第 54 屆全國技能競賽(北、中、南)分區技能競賽

場地設備準備表（1 人份）

職類名稱：71 中餐烹飪　　共 5 頁，第 1 頁

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	如屬贊助事項，請於本欄位打勾	備註
1.	工作檯	附水槽、調理檯、爐台、排水設施 (水槽、調理檯、爐檯須鄰近)	座	1		符合中餐烹調職類乙丙級術科測試場地規範
2.	抽油煙機	配合爐檯的大小	台	1		
3.	瓦斯爐	快速爐或梅花爐 (每組爐台須有雙爐具)	台	1		
4.	瓦斯供氣設備	附有安全防護措施	式	1		
5.	炒鍋	鐵製，直徑 36~39 公分 (一尺三炒鍋，完整無變形)	個	2		
6.	炒鍋鍋蓋	不鏽鋼製，配合炒鍋之直徑	個	1		
7.	反口油桶	不鏽鋼製，直徑約 26 公分	個	1		盛炸油用
8.	蒸鍋	不鏽鋼製，直徑約 40 公分， 含蒸籠層 2 個，附蓋	組	1		
9.	湯鍋	直徑約 24 公分，附蓋	組	1		
10.	單柄平底鍋	直徑約 25 公分，附蓋	組	1		
11.	砧板	45×30×2 公分 (白色及紅色塑膠製砧板各 1 塊；或白色塑膠製砧板及木製砧板各 1 塊)	塊	2		應乾淨，且不得長黴
12.	馬口碗	不鏽鋼製，直徑約 15 公分	個	10		
13.	圓形配菜盤	不鏽鋼製，直徑約 22 公分以上	個	10		
14.	攪拌盆	不鏽鋼製，直徑 27~33 公分	個	3		
15.	疏籬(漏盆)	不鏽鋼製，直徑約 30 公分	個	1		瀝水用
16.	麵粉篩	不鏽鋼製，直徑 30~36 公分， 30~40 篩目	個	1		
17.	量杯	不鏽鋼製，240c.c.	個	1		
18.	不銹鋼方型盒	長、寬約 11~18 公分，高 4~6 公分，可為長方或正方形，無蓋	個	1		傳統中式不鏽鋼便當盒亦可

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	如屬贊助事項，請於本欄位打勾	備註
19.	調味料容器	內有 4 格，盛裝粉狀調味用品(建議使用不銹鋼材質)	組	1		
20.	量匙	不鏽鋼製，1T、1t、½t、¼t 為 1 組	組	1		
21.	大漏杓	不鏽鋼製，直徑約 28~30 公分	支	1		配合反口油桶規格
22.	濾油網	不鏽鋼製，直徑約 28~30 公分	支	1		配合反口油桶規格
23.	細濾網	不鏽鋼製，直徑約 15~20 公分	支	1		
24.	鍋鏟	不鏽鋼製，一般用	支	2		
25.	炒杓	不鏽鋼製，杓口直徑約 12 公分	支	1		
26.	長夾	不鏽鋼製，30 公分	支	1		夾菜用
27.	刮鱗器	不鏽鋼製，長約 20 公分	支	1		
28.	打蛋器	不鏽鋼製，長約 30 公分	支	1		
29.	夾盤器	不鏽鋼製，長約 18 公分	支	1		
30.	中式湯匙	不鏽鋼製，與量匙 1T 等容量	支	2		
31.	筷子	不鏽鋼製	雙	2		
32.	油炸長筷	木、竹或不鏽鋼製	雙	1		油炸取物用
33.	蒸籠布	棉質，45×45 公分以上，正方形	條	1		需潔淨
34.	磅秤或電子秤	1 公斤或簡易型電子秤(附電池)	個	1		
35.	小圓盤	瓷製，直徑 15~18 公分	個	4		裁判試吃用
36.	10 吋圓盤	瓷製，直徑約 26 公分，無邊	個	2		
37.	12 吋圓盤	瓷製，直徑約 30.5 公分，無邊	個	2		
38.	14 吋圓盤	瓷製，直徑約 36 公分，無邊	個	1		
39.	12 吋長橢圓盤	瓷製，直徑約 31.5 公分，無邊	個	1		
40.	14 吋長橢圓盤	瓷製，直徑約 37 公分，無邊	個	1		
41.	12 吋圓深盤	瓷製，直徑約 30.5 公分	個	1		
42.	11 吋方型盤	瓷製，直徑約 27.4 公分	個	1		

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	如屬贊助事項，請於本欄位打勾	備註
43.	11 吋水盤	瓷製，直徑約 27.4 公分	個	1		
44.	砂鍋	耐熱陶瓷製，約 11~12 吋，附蓋	組	1		
45.	瓷扣碗	瓷製，直徑約 15 公分	個	1		
46.	大湯碗	瓷製，直徑約 24 公分	個	1		
47.	中湯碗	瓷製，直徑約 18~22 公分	個	1		
48.	小湯碗	瓷製，直徑約 9.5 公分	個	2		
49.	醬油碟	瓷製，直徑約 8.5 公分	個	2		
50.	食材籃框	塑膠或不鏽鋼製，底部計約 48.5×38.5×13 公分	個	1		個人食材籃
51.	垃圾桶	內附垃圾袋	個	1		
52.	廚餘桶	可附濾水籃	個	1		
53.	不鏽鋼刷	刷鍋用，可附柄	個	1		刷鍋用
54.	菜瓜布	金鋼砂膠纖維，亦可用海綿菜瓜布	塊	1		
55.	洗碗精	具環保標章者，優先採用	瓶	1		置於水槽下層
56.	酒精溶液	70～75%，250 毫升以上	瓶	1		盛裝於酒精噴壺內
57.	酒精噴壺	250 毫升以上	個	1		置熟食區
58.	長毛巾	棉質白色，須保持潔淨	條	1		供擦拭熟食餐器具
59.	正方毛巾	棉質白色，須保持潔淨	條	2		供擦拭刀具.砧板.鍋具.烹調用具
60.	正方抹布	棉質黃色，須保持潔淨	條	2		供擦拭工作台及墊握鍋把
61.	止滑托盤	長方形，約 46×36×2 公分	個	1		端送成品用

第 54 屆全國技能競賽(北、中、南)分區技能競賽

場地設備準備表（共用設備）

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	如屬贊助事項，請於本欄位打勾	備註
1.	冷藏冰箱	風冷，溫度範圍+2℃~+8℃ 電壓 220V，容量 960L 以上	台	1		(選手用)內分各組位置共用
2.	冷凍冰箱	風冷，溫度範圍-16℃~ -20℃ 電壓 220V，容量 960L 以上	台	1		(選手用)內分各組位置共用
3.	果汁機	電壓 110V	台	2		
4.	回收油桶	附濾油網，盛裝炸油用	組	2		前後各 1
5.	保鮮膜	寬 30 公分×200 尺，耐熱 130℃以上	支	3		
6.	鋁箔紙	寬 30 公分×25 尺，食品級	支	3		
7.	油刷	刷毛處寬度約 3 公分	支	3		
8.	拔毛夾	不鏽鋼製	支	3		
9.	三用開罐器	可開罐、開孔、開瓶	支	2		
10.	電子點火槍	兩用點火功能	支	2		
11.	磨薑板	不鏽鋼製，磨碎用	個	3		
12.	壽司簾	長、寬約 24~27 公分，正方形	個	3		
13.	急救箱	需具備足量之器材藥劑	個	1		
14.	時鐘	一般或電子式，附電池	個	2		前後各 1，時間顯示一致
15.	大垃圾桶	圓桶，72 公升以上，附蓋	個	2		含大垃圾袋
16.	牙籤	木製，雙尖頭	包	3		
17.	透明耐熱袋	食品級，2 斤裝	捲	1		
18.	崗位清潔用具	掃把、拖把、地刷、刮水器等	式	1		數量可供選手共同使用
19.	乾粉滅火器	藥劑須在有效期內、壓力須足夠，並固定於指定地點	具	4		
20.	油脂截流設備	油脂截除量 90%以上，需功能正常，且維持周邊環境整潔	組	1		

第 54 屆全國技能競賽(北、中、南)分區技能競賽

場地設備準備表（裁判用）

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	如屬贊助事項，請於本欄位打勾	備註
1.	成品區及成品桌	供擺放選手成品用，白色 IBM 桌(非白色可舖桌布)依選手人數設置，須標示號碼及標線	式	1		
2.	評審桌椅	供裁判群會議用，含 IBM 桌及椅子至少 6 張	式	1		
3.	筆記型電腦	供競賽試務作業用，並連接印表機和網路系統，可即時上網	台	1		
4.	黑白印表機	附 A4 紙張，與筆電連接且預設好，可直接列印輸出	台	1		
5.	廣播設備	手提式擴音機或無線廣播系統，附麥克風，可即時使用	台	1		
6.	安全延長線	內含 3~6 插孔，長度 6 尺以上，附安全開關	條	2		
7.	衛生手套	PVC 製或乳膠製，透明無粉	盒	1		
8.	衛生紙	白色，無花紋，抽取式	包	2		
9.	廚房紙巾	白色，無花紋，抽取式	包	2		
10.	裁判評分板	掀蓋式，A4 直式版夾	個	6		
11.	品評用餐具	含筷子、叉子、湯匙和骨盤	組	6		
12.	廚房剪刀	不鏽鋼製，尖嘴	支	2		
13.	電子式計時器	具倒數計時及累積計時，附電池	個	2		
14.	電子計算機	太陽能或電池，計算器 8 位數以上	台	2		
15.	文具用品	透明膠水、釘書機、奇異筆、藍/紅筆、鉛筆、橡皮擦、便利紙修正帶、膠帶、剪刀、美工刀等	批	1		
16.	評審工作服	特大、大、中、小號尺寸	套	6		