

教室名稱		中餐教室
建置說明	教學用途	為提供學生在中餐方面能有更基本與精湛的廚藝，設置中餐專業教室，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"> 1. 廚房設備：製冰機 1 台、烤箱 3 台、各式櫥櫃 3 台、瓦斯爐 13 台、物品（料）架 2 台、工作台 41 組、純水製造裝置 1 台、洗濯台 2 台、加熱器 1 台、餐具自動洗滌機 1 台、濾煙器 14 台、直接式風車+自由軟管 1 組、吊鴨桿/滴油盤 1 組、麥芽糖車 1 台、輔助油槽 2 座、抽風機 1 組、送風機 1 組、洗碗機噴槍 1 支、離子交換淨水器 1 組、風管 1 組、攪拌機 3 台、天秤+砝碼 5 組、7.5kg 電子秤 1 台、冰箱 3 台、各式器皿 18 個、吊掛架 1 台等。 2. 其他設備：靜電集塵器 1 組、擴音機 1 組、瓦斯自動警報器 1 組、滾筒式全自動洗衣機 1 台、滅火器 4 支、防火毯 1 件、活動存放車 3 台、置機台 2 台、角鋼架 1 個、推車 1 台、教學攝影錄影系統及音響設備 1 批等。
	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)：
中餐工作區。



照片說明(3)：
單組烹飪設備。