

附件9

臺南市112年度(第四屆)學校午餐「醜小鴨的逆襲-食材形象改造」廚藝競賽
場地用具、材料提供清單

每組一份						公用		
品名	數量	備註	品名	數量	備註	品名	數量	備註
工作檯	1檯	基本設備	刷子	1個	善後清潔	鹽	1Kg/包	調味料
快速爐	2台		洗碗精	1罐		醬油	500ml/瓶	
炒鍋	2支		垃圾桶	1個		沙拉油	2L/瓶	
蒸籠	1組		廚餘桶	1個		香油	235ml/瓶	
鍋鏟	2支		油罐	1個		細砂糖	1Kg/包	
鍋蓋	1個		抹布	2條		黑醋	600g/瓶	
配菜盤	6個	前處理用具	擦手紙	1包	調味品	白醋	600g/瓶	
配菜碗	6個		3格調味盒	1個		太白粉	1Kg/包	
攪拌盆	1個		沙拉油	足量		地瓜粉	1Kg/包	
蔬離	1個		醬油	足量		麵粉	1Kg/包	
漏勺	2支		米酒	足量		白胡椒粉	30g/瓶	
量匙	1組		香油	足量		番茄醬	700g/瓶	
量杯	1個		無菌採樣袋	1個	其他	芝麻醬	600g/瓶	
砧板(白)	1塊		75%酒精	1瓶		甜麵醬	200g/瓶	
砧板(紅)	1塊		展示盤	1組		豆瓣醬	450g/瓶	
中式圓盤(瓷)	6個	成品盤	評審盤	2組	每個試場	咖哩粉	1Kg/包	
深盤(瓷)	1個		檢體回收籃	1個		五香粉	30g/瓶	
腰子盤(瓷)	1個		垃圾桶、廚餘桶	各1個		米酒		
大湯碗(瓷)	1個		廢油回收桶	1個		自備用品：口罩、髮帽、圍裙、廚師服、試味用具（碗筷）、各式刀具（含剪刀、削皮刀、開罐器等）、酒精噴瓶。		
口湯碗(瓷)	2個		磅秤	2個				

※ 說明：參賽單位如有需特殊調味料者請自備，並計入食材成本。