

全世界中國菜廚技大賽亞太賽區設備及器材

1. 每組設備器材清單:

項目	機具或設備名稱	規 格	單位	數量	備 註
1	工作檯	附水槽、調理檯、爐台、排水設施(水槽、調理檯、爐檯須連在一起)	座	1	附水龍頭(工作檯須有3.6平方公尺以上，可與下面架子合併計算)水槽長55公分寬45公分以上每人活動空間8.5平方公尺以上(包括工作檯面、水槽、爐檯及周圍空間)
2	抽油煙機	配合爐檯的大小	台	1	通風良好，抽油煙機馬力需足夠將油煙抽出考場外(需運轉正常，在抽油煙罩下45公分處測抽油煙效果，能確實將煙抽出)
3	瓦斯爐	快速爐或梅花爐	台	1	附瓦斯及安全裝置(如安全閥及4米方圓之內應設1瓦斯偵測器)
4	瓦斯爐	一般用普通爐	台	1	附瓦斯及安全裝置(如安全閥及4米方圓之內應設1瓦斯偵測器)
5	炒鍋	直徑36公分以上鐵製	個	2	
6	炒鍋鍋蓋	配合炒鍋之直徑	個	1	
7	湯鍋	直徑24公分以上附蓋	個	1	
8	蒸鍋	直徑40公分以上，不鏽鋼製，附蒸籠布	組	1	
9	平底鍋	附把手，直徑25公分以上，附蓋	組	1	
10	電鍋	10人份附內鍋、電線，有插座設施	個	1	
11	砧板	30公分x45公分	塊	2	塑膠製1，木製1或塑膠製2(顏色須區分，砧板上不得有污染原)
12	刀具	剝刀、片刀、刮鱗刀、水果刀	把	4	選手可自備
項目	機具或設備名稱	規 格	單位	數量	備 註
13	量杯	240cc	個	1	
14	量匙	1T、1t、½t、¼t為1組	組	1	不鏽鋼製

15	磨薑板	磨碎用，不鏽鋼製	個	1	
16	打蛋器		支	1	
17	削皮刀		把	1	
18	拔毛夾		支	1	
19	小剪刀		把	1	
20	漏杓	不鏽鋼製，直徑約27公分	把	1	
21	篩子	80篩目	個	1	
22	鍋鏟	一般用	把	2	
23	湯杓(炒杓)	團膳大量用	把	1	
24	飯匙(杓)		把	1	
25	攪拌盆	不鏽鋼製，直徑約24公分以上	個	1	
26	洗菜盆	不鏽鋼或塑膠製，直徑約30公分	個	2	
27	疏籬	不鏽鋼製、漏油用直徑約22公分以上	個	1	配合反口油桶規格
28	配菜盤	不鏽鋼製，直徑約22公分以上	個	8	
29	馬口碗	不鏽鋼製(大、小)	個	14	
30	扣碗	直徑約15公分	個	1	
31	平盤	瓷製圓型，直徑約25公分	個	1	
32	淺緣盤	瓷製圓型，直徑約25公分	個	2	
33	深盤	瓷製圓型，直徑約25公分	個	1	
34	腰子盤	瓷製橢圓型，長度約36公分	個	2	
35	水盤	瓷製，長度約30公分	個	1	
36	大湯碗	瓷製，長度約22公分	個	1	
37	小湯碗	瓷製，直徑約9.5公分	個	2	
38	筷子	不銹鋼製	雙	2	
39	長筷子		雙	1	
項 目	機具或設備 名稱	規 格	單位	數量	備 註
40	牙籤	木製或竹製	支	5	
41	醬油碟	瓷製	個	2	
42	夾盤器		支	1	
43	開罐器		支	1	

44	壽司簾		個	1	
45	調味料容器	盛裝調味用品	個	1	
46	刷子	棕刷或不鏽鋼刷，刷鍋用	個	1	
47	菜瓜布		塊	1	
48	洗碗精		罐	1	
49	點火槍		支	1	
50	抹布	30公分×30公分	條	1	
51	白毛巾		條	1	
52	垃圾桶		個	1	
53	垃圾袋		個	1	
54	食品級塑膠袋	PP材質，2斤裝	個	10	
55	酒精溶液	70~75%，250毫升以上	瓶	1	
56	噴壺	250毫升以上	個	1	

2. 公共區域設備準備表

項目	機具或設備名稱	規 格	單位	數量	備 註
1	瓦斯供氣設備		座	1	附有安全防護措施 使用液化瓦斯或桶裝瓦斯 為燃料者需於每一瓦斯鋼 瓶之出口處裝置遮斷閥及 瓦斯偵測器。另桶裝瓦斯 應予固定，並設桿欄及遮 陽、遮雨之設施。
2	加壓噴槍		支	1	
3	磅秤	3公斤	個	1	秤材料用(共用)
4	磅秤	1公斤	個	3	秤材料用(共用)
5	濾油網	不鏽鋼製，直徑約21公分	支	2	配合反口油桶規格 濾油用、共用
6	反口油桶	10公升	個	2	盛炸油用、共用
7	掛鐘		個	1	共用
8	急救箱	需具備足量之器材藥劑	個	1	共用
9	拖把水槽	水槽長53公分、寬46公 分、高30公分以上	座	1	共用
10	冰箱	具備冷藏及冷凍功能	台	1	共用
11	油脂截流設備	油脂截除量90%以上	組	1	

**餐盤:可自備或於報名時向主辦單位提出申請，主辦單位為個人準備的數量、尺寸及種類
如上所列，如需增加數量則請自備。