


教室名稱		烘焙教室(二)
建置說明	教學用途	為提供學生在烘焙方面能有更基本與精湛的技能，設置烘焙專業教室，讓學生能練習考照、比賽等場地提供。
	專業設備項目名稱	廚房設備：拉糖機 14 台、攪拌機/置台 12 台、單口爐 6 台、油脂截留槽 2 口、拖把槽 1 座、單口爐/置台/下層板(示範組)1 台、濾網式油煙罩 3 座、油脂麵粉沉澱槽 13 座、重型置台 1 座、工作台/下層板 13 座、大理石/ST 工作台 12 個、麵粉工作台 2 座、瓦斯蒸爐 6 口、立式四門插盤冷凍冰箱 1 台、雙迴壓麵機 2 台、電力式熱水爐 1 台、30RT 冷氣空調系統 1 組、三層不鏽鋼棚板存放架 27 個、急速冷凍櫃 1 台、製冰機 1 台、排風風車 4 個、不鏽鋼盤架車 2 個、不鏽鋼水溝/鑄鋁蓋板 1 個、加壓空氣機 1 個、鍍鋅風管 2 組、二層二板電烤箱 6 座、上烤箱/下發酵箱/蒸汽 1 座、萬能蒸烤箱/置機台 1 座、12 門發酵箱 2 台、立式四門插盤冷藏冰箱 1 台、三溫飲水機 1 台、落地式瓦斯油炸機 3 台、示範組立面台 1 台、掃具櫃 1 個、大理石/三層抽屜 1 組。
	可容納人數	60 人
現況照片		
	照片說明(1)：烘焙教室實景(一)。	



照片說明(2)：
烘焙教室實景
(二)



照片說明(3)：
烘焙教室實景
(三)。



照片說明(4)：
烘焙教室實景
(四)。



照片說明(4)：
烘焙教室實景
(五)。