

☆調理実習室 調理用具一覧☆ 2024/12/28

泡立て器	8	鍋 (片手鍋)	16
裏ごし器	7	鍋 (両手鍋)	20
穴あきお玉	7	鍋 (中華鍋)	2
お玉	12	鍋 (土鍋)	6
落とし蓋	7	鍋 (蒸し器)	7
おぼん	7	鍋つかみ (ミトン)	5
おろし金	14	魚焼き	7
温度計	6	パスタレードル	7
オープン取っ手	14	ハサミ	9
天ぷらかす揚げ	3	ハケ	7
ガラスボール	9	ハンドミキサー	8
缶切り・栓抜き	7	ピューラー	14
木べら	17	フライパン	7・15
計量カップ(200cc)	7	フライパン返し	9
計量スプーン (大・中・小)	7	包丁とぎ	6
クッキー型抜き	41	包丁	20
ケーキ型(丸・角)	11・4	プリン・ゼリー型	2926
ご飯しゃもじ	19	ボウル (中・小)	87
ゴムべら	13	ステンレスボウル小中大特大	234338
粉ふるい	6	フライパンのふた	6
トング	6	まな板	30
さいばし	80	巻きす	2
ざる	6・16	めん棒	24
すり鉢	7	水切りかご・洗い桶	74
すり棒	8	やかん	6
製菓用重石	2kg	レモン絞り器	7
ジューサーミキサー	6	ポテトマッシャー	7
食器 (和)	各種	スプーン	25
食器 (洋)	各種	フォーク	29
食器 (中)	各種	ナイフ	29
スケッパー金・プラスチック	28・34	ティースプーン	24
バット	9・7	ヒメフォーク	29
トレイ	3	キッチンスケール	6
タルト型	6	電気炊飯器	3
卵焼き用フライパン	7	電子レンジ	3
パレットナイフ	3	冷蔵庫	2
電子はかり	6		
あみじゃくし	2		

★ お客様に用意していただくもの ★

・材料・調味料・ふきん・ゴミ袋・スポンジ・洗剤・その他必要な物

★ 注意事項 ★

- ・上記以外の器具が必要な場合は、お客様でご持参下さい。
- ・生ゴミ、危険物などは、すべてお持ち帰り下さい。
- ・使用した調理器具などは、清潔に洗って元の場所にお戻し下さい。

☆ ナルセグループ伊勢崎市民プラザ 0270-32-9488 ☆