

教室名稱		調酒教室	
建置說明	教學用途	為提供學生在調酒方面能有更基本與精湛的技能，設置調酒專業場地，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. 調飲設備：鬆餅機 2 台、冰箱(金屬,塑膠)8 台、製冰機 1 台、熱水機(器) 1 台、果汁機 1 台、餐具自動洗滌機 1 台、攪拌機 8 台、櫥櫃 5 個、餐具櫥 1 組、餐具架 4 組、調理台櫥櫃 1 組、工作台 10 台、置酒架 10 個、電動果汁機 10 台、半自動咖啡機 1 台、磨豆機 1 台、電動磨豆機 1 台、咖啡壺爐座 1 台、咖啡瓦斯爐 1 組、保溫茶桶 2 個、美式咖啡保溫座 1 個、美式咖啡機 2 台、煮咖啡器 2 個、單管濾心組 1 組、虹吸式咖啡壺 10 個、精準出酒器(有架)4 個、洗杯機 1 台、程控式飲水機 1 台、RO 純水機 1 組等。 2. 其他設備：擴音機 1 組、飲水機 2 台、6 尺拉門鐵櫃 3 組、滅火器 4 個、除濕機 2 台、機櫃 1 個、攝影機 1 組、數位錄放影機 1 台、互動電子白板 1 式等。 	
	可容納人數	60 人	
現況照片			照片說明(1)： 教室內部全觀。
			照片說明(2)：調酒教學情形。



照片說明(3)：
調酒教室設備
(一)。



照片說明(4)：
調酒教室設備
(二)。