

2019 年全国职业院校技能大赛

高职组“烹饪”赛项主要设备设施及工具清单

“烹饪”赛项每场共分四个操作室进行，每个操作室同时可容纳 4 个代表队进行比赛，所有操作室配置均一样。每个操作室的公用设备及每个代表队配置的主要设备、工具如下：

赛场操作室全貌



一、操作室公用设备：

1. 燃气三门蒸柜：每室配备 2 台



2. 燃气三层六盘烘烤箱：每室配备 1 台，配石棉手套 1 对



3. 电能面火炉（功率:4KW）：每室配备 2 台，配石棉手套 1 对



4. 电能四门冷冻・冷藏柜：每室配备 1 台。



二、操作室每个代表队配置的设备与工具：

1. 燃气双头炒炉带双头煲仔炉 1 台（可加 1 个炒炉炉头）



2. 电能平板双头电磁炉 1 台（功率：2Kw*2）



3. 双耳铁锅 3 只（直径 46cm）



4. 西餐平底煎锅 2 只（复底・电磁炉通用，直径 30cm）



5. 不锈钢汤锅 1 个（复底・电磁炉通用，直径 22cm）



6. 竹蒸笼及笼盖：蒸笼 4 个，笼盖 1 个

（规格：外径 30cm，外高 9.0cm，内径 27.2cm，内深 6.2cm）：



7. 不锈钢油盆 2 个（外径 30cm），不锈钢 8 格调味盒 1 套



8. 不锈钢手勺、锅铲、漏勺和木柄笊篱、竹手刷各两个



9. 西餐烹饪套装工具 1 套，不锈钢食物夹 1 个



10. 塑料砧板共 5 块（其中，白色 2 块，红、蓝、绿、黄各 1 块）



11. 作品尝试盘共 8 只（白色陶瓷 7 吋长方盘），圆桌 1 张（直径 1.8 米）

