

西餐烹饪实训室

西餐制作实训室介绍

实训室名称	西餐制作实训室		地点	狮子岩校区砺能楼 301 室	
管理员	卢友斌	工位数	40	建筑面积	100 m ²
主要功能	在实训指导老师的指导下，通过西餐制作的练习，使学生熟练掌握西餐制作的基本流程和主要技法。通过学生自己动手训练，提升学生西餐技艺，学会菜品设计与创新制作。				
主要设备	品牌型号	数量	单位	设备主要参数	备注
	格力柜式空调	1	台	1021*1333*417	
	二门直冷工作台	7	台	1500*760*800	
	扒炉连柜	1	台	700*900*940	
	电力双头平头炉	7	台	450*900*930	
	单缸炸炉连柜	7	台	360*900*940	
	单星盆水池	7	台	700*900*800	
	油烟净化器	1	套	22000 风量	
	分体式制冰机	1	台	760*720*1150	
	四门高身雪柜	1	台	1220*760*1950	
	万能蒸烤箱（六盆电热）	2	台	1000*875*1000	
	二层焗饼炉	2	台	1000*875*1000	
主要适用课程	西餐工艺、西餐原料加工技术、西餐菜肴制作				
主要实训项目	1、刀工技法练习		2、西餐原料处理		
	3、西餐调味练习		4、西餐原料切配加工练习		
	5、西餐菜肴制作练习		6、西餐菜品设计与创新练习		
实训室建设年度			2020 年		



电力双头炉



万能蒸烤箱



四门冰柜



制冰机

西点制作实训室

实训室名称	西点制作实训室		地点	狮子岩校区砺能楼 305 室	
管理员	杨 蕾	工位数	40	建筑面积	100 m ²
主要功能	在实训指导老师的指导下，通过西点制作的练习，使学生熟练掌握热菜制作的基本流程和主要技法。并通过对各种地方名菜、湘菜、中国名菜的制作模仿，提升学生烹饪与营养技艺，学会菜品设计与创新制作。				
主要设备	品牌型号	数量	单位	设备主要参数	备注
	和面机	2	台	1021*1333*417	
	台式搅拌机	8	台	390*240*430	
	酥皮机	1	台	2530*880*1160	
	四门高身雪柜	1	台	1220*760*1950	
	十三盆醒发箱	1	台	700*790*1720	
	三层六盘电烤炉(法式面包)带蒸汽及石板	1	台	1200*800*1600	
	台式 3KW 电磁炉	8	台	300*415*115	
	云石面平台雪柜	4	台	1800*700*800	
	手持式电动打蛋机	8	个		
	冷冻冰箱	1	台	350*240*230	
		均质机	1	台	
主要适用课程	西点制作、烘焙技术、泡芙制作、蛋糕制作、饼干制作				
主要实训项目	1、烘焙制品练习		2、裱花练习		
	3、西点成型练习		4、西点成熟工艺		
	5、中国名菜制作练习		6、西点设计与创新练习		
实训室建设年度			2020 年		



速冷冰柜



二层焗炉



起酥机



发酵箱

