


教室名稱		西餐教室
建置說明	教學用途	為提供學生在西餐方面能有更基本與精湛的廚藝，設置西餐專業教室，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"> <li>1. 廚房設備：風管 1 組、攪拌機 1 台、烤箱 30 台、冰箱(金屬, 塑膠)2 台、冷凍庫 2 台、製冰機 1 台、攪拌器 1 台、洗濯台 1 台、加熱器 1 台、瓦斯爐 12 台、餐具自動洗滌機 1 台、油炸機 13 台、濾煙器 14 台、抽風機 1 台、餐具消毒櫃 1 台、工作台 50 台、輔助油槽 2 台、送風機 1 台、預洗噴槍 1 支、櫥櫃 18 個、處理機 2 台、餐具(盤)10 只、西餐刀 15 支；保溫爐 2 個；橢圓型內鍋 3 個；餐爐 13 組、煮鍋連蓋 1 個、微波爐 1 台等。</li> <li>2. 其他設備：擴音機 1 台、桌(金屬)2 張、靜電集塵器 1 台、滅火器 4 支、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、混音擴大機 1 組、數位錄放影機 1 組、單槽洗衣機 1 台、飲水機 2 台、監視器 1 組等。</li> </ol>
	可容納人數	60 人
現況照片		<p>照片說明(1)： 西餐教室創意料理 比賽(一)。</p>



照片說明(2)：  
西餐教室創意料理  
比賽(二)。



照片說明(3)：  
西餐教室創意料理  
比賽(三)。



照片說明(4)：  
西餐教室創意料理  
比賽(四)