

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

<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 *スプンジ *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・鋸・皮むき・くり抜き・抜き型・絞り袋(口金)・トヨ型・テリーヌ型
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