|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 米食與瓜果料理競賽器具表（每組份）  ※學校借用※ | | | 米食與瓜果料理競賽工作檯設備表（每組份） | | | | | |
| 品名 | 規格 | 數量 | 品名 | 規格 | | 數量 | 準備單位 | |
| 切菜板 | 30×45（白） | 1塊 | 瓦斯爐 | 快速爐4吋 | | 2口 | 臺南市廚師工會 | |
| 炒菜鍋 | 12吋附柄 | 1支 | 水槽 | 45×45 | | 1口 | 臺南市廚師工會 | |
| 蒸鍋 | 45公分.1層1蓋 | 1組 | 瓦斯（煤氣） | 5公斤 | | 2組共用 | 臺南市廚師工會 | |
| 刮刀 |  | 1支 | 工作檯含爐檯 | 不銹鋼 | | 1組 | 臺南市廚師工會 | |
| 煎匙 | 白鐵 | 1支 | 輔助桌 | 45×180公分 | | 1組 | 臺南區農業改良場 | |
| 杓子 | 白鐵 | 1支 | 展示桌 | 90×90公分 | | 1張 | 臺南區農業改良場 | |
| 漏大杓 | 白鐵 | 1支 | 米食與瓜果料理競賽共同調味料表（每組份） | | | | | |
| 網杓 | 白鐵 | 1支 | 品名 | | 規格 | | | 數量 |
| 配菜盤 | 18公分白鐵 | 6個 | 砂糖 | | 白砂 | | | 100克 |
| 配菜碗 | 18公分白鐵 | 4個 | 太白粉 | | 散裝 | | | 100克 |
| 小碗 | 磁（不銹鋼或美耐皿） | 4個 | 味精 | | 散裝 | | | 50克 |
| 白鐵菜夾 |  | 1支 | 鹽 | | 散裝 | | | 20克 |
| 洗菜盆 | 36公分白鐵 | 1個 | 醬油 | | 罐裝 | | | 100克 |
| 油桶 | 20公分白鐵 | 1個 | 清酢 | | 罐裝 | | | 100克 |
| 評審服 | XL及L尺吋共用 | 5套 | 蕃茄醬 | | 罐裝 | | | 100克 |
| 抹布 |  | 2塊 | 米酒 | | 罐裝 | | | 100克 |
| 絲瓜布 |  | 1塊 | 胡椒粉 | | 罐裝 | | | 20克 |
| 小盤 | （評審試菜用）  或免洗盤、筷子 | 3套 | 礦泉水 | | 小罐 | | | 1罐 |
| 沙拉油 | | 罐裝 | | | 300克 |
| 垃圾桶 |  | 1個 | 洗碗精 | | 小罐 | | | 1罐 |

米食與瓜果料理競賽器具、設備、共同調味料表

瓜果雕刻競賽工作檯設備表-個人份

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ※臺南區農業改良場準備※ | | ※學校借用※ | |
| 品名 | 數量 | 品名 | 數量 |
| 作業桌子180×45公分（含椅子） | 1張 | 塑膠砧板 | 1個 |
| 展示桌子90×90公分 | 1張 | 垃圾桶 | 1個 |
| 抹布 | 2條 | 大托框 | 1個 |
| 垃圾袋 | 1個 | 提桶 | 1個 |
| 純水 | 1瓶 | 評審服XL及L尺吋 | 5套 |