

風雲樓三樓共享廚房 設備器具&使用須知

●設備器具

入口處



牆面一



牆面二



料理區白板：有磁性，可使用磁鐵（貼食譜）或用白板筆寫字。

牆面三



專業大型烤箱*2、隔熱手套、隔熱墊



冰箱



專業半盤型烤箱*1 (約 43L)



15 人份電鍋*1 (內鍋可分離)



微波爐*1 (25L)



IH 爐*2



電動攪拌器*1



電動攪拌棒/料理棒*1



料理秤*2



鍋具多個



提鍋*1 (直徑 21CM)



鍋子*1 (7L, 直徑 26CM)



料理盆、盤多個



白色瓷盤共 9 個



較大，3 個

較小，各 2 個

刮板*2



篩子 2 種各 2 個



打蛋器*2



麵勺*2



鍋鏟、大湯匙數個



計時器*10



湯匙*2、叉子*3



料理剪刀*3



不鏽鋼砧板*1



白色砧板*2



切刀*2



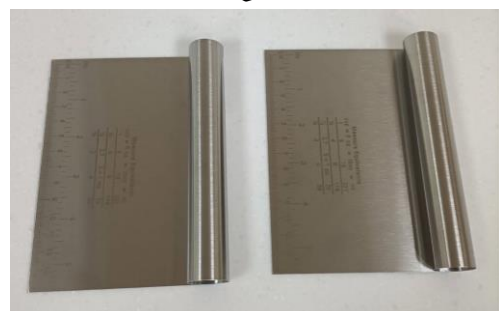
擀麵棍*2



滾輪刀*2



切麵刀*2



量杯、量勺數個



防燙鍋夾*1



肉槌*2



削皮刀*2



各種刮刀多個



摺疊垃圾桶*1



不鏽鋼摺疊長桌*2 (長 90CM、寬 60CM、高 74CM)



洗碗精、洗手乳、菜瓜布、不鏽鋼菜瓜布



熱水器*1



滅火器*1



掃把畚箕組*1



好神拖*1



漂白水（拖地用，**每次拖地必加！**）



抹布數條



●使用須知

～請確實依各設備器材之正確方式使用，並落實各項清潔，以維持共享廚房之品質～

一、請自備垃圾袋、冷氣卡。

二、不沾鍋請勿使用鋼刷清洗，也請勿用菜瓜布用力刷洗，以免傷害不沾塗層。

三、廢油請勿倒入水槽內，以免卡垢阻塞。(可自行購買廢油凝固劑處理廢油)

四、如擬使用專業大型烤箱，請先看操作說明影片 (<http://ytl.piee.pw/4f9148>)。



五、使用完畢，離開前請確認以下事項已完成：

(一)所有使用過之設備器材均已清洗，鍋盆類之背面已用乾淨濕抹布擦拭。

(二)如有使用烤箱、微波爐，須將爐內殘渣清理乾淨，並用乾淨濕抹布徹底擦拭，不可有殘留物。

(三)如有使用電鍋，須清洗分離式內鍋，並將內鍋用乾淨濕抹布擦拭，倒置晾乾。

(四)排油煙機、IH 爐、料理區白板、流理檯面已用乾淨濕抹布擦拭乾淨。

(五)洗碗精、洗手乳之罐子外觀，已用濕抹布擦拭乾淨。使用過之抹布，已用洗手乳清洗、擰乾。

(六)完全乾淨、乾燥之器具，請放入櫥櫃之正確位置。

(七)洗淨未完全乾燥之器具及抹布，能吊掛者，請吊掛於 S 鈎上；不能吊掛者，請倒置於 IH 爐邊緣等有高低落差的地方，以利晾乾。

(八)菜瓜布、鋼刷等已放置於水槽之濾水籃內、水槽不鏽鋼面已刷洗無髒汙、過濾網內已無任何殘渣。

(九)垃圾桶已擦拭乾淨。

(十)地板已用掃把掃乾淨（垃圾請清掉），並用漂白水稀釋液拖地完成（使用完畢後，拖把組應清洗乾淨、拖把布已脫水、桶子外側擦乾）。

(十一)冰箱內東西已取出。

(十二)冷氣、各電器之電源已關閉。小烤箱、IH 爐、微波爐、電鍋之插頭已拔掉。

(十三)垃圾皆已打包，並帶出共廚（請丟棄至合格場所）。

(十四)關閉共廚電燈、門上鎖。

(十五)請將整理完畢之共廚場地（含地板、2 個水槽由上而下之特寫〈要看出水槽是否已完成清潔〉），照相回傳（至少 5 張照片）課外組信箱（dsa@my.nthu.edu.tw）。