



教室名稱		烘焙教室(一)	
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 廚房設備：工作台 14 台、低溫冷凍櫃 1 台、製冰機 1 台、洗濯台 12 台、麵團分割機 1 台、發酵室 2 台、麵包整型機 1 台、反射鏡 1 片、櫥櫃 21 個、物品（料）架 1 個、抽風機 2 組、廚餐用車 4 台、壓麵機 1 台、輔助油槽 2 個、風管 1 組、送風機 1 組、電烤箱 6 個、英製攪拌機 11 台、電子磅秤 27 台、四門麵糰冷藏冰箱 1、四門麵糰冷凍冰箱 1 台、桌上型攪拌器 5 台、拉糖機 1 台等。 2. 其他設備：台車 6 台、滅火器 4 瓶、防火毯 1 條、全功能控制器 1 組、彩色攝影機 1 組、矩陣切換器 1 組、機櫃 1 個、監視器 1 批、錄放影機 2 台、飲水機 1 台等。 	
	可容納人數	60 人	
現況照片			照片說明(1)： 第 43 屆全國技能競賽烘焙考試(一)。
			照片說明(2)： 第 43 屆全國技能競賽烘焙考試(二)。



照片說明(3)：
第43屆全國技能競賽
烘焙考試(三)。



照片說明(4)：
第43屆全國技能競賽
烘焙考試(四)。