

# 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



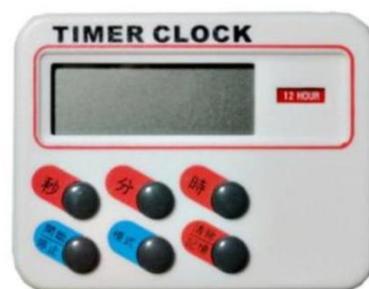
麵勺\*2



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



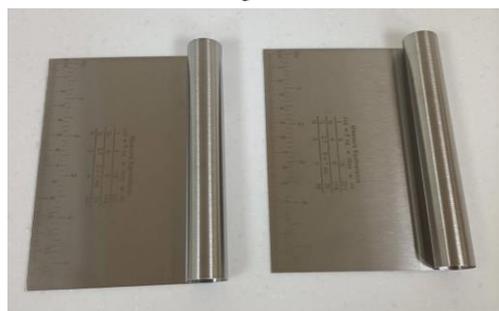
擀麵棍\*2



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](mailto:dsa@my.nthu.edu.tw))。