

キッチンスタジオ 備品一覧表 (2020年9月現在)

調理台 7台 (一般調理台×5、講師用調理台×1、バリアフリー昇降式調理台×1) 各調理台 ガスコンロ・オーブン付き

冷蔵庫・冷凍庫付き

食器類	個数	場所
フルーツ皿	37	食器棚上
スープ皿	37	
小皿	37	
サラダボール	7	
ディナー皿	37	
盛り鉢	37	
角小鉢	23	
丸小鉢	29	
大皿	36	
蒸し碗	34	
焼き物皿	34	
千代口	34	
深口丼	37	
茶碗	37	
汁碗	34	
飯丼蓋付	35	
グラタン皿	37	食器棚下
木台グラタン皿	37	

グラス・カップ類	個数	場所
グラス	34	食器棚上
ティーカップ&ソーサ	37	
ティーポット	7	
湯呑み	36	
急須	7	

カトラリー類	個数	場所
フォーク	37	各調理台下
ナイフ	37	
スプーン	37	
デザートスプーン	37	
デザートフォーク	37	
バターナイフ	37	
箸	37	

包丁類	個数	場所
包丁	7	倉庫
ペティナイフ	7	
麺切り包丁	7	
包丁とぎ	3	食器棚下
まな板	7	食器棚中段

鍋類	個数	場所
両手鍋	7	整理棚
雪平鍋	7	各調理台下
フライパン	7	
片手鍋	7	
やかん	7	
天ぷら鍋	7	
寸胴鍋	7	倉庫
圧力鍋	7	
蒸し器	7	

計量器具類	個数	場所
キッチンタイマー	7	食器棚引出し
温度計	7	食器棚下
はかり	7	
計量カップ大・小	6	各調理台引出し
計量スプーン	7	

電器調理器具類	個数	場所
電子レンジ	4	整理棚
炊飯器	4	
ジュースサー	7	倉庫
オープンレンジ (昇降式調理台用)	1	
フードプロセッサ	7	

下ごしらえ用具類	個数	場所
ミートハンマー	7	食器棚引出し
骨抜き	7	
すり鉢	7	食器棚下
すりこぎ	7	
金おろし	7	各調理台引出し
皮むき	7	

製麺用具類	個数	場所
こま板	7	食器棚下
手こね鉢	7	整理棚
のし板 (麺棒附属)	7	食器棚横

製菓用調理器具類	個数	場所	
ハンドミキサー	7	食器棚中段	
寒天流し型	7	食器棚引出し	
プリンカップ	37		
ゼリーカップ	37		
マドレーヌ型	7		
タルト型	7		
ケーキサーバー	6		
スケッパー	7		
パレットナイフ	37		
ケーキ型デコレーション	7		食器棚下
クゲロフ型	7		
パウンド型	7		
粉ふるい	7	倉庫	
裏ごし	7		

調理小道具類	個数	場所	
パスタトング	5	食器棚引出し	
缶切り	7		
落とし蓋	7		
ハケ	7	食器棚下	
巻きす	7		
替えあみ (12メッシュ、30メッシュ、60メッシュ)	各7	各調理台引出し	
ロート	7		
菜ばし(3組)	7		各調理台下
揚げばし	7		
しゃもじ(大・小)	7		
キッチンバサミ	7		
ゴムベラ(大・小)	7		
木ベラ	7		
お玉	7		
穴あきお玉	7		
フライ返し	7		
茶こし	7		
ミトン	7		
泡だて器	7		
ボール(大・中・小)	7		
ざる(大・中・小)	7		
揚げバット(大・小)	7		
角バット(大・小)	7		
かすあげ	7		
ボール(特大)	7	倉庫	
竹ざる	7	整理棚	

その他	個数	場所
トレイ	4	食器棚中段
ゴミ袋スタンド	7	
洗い桶	7	
水切りカゴ	7	
ワゴン	7	

※ 倉庫内備品を使用する場合はスタッフまでお申し付けください。
 ※ 備えつけの食器・調理器具の数は変動することがございます。予めご了承ください。