

02C 香港區初賽 · 用具表

Equipment List 工具清單

Large Equipment in Common Table 大型共用工具

Name 名稱		數量 Qty
Deck Oven (6 compartments)	焗爐	1
Combi Oven	蒸烤箱	1

Small Equipment in Common Table 小型共用工具

Name 名稱		數量 Qty
Blender	攪拌器	2
Food Processor	食物攪拌器	2
Slicer	切片機	1
Ice Machine	製冰機	1
Dough Sheeter	電動壓麵機	1
Blast Chiller/ Shock Freezer	急凍櫃	2
Cake Turntable	餅用轉盤	8
Microwave Oven	微波爐	1
Spray Gun	打火槍	3
Meat Grinder	小型攪肉機	3
Electric Blender (stainless steel)	不銹鋼攪拌機	3
Kitchen Shredder	小型碎菜機	3
Blender (food stuffing)	小型打餡機	3

Equipment in Each Individual Station 每個爐頭獨立使用工具

Name 名稱		數量 Qty
Induction Stove	電爐頭	4
Conventional Oven	焗爐連烤盆	1
Refrigerator (4°C)	冷藏櫃 (4 度)	1
Working Table with Sink & Garbage Chute	工作台連洗手盆(冷熱水)及垃圾筒	1
Induction Wok Stove	中式鑊用電爐頭	1
Chopping Board (White, Green)	砧板 (白、綠)	2
Chopping Board Mat	砧板墊	2
Frying Pan for Induction Cooking	平底鑊	2
Saucepan for Induction Cooking	煎鍋(不同呎吋)	2
Table Top Mixer	攪拌機	1
Digital Scale	電子磅	1
G/N Tray, 1/1	GN1/1 盤	1
G/N Tray, 1/2	GN1/2 盤	1
G/N Tray, 1/6	GN1/6 盤	2
Different sizes of Stainless Steel Bowl	鋼兜(不同呎吋)	12
Different sizes of Whisk	打蛋器(不同呎吋)	2
Different sizes of Rubber Spatulas	膠刮(不同呎吋)	2
Conical Strainer	漏斗型篩箕	1
Tong	鉗	1
Ladle	湯勺	1
Skimmer	炸篩	1
Chef's Knife	廚師刀	1

Name 名稱		數量 Qty
Chinese Wok	炒鑊	1
Different Sizes of Oil Tray	油盆 (大/小)	2
Frying Ladle	炒殼 (10 兩)	1
Wok Shovel	鑊鏟	1
Bamboo Brush	鑊掃	1
Frying Skimmer/ Ladle	竹柄炸篩/竹柄密篩	2
Stainless Steel Ladle	不銹鋼疏殼	1
Wok Stand	不銹鋼鑊架	1
Stainless Steel Carving Knife	不銹鋼尖刀	1
Stainless Steel Slicing Knife	不銹鋼菜刀	1
Stainless Steel Chopper	不銹鋼文武刀	1
Bamboo Chopsticks	竹筷子	1
Stainless Steel Scissors	不銹鋼較剪	1
Stainless Steel Grater	不銹鋼薯仔刨	1
Towel	長毛巾	1