

IKE・Biz 料理実習室備品リスト

品名		数量
調理 機器	1 炊飯器(5合炊)	4
	2 フードプロセッサ	4
	3 ハンドミキサー	4
	4 ミキサー(1.25L)	2
調理 器具	1 デジタルスティック温度計	4
	2 クッキングスケール(3Kg/1g)	4
	3 キッチンタイマー	4
	4 軽量cup(500・200cc)	各4
	5 軽量スプーン 3本組	4
	6 ロート	4
	7 キッチンはさみ	4
	8 ステンレスピーラー	4
	9 缶切り	4
	10 栓抜き	4
	11 骨抜き	4
	12 卸金	4
	13 チーズおろし	4
	14 レモン絞り	4
	15 泡たて	4
	16 塗り刷り毛 フック付	4
	17 巻きすだれ	4
	18 ポテトマッシャー	4
	19 ターナー	4
	20 ビーター	4
	21 トング	4
	22 スパゲッティトング	4
	23 お玉	4
	24 スプーン	4
	25 ザル型スプーン	4
	26 しゃもじ	4
	27 菜ばし	12
	28 あく取り	4
	29 かす揚げ	4
	30 玉子切り器	4
	31 ステンレス茶こし	4
	32 すり鉢	4
	33 すりこぎ	4
	34 丸トレイ(運び盆)	4
	35 ステンレスパンチングためザル	4
	36 ステンレスメッシュトレイ大・小	各4
	37 ステンレスバット大・小	各8
	38 ステンレスバット用網大・小	各4
	39 ステンレスボール大・小・中・深	各4
	40 ステンレスパンチボール(ザル)大・小	各4
	41 フライパン(22・28cm)	各4
	42 ウォックパン(28cm)	4
	43 エッグパン	4
	44 ソースパン(16・20cm)	各4
	45 炒め鍋(28cm)	4
	46 ティファールフライパン共用蓋(24・30cm)	4
	47 取っ手	12
	48 ステンレスチリ鍋/蓋	4
	49 寸胴鍋(21cm)	4
	50 圧力鍋	4
	51 アルミ製両手鍋(42cm 22 ^{1/2} 蓋)/蓋	各4
	52 ステンレスケトル	各4
	53 鍋つかみ・なべしき	各4
	54 魚焼網	4
	55 魚串	20
	56 蒸し器	4
	57 さわら飯台33cm(約5合用)	4
	58 包丁セット(ペティナイフ1・三徳包丁2・牛刀1)	4

品名		数量	
食器・ カトラリー	1 箸	16	
	2 箸置き/ナイフレスト	16	
	3 バタースプレダー	16	
	4 ケーキフルーツフォーク	16	
	5 ティースプーン	16	
	6 レンゲ	16	
	7 デザートナイフ	16	
	8 デザートフォーク	16	
	9 デザートスプーン	16	
	10 グラタン/スフレオープンウェア	16	
	11 蒸し椀	16	
	12 吸い物椀	16	
	13 ランチョンマット	16	
	14 コースター天然木塗装	16	
	15 コースター	16	
	16 ワイングラス	16	
	17 タンブラー	16	
	18 ティー・コーヒー椀皿	16	
	19 湯呑	16	
	20 ティーポット(700ml)	16	
	21 ガラスボール	16	
	22 スタッカブルスープボール(10.5cm)	16	
	23 リムプレート(18・21・27cm)	各16	
	24 ディーププレート(23cm)	16	
	25 ボール(14cm)	4	
	26 ボール(31.5cm)	4	
	29 フラットプレート(16.5・24cm)	各16	
	30 ディープボール(6.5・11.5・16.5cm)	各16	
	31 スクエアプレート(20.5・26.5cm)	各16	
	32 小皿(9.5cm)	16	
	33 グラタン皿用木台	16	
	34 グラタン皿	16	
	35 角グラタン皿	16	
	36 スクエアボール(22cm)	4	
	37 オーバルプラター(35.5cm)	8	
	製菓用品	1 麺棒	4
		2 口金6個セット	4
2 スーパーコートプリン型		16	
3 スケッパー(13.5cm)		4	
4 ゴムへら(シリコンクリーナー)		4	
5 ゴムへら		4	
6 ステンレススパテラストレード		4	
7 ブリクスーパーコートデコレーション型底取(18cm)		4	
8 うらごし器(18cm)		4	
9 アルブリットセパタルト型底取(21cm)		4	
10 アルミスーパーコートパイ皿(23cm)		4	
11 アルブリットパウンド型(20cm)		4	
12 粉ふるい	4		
その他	1 食器用洗剤	4	
	2 スポンジ	4	

【注意】

消耗品類(アルミホイル・サランラップ・クッキングペーパー等)や布巾は用意がございませんので、必要に応じてご持参下さいませようお願い致します。

