

## 作業台に準備される器具一覧

### <調味料バット>

- \* 塩ポット
- \* ペーパーミル
- \* 計量カップ(1L、200cc)
- \* 計量カップ(お米用)
- \* あたり皿
- \* 計量スプーン(15cc、5cc)
- \* すりきり
- \* フォーク、スプーン、竹串(各1本)

### <器具バット>

- \* 宮島(大、小)
- \* スパテラ(大、小)
- \* 菜箸(3セット)
- \* ゴムベラ(大、小)
- \* お玉
- \* 穴あきお玉
- \* レードル
- \* 横レードル
- \* フライ返し
- \* ホイッパー
- \* おろし金
- \* 一文字
- \* 3分スプーン

### <鍋ぶた>

24cm 21cm 18cm 15cm

### <落としぶた>

18cm 15cm

### <鍋類>

- \* ソテーパン(24, 21, 18cm)
- \* ソースパン(21, 18, 15cm)
- \* 雪平鍋 (21, 18, 15cm)

### <その他器具>

- \* ボール(7枚セット)
- \* アルミ皿(3枚)
- \* まな板(普通3枚、魚1枚)
- \* まな板滑り止め(4枚)
- \* 深ザル、小ザル、平ザル(各1つ)
- \* 裏ごし

### <その他>

- \* 洗剤 \* クレンザー \* へちま \* たわし \* スポンジ \* 爪ブラシ \* 泡ハイター

### 持参できる器具

ラップ(45cm)・アルミホイル(30cm)・クックパー(30cm)

ナイフ類・鋏・皮むき・くり抜き・抜き型・絞り袋(口金)・トヨ型・テリヌ型

バー ミックス・ミルサー・極小型の泡立て・シノア・各種型類(セルクル等)

パレットナイフ・スプーン・フォーク・茶漉し・竹串・たこ糸

調理作業に必要な布巾(トーション1枚、ダスター3枚以内)等は各自で用意すること。

以上