

# 第 49 屆全國技能競賽

## 西點製作職類 場地設備準備表

每場 12 人次為主，得依實際每場次競賽人數及工作崗位調整

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1.	不銹鋼工作檯	(附大理石板)長×寬×高=約 <b>180×90×80cm</b> ，附水槽	台	<b>12</b>	1 台／人
2.	攪拌機	一貫(20Q 及 10Q 攪拌缸)	組	<b>12</b>	1 組／人
3.	桌上型攪拌機	Kitchen aid 品牌	台	<b>12</b>	1 台／人
4.	電烤爐雙層單盤	<b>3kw</b> 上下火溫度控制	台	<b>12</b>	2 層單盤／人
5.	產品框	不銹鋼或框(約 <b>70×45×4cm</b> )	個	<b>24</b>	2 個／人
6.	平烤盤	<b>44×65.5cm</b>	個	<b>48</b>	4 個／人
7.	冷卻架	<b>180×90×80cm</b>	台	<b>12</b>	1 台／人
8.	瓦斯爐或電磁爐	小型(每組選手用)	個	<b>12</b>	1 台／人
9.	磅稱	彈簧	台	<b>12</b>	1 人 1 座
10.	磅秤	電子式	台	<b>12</b>	1 台／人
11.	磅秤	<b>3kg</b> 精確度 <b>1g</b>	台	<b>12</b>	1 台／人
12.	溫度計	<b>0~100℃</b>	支	<b>12</b>	1 支／人
13.	塑膠方或圓盆	供選手秤量材料用約 <b>10</b> 公分至 <b>20</b> 公分直徑或長寬	個	<b>24</b>	2 個／人
14.	原料稱量容器	直徑 <b>20cm</b>	個	<b>48</b>	4 個／人
15.	原料稱量容器	直徑 <b>10cm</b>	個	<b>48</b>	4 個／人
16.	量杯	<b>240cc</b>	個	<b>12</b>	1 個／人
17.	麵粉篩	<b>20~40</b> 目，直徑 <b>20cm</b> 左右	個	<b>12</b>	1 個／人
18.	切麵刀	不銹鋼	把	<b>12</b>	1 把／人
19.	刮板	塑膠及橡皮	個	<b>12</b>	1 個／人
20.	桿麵棍	長 <b>60cm</b>	支	<b>12</b>	1 支／人

21.	桿麵棍	長 30cm	支	12	1 支／人
22.	打蛋器	不銹鋼 中或大型	支	12	1 支／人
23.	不銹鋼 盆	大、中、小	個	36	各 1 個／人
24.	西點刀	長 30cm	把	12	1 把／人
25.	車輪刀	一般	把	12	1 把／人
26.	鋸刀	長 30cm	把	12	1 把／人
27.	小水果刀	長 10cm	把	12	1 把／人
28.	大湯匙	不銹鋼	把	12	1 把／人
29.	木匙	長 30cm	支	12	1 支／人
30.	量尺	長 60cm，精確度至少 1cm	支	12	1 支／人
31.	小蛋刷		支	12	1 支／人
32.	噴水器		個	12	1 個／人
33.	擠花袋	16 inch	個	12	1 個／人
34.	麵掃帚	麵糰除粉刷	把	12	1 把／人
35.	砧板	45×30×2cm	塊	12	1 塊／人
36.	蛋糕轉台		座	12	1 座／人
37.	蛋糕底厚紙片	10 吋	片	36	共用
38.	白色瓷盤	8-10 吋(供裝蛋糕評分用)	個	36	1 個／人
39.	銀盤	長方形或圓形供裝飾蛋糕擺放	個	12	1 個／人
40.	白或黑色壓克力板	至少 60 公分長 X60 公分寬 表面平坦，厚約 1-1.5 公分 (供巧 克力展示作品用)	個	12	1 個／人
41.	剪刀	尖嘴	支	12	1 支／人
42.	出爐手套	棉製，防熱	雙	12	1 雙／人
43.	單柄深鍋	銅或不銹鋼 製直徑 20cm×10cm	把	24	2 把／人
44.	抹布	棉製	條	24	2 條／人

45.	不銹鋼 網架		個	12	1 個／人
46.	冷藏冰箱	7℃以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少有 8 公分高	台	1	共用
47.	冷凍冰箱	-18℃以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少有 8 公分高	台	1	共用
48.	備用冷藏冰箱	7℃以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少有 8 公分高	台	1	共用
49.	備用冷凍冰箱	-18℃以下，至少可容納 12 個平烤盤，每層間至少有 8 公分高	台	1	共用
50.	急速冷凍庫	-18~-35℃，可容納 40×60cm×12 盤以上，每層間至少有 8 公分高	台	1	共用
51.	製冰機		台	1	共用
52.	滅火器		支	2	共用
53.	急救箱		個	1	共用
54.	垃圾桶(附垃圾袋)	大型(垃圾分類用)	個	3	共用
55.	垃圾桶(附垃圾袋)	小型(每組選手用)	個	12	1 個／人
56.	瓦斯爐或電磁爐	小型(每組選手用)	個	12	1 台／人
57.	時鐘	教室前後各 1	個	2	共用
58.	室內溫溼度計		個	1	共用
59.	膠膜		捲	5	共用
60.	鋁箔紙		捲	3	共用
61.	白色烤盤紙		張	100	共用
62.	220V 供電插座		座	12	1 座／人
63.	110V 供電插座		座	24	2 座／人

64.	延長線		條	6	共用
65.	裁判品評用點心盤		個	13	5 個／人
66.	裁判品評用刀子		支	7	
67.	裁判品評用叉子		支	20	
68.	選手與裁判礦泉水		瓶	150	
69.	裁判評分板(夾)		個	7	
70.	八吋圓蛋糕盒		個	15	
71.	透明三角單塊蛋糕盒			60	
72.	牙籤		盒	1	
73.	拋棄式塑膠手套		副	20	
74.	紙巾或面紙		盒	6	
75.	瓶裝礦泉水		瓶(約 600c. c)	120	選手及評審 4 天 上下午各一瓶
76.	桌上型或筆記型電腦	備於現場可上網	台	1	評分與計分用
77.	印表機(預設好可連接電腦印出)	附印刷用紙張	台	1	評分與計分用
78.	競賽現場評審桌	內場與外場各設 1 桌供 4 人坐	桌	2	內外場各 1 桌
79.	競賽現場評審椅		個	6	
80.	文具一批	膠水、膠帶、釘書機及針、油性簽字筆、原子筆、鉛筆、橡皮擦			