## 「環球廚神・國際挑戰賽2019」北京站總決賽・用具表 Equipment in Common Area 共用工具

Name 名稱		Qty 數量
Refrigerator (4°C)	· 冰箱 (4℃)	2
Freezer (-19°ℂ)	冷凍櫃 (-19℃)	2
Conventional Oven	焗爐	5
Blender	攪拌器	6
Food Processor	食物攪拌器	4
Ice Machine	製冰機	2
Dough Sheeter	壓麵機(手動)	2
Blast Chiller/Shock Freezer (2/F Bakery Kitchen)	急凍櫃 (2 樓烘焙廚房)	2
Spray Gun	打火槍	6
Blender (food stuffing)	小型打掐機	6

## Chinese Kitchen 中餐廚房 Equipment in Each Individual Station 每個爐頭獨立使用工具

Name 名稱	<b>\$</b>	Qty 數量
Stove	爐頭	1
Portable Gas Stove	卡式爐	1
Refridgerator & working table	風櫃連工作檯 (4℃)	1
Sink	洗手盆	1
Rectangular Plastic Chopping Board	長方形白膠砧板	1
Wooden Chopping Board	木砧板	1
Stanless Steel Knife	不鏽鋼片刀及剁刀	2
Multilayer Steamer	多層大蒸鍋	1
Chinese Wok with Handle	單柄炒鑊	1
Chinese Wok with Handle (26cm)	三禾聚溫鋼內鋼中式炒鍋(32cm)	1
Frying Pan (26cm)	三禾聚溫鋼無蓋煎鍋(26cm)	1
Steaming Pot (28cm)	三禾多功能桑拿鍋煎湯蒸3合1(28cm)	1
Stanless Steel Pot (10")	不銹鋼湯鍋 10 吋	1
Oil Container	大油桶	1
Frying Spoon	炒殼 (8 兩)	1
Wok Shovel	鑊鏟	1
Wok Brush	鑊掃	1
Stanless Steel Strainer	不鏽鋼炸篱	1
Stanless Steel Tray (20")	不鏽鋼長盤 20 吋	1
Stanless Steel Bowl	不鏽鋼兜	10
Stanless Steel Tray	不鏽鋼盤	3
Stanless Steel Sieve	隔篩連盤	1
Peeler	刮皮刨	1
Long Wooden Chopsticks	木長筷子	1

## Western Kitchen 西餐廚房 Equipment in Each Individual Station 每個爐頭獨立使用工具

Name 名稱	<b>3</b>	Qty 數量
Stove	平頭爐	1
Refridgerator & working table	風櫃連工作檯 (4℃)	1
Sink	洗手盆	1
Plastic Chopping Board (Blue, Green, Red, White)	膠砧板 (藍、綠、紅、白)	4
Chef's Knife	廚師刀	1
Small Saucepan (16cm)	三禾阿弗洛奶鍋(16cm)	1
Frying Pan (26cm)	三禾聚溫鋼無蓋煎鍋(26cm)	1
Steaming Pot (28cm)	三禾多功能桑拿鍋煎湯蒸3合1(28cm)	1
Wooden Spatula	木質煎鏟	1
Iron Spatula	鐵煎鏟	1
Whisk	打蛋器	1
Aladdin	醬料盅	2
Meat Pounder	捶肉槌	1
Sieve	麵粉篩	1
Stainless Steel Tray	不鏽鋼盤	3
Ladle	湯勺	1
Small Measuring Cup	不鏽鋼小量杯	1
Large Measuring Jar	塑膠大量杯	1
Measuring Spoons	量匙	1
Rubber Spatula	橡皮刮刀	1
Strainer	漏勺	1
Rectangular Tray	方形鐵盤	1
Plug (220V-please prepare adaptor)	電制 (220V 需自備轉插器)	1