

(様式7)

使用器具一覧表

◆各自に準備されている器具

品名	数量	品名	数量
オープントレー	1枚	ミルクパン(15cm)	1個
まな板(肉・魚・野菜・他)	4枚	ソースパン(18cm)	1個
ボール(15~27cm)	5個セット	ソースパン(21cm)	1個
金ザル(19cm)	各1個	シルバーストーンフライパン	1枚(30cm)
スパテラ(24・33cm)	各1本	P缶(白胡椒入り)	1個
菜箸(小)	1組	塩入れポット	1個
丸レードル(180cc)	1個	ペッパー・ミル	1個
横口レードル	1個	オイルポット	1個
穴あきレードル	1個	計量カップ(200cc)	1個
泡立て(20・30cm)	1本	計量スプーン(5・15cc)	各1個
角浅バット 298×232×58	2枚	ハンドソープ	1本
角浅バット 248×202×45	1枚	洗剤	1本
材料皿	4枚	スポンジ	1個
ソテーパン(18cm)	1個	亀の子タワシ	1個
ソテーパン(24cm)	1個	プリンカップ(90cc)	20個
ソテーパン(28cm)	1個	キムタオル	10枚
アルコールスプレー	1本	ラップ(15cm)	1本
味見用ティースプーン	20本	ペーパータオル	1ロール
ゴムベラ	2本	ストーブ用鍋攪み	1個

◆共同使用器具

鉄製フライパン(32cm・22cm)	角型蒸し器	タミ(ステンレス)
電子秤	すり鉢(すりこぎ棒)	シノワ
製氷機	ゴム手袋(S・M・L)	ミキサー
アルミホイル	ベーキングシート	ラップ(30cm)

◆持参できる器具

ナイフ類	ハサミ	竹串	極小型の泡立て	抜き型
絞り袋(口金)	トング 30cm 未満	皮剥き	バーミックス	ミルサー
シルバット	パレットナイフ	茶漉し	ピンセット	シノワ(小)
くり抜き	小型ハンドミキサー	たこ糸	スプーン2本	フォーク1本
小型スケール	おろし器(おろし金)	各種型類(セルクル等)		温度計