー	2個
キッチンバサミ	2個	茶漉し	2個
トング(小・中)	各2個	ベンリナー	1個
ステンレスバット	2個6個		