

家政教室-西餐

項目	器具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
1.	急救箱	需具備器材藥劑	個	1	共用
2.	量杯 Measuring cup	1公升，不鏽鋼	個	1×8	
3.	量杯 Measuring cup	240cc，不鏽鋼	個	1×8	
4.	平底炒鍋 Sautee pan	20cm、25cm，±2cm	個	各 1×8	鍋底材質，以不銹鋼材質為宜
5.	平底鍋 Fry pan	12cm(Omelet pan)、16cm，±2cm	個	各 1×8	鍋底材質，以生鐵材質為宜
6.	調味醬煮鍋 Sauce pot	16cm、18cm、20cm、24cm，±2cm	個	各 1×8	鍋底材質，以不銹鋼材質為宜
7.	高湯鍋 Stock pot	含蓋，28cm，±2cm	個	1×8	鍋底材質，以不銹鋼材質為宜
8.	燴鍋(加蓋) Braising pot with cover	28cm，±2cm	個	1×8	鍋底材質，以不銹鋼材質為宜
9.	沙司盅調味醬盅 Sauce bowl		個	2×8	
10.	混合盆(鋼盆) Mixing bowl	上圍口直徑 30cm，±2cm	個	6×8	大中小參考尺寸:直徑 33. 30. 27 公分
11.	打蛋器 Whisk		支	1×8	
12.	木杓 Wooden poon		支	2×8	
13.	煎鏟 Spatula		支	1×8	
14.	夾子 Kitchen tong		支	1×8	
15.	洗菜過濾網盆 Sieve		支	1×8	疏籬(即漏盆)
16.	湯杓 Soup ladle		支	1×8	
17.	湯匙 Soup spoon	21公分	支	2×8	
18.	叉子 Fork	21公分	把	2×8	
19.	三角濾網 Strainer		支	1×8	
20.	果汁機 Juice blender		台	4	
21.	餐飲專用塑膠籃 Plastic container	長 58cm×寬 39cm×高 12cm，±2cm	個	40	中西餐器具籃、材料籃、公共用
22.	砧板 Chopping board with rack	長 45cm×寬 30cm×高 2cm (長、寬±2cm)	塊	各色 1×8	白、綠、紅、藍各一塊
23.	砧板架 Chopping board rack		個	1×8	符合砧板尺寸，可供砧板直立
24.	刮刀(橡皮) Rubber spatula		支	1×8	

25.	拍肉器 Meat mallet		把	1×8	
26.	過濾布 Cheese cloth	50cm×50cm，±2cm	張	1×8	
27.	篩網 Sieve	帶柄	個	1×8	
28.	湯碗附底盤 Soup cup with saucer	雙耳	個	4×8	
29.	湯盤附底盤 Soup plate with saucer		個	4×8	
30.	沙拉盤 Salad plate	27cm，±1cm	個	4×8	
31.	主餐盤 Dinner plate	29cm，±1cm	個	4×8	
32.	點心盤 Dessert plate	27cm，±1cm	個	4×8	
33.	雞尾酒杯附底盤 Cocktail glass with saucer		個	4×8	
34.	磅秤	1 公斤	個	1×8	
35.	量匙 Measuring spoon	1T 1t 1/2t 1/4t 為 1 組	組	1×8	
36.	開瓶器 Corkscrew		支	1×1	
37.	調味料用盒 Seasoning container	不鏽鋼 盛調味用品，大小相同，五個 1 組	組	1×8	
38.	小油罐	300cc，不鏽鋼	個	1×8	
39.	刷子 Brush	棕刷或不鏽鋼刷、刷鍋用	個	1×8	
40.	點火槍 Electronic igniter		支	4	
41.	剪刀		支	1×8	
42.	噴槍及瓦斯罐		組	2	
43.	不鏽鋼調理盆	53.5×32.5×10 ±2cm	個	8	冷藏/冷凍儲存食材用

家政教室-中餐

項目	器具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
1.	炒鍋	直徑36-39公分鐵製	個	2×8	不易變形
2.	炒鍋鍋蓋	配合炒鍋之直徑	個	1×8	
3.	蒸鍋	至少內徑40公分，不鏽鋼製	組	1×8	
4.	鍋鏟	鍋鏟應不鏽鋼不易凹折	把	2×8	
5.	炒杓	杓口直徑約12公分	把	1×8	
6.	中式湯匙	瓷製或不鏽鋼製	支	2×8	與量匙1T等容量
7.	反口油桶	不鏽鋼製內徑約26公分	個	1×8	盛炸油用
8.	濾油網	不鏽鋼製，直徑28-30公分	支	1×8	配合反口油桶規格濾油用
9.	馬口碗	不鏽鋼製約15公分	個	10×8	
10.	配菜盤	不鏽鋼製圓形，直徑22公分以上	個	10×8	
11.	瓷扣碗	瓷製直徑約15公分	個	1×8	
12.	中式平盤	瓷製圓型直徑約26公分	個	7×8	
13.	深盤	瓷製圓型，直徑25-30公分	個	1×8	
14.	腰子盤	瓷製橢圓型，長度約35及30公分各一個	個	2×8	
15.	水盤	瓷製，直徑約27公分	個	1×8	
16.	大湯碗	瓷製，直徑約24公分	個	1×8	
17.	中湯碗	瓷製，直徑18-22公分	個	1×8	
18.	小湯碗	瓷製，直徑約9.5公分	個	2×8	
19.	筷子	不鏽鋼製	雙	2×8	
20.	長筷子	木、竹製	雙	1×8	油炸時取物用
21.	夾盤器		支	1×8	
22.	魚鱗刀		支	1×8	
23.	大漏勺		支	1×8	

家政教室清潔用品

項目	器具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
1.	刷子 Brush	棕刷或不鏽鋼刷、刷鍋用	個	1×8	
2.	菜瓜布 Scouring sponge		塊	1×8	
3.	環保用洗碗精	1 公升	瓶	1×8	
4.	黃色抹布 Kitchen cloth (Yellow color)	方形	條	4×10	
5.	白色抹布 Kitchen cloth (White color)	方形	條	4×10	
6.	白色抹布 Kitchen cloth (White color)	長形	條	2×10	
7.	垃圾桶及廚餘桶	各一個	個	2×8	
8.	彈力萬能桶	66L	個	4	用於垃圾、生熟廚餘、回收集中桶
9.	餐飲用大型三層推車		個	1	
10.	回收油桶及不鏽鋼架		組	1	
11.	各組清潔用品小塑膠籃		個	1×8	

飲調教室

項目	器具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
【玻璃類】					
玻 1	可林杯(Collins Glass)	360ml (±10ml)	個	24	
玻 2	高飛球杯 (Highball Glass)	240ml (±5ml)	個	12	
玻 3	古典杯 (Old Fashioned Glass)	240ml (±5ml)	個	36	
玻 4	香甜酒杯 (Liqueur Glass)	30ml (±2ml)	個	12	
玻 5	拿鐵玻璃杯	230ml (±20ml)	個	12	
玻 6	公杯	300ml (±20ml) 帶嘴，壓克力材質亦可；需耐溫 80℃	個	36	
玻 7	耐熱玻璃壺	550ml (±50ml)	個	8	
玻 8	沖茶器	二人份	個	8	
玻 9	咖啡煮具(Syphon coffee maker)	二人份含上下球、酒精燈、調棒(竹/木製)	組	8	
【瓷器類】					
瓷 1	咖啡杯組	170ml (±10ml)、附底盤及不鏽鋼咖啡匙	組	8	
瓷 2	寬口咖啡杯組	270ml (±10ml)、附底盤及不鏽鋼咖啡匙	組	8	置於義式咖啡機上方
瓷 3	紅茶杯組	220ml (±10ml)、附底盤及不鏽鋼咖啡匙	組	8	
瓷 4	蓋碗杯組	200ml (±20ml)、附底盤及杯蓋	組	8	
瓷 5	小圓盤	直徑 15~18 cm	個	30	
瓷 6	圓盤	直徑 22~24 cm (9 吋盤)	個	10	盛裝水果拼盤使用
【雜項類】					
雜 1	砧板	45 cm x30 cm x1 cm、塑膠製	片	10	
雜 2	砧板架	配合雜【1】項尺寸使用	座	2	
雜 3	三角尖刀	12~15 cm (不含刀柄)	支	20	涵蓋學生刀具內
雜 4	水果夾	12~15 cm	支	10	
雜 5	水果刀	18~22cm (不含刀柄)	支	2	
雜 6	檸檬刮絲器	五孔	支	8	

雜 7	雪平鍋	直徑 16~18 cm	組	8	
雜 8	壓汁器	塑膠製	個	8	
雜 9	濾茶器	不鏽鋼材質(直徑 8-11cm)	個	8	附柄
雜 10	榨汁器	不鏽鋼製	支	8	
雜 11	量酒器(Jigger)	30ml / 15ml 共計 45ml	個	10	
雜 12	搖酒器(Shaker)	350ml-530ml	個	10	
雜 13	吧叉匙	32~34cm	支	10	
雜 14	長柄咖啡匙	不鏽鋼製、長 19~20 cm	支	10	
雜 15	咖啡豆量匙	塑膠製，盛豆量 8-10g	支	10	
雜 16	拉花鋼杯	600 ml (±100ml)	個	8	
雜 17	小鋼杯	225 ml (±25ml)	個	8	高 6.5 公分、寬 7 公分；4 個置於義式咖啡機上方、2 個置於公用區
雜 18	奶泡壺 (Milk Pot)	600 ml (±200ml)	個	8	
雜 19	沖壺	600~1000ml、不鏽鋼製、細嘴	個	8	
雜 20	壓克力防風架	長 13 cm×寬 14 cm×高 15 cm 以上； 門字型	個	8	配合【玻 9】項使用
雜 21	咖啡過濾杯	2 人份、壓克力製	組	8	
雜 22	圓湯匙	不鏽鋼製、16~19 cm	支	8	
雜 23	瓦斯爐	30 cm x30 cm (±5cm) / 附隔熱裝置	座	8	瓦斯罐【雜 24】準備卡於爐中使用
雜 24	瓦斯罐	卡於瓦斯爐中使用	罐	20	與【雜 23】項瓦斯爐配合使用
雜 25	開罐器	有壓孔功能、簡單型	支	4	
雜 26	圓托盤	直徑 35 cm、止滑	個	10	
雜 27	儲冰槽	容量 25 公斤、塑膠材質加蓋	個	2	
雜 28	冰鏟	緊鄰儲冰槽並衛生放置	支	2	配合【雜 27】項使用
雜 29	冰桶 (附冰鏟/冰夾)	至少 2 公升以上	個	8	需尺寸協調
雜 30	鹽罐	35 公克、瓷器、玻璃或壓克力製	組	2	
雜 31	開飲機	10 公升以上，水溫開滾後保持 95 ℃以上	台	4	
雜 32	電熱水瓶	5 公升以上，水溫開滾後保持 98 ℃以上	台	2	

雜 33	海棉刷	長柄	支	8	
雜 34	水桶	45 公升以上、塑膠製	個	8	B 式檢定場地免備
雜 35	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	1	
雜 36	垃圾桶	10 公升、塑膠製	個	8	
雜 37	過濾網	不鏽鋼製，直徑 12~16 cm	支	10	過濾冰西瓜汁、冰柳橙鳳梨汁用
雜 38	廚餘桶	10 公升、塑膠製	個	8	
雜 39	果汁機組	具碎冰功能/附延長線(從電源至每一應檢人操作檯長度)	組	8	
雜 40	半自動義式咖啡機	雙口、鍋爐容量 10 公升以上；單口鍋爐容量 8 公升以上(咖啡機兩側須保留至少長 90 公分、寬 60 公分之檯面供應檢人操作)	台	2	1. 含一台雙口機及一台備用機(備用之機器可為單導流嘴或雙導流嘴)；調整出水量為 30ml、60ml 2. 兩台皆須開機 3. 需附轉角防滑咖啡填壓墊 2 個
雜 41	義式咖啡磨豆機	豆槽容量 450 公克以上	台	2	1. 須設於咖啡機旁 2. 含一台備用(2 台皆須開機) 3. 每台皆須附木柄毛刷
雜 42	半磅磨豆機	半磅或半磅以上	台	2	1. 提供濾杯式及虹吸式咖啡磨豆用。 2. 設於公共材料區或另設於方便應檢人使用之處。 3. 依機型需求，每台至少需備用 2 個保險絲。 4. 每台皆須附木柄毛刷。
雜 43	抹布	毛巾料(20 兩/一打)或棉紗；63×30 cm 或 30×30 cm	條	24	供應檢人擦拭工作檯及夾層使用；另在義式咖啡機旁備 2 條濕抹布(以小圓盤裝，顏色須與工作檯不同)，供擦拭蒸氣管
雜 44	吧檯瀝水墊	可瀝水，至少 30×40 cm 以上	塊	10	放置洗淨後之器皿
雜 45	電子式磅秤	最小度量 0.1g	台	3	1. 放置於公共器皿區 2. 需附備用電池 3. 僅限秤量乾燥材料
雜 46	環保粗吸管	粗管	組	4	材質不拘，可重複使用，附吸管刷
【配料類】					
配 1	肉桂(玉桂)粉		瓶	3	
配 2	可可粉		瓶	4	
配 3	二砂糖	600 公克/包	包	2	
配 4	糖包	8 公克/包、50 包/盒	盒	1	
配 5	細鹽	300 公克	罐	1	
配 6	淺焙或中焙咖啡豆	1 磅裝	包	1	

配 7	中深或深焙咖啡豆	1 磅裝	包	1	
配 8	無糖抹茶粉	50 公克/罐	罐	1	
配 9	義式咖啡豆	1 磅裝	包	1	
配 10	奶精球		粒	10	
配 11	奶精粉	500 公克/罐	罐	2	
配 12	摩卡粉(或原味三合一即溶咖啡粉)	200 公克	包	1	
配 13	柳橙汁	1000ml	瓶	3	
配 14	鳳梨汁	190~360ml /易開罐裝	罐	6	
配 15	無色汽水	500ml 以上/保特瓶裝	瓶	4	
配 16	紅石榴風味糖漿	700ml/瓶以上	瓶	1	
配 17	水蜜桃果露	700ml/瓶以上	瓶	1	
配 18	奇異果果露	700ml/瓶以上	瓶	1	
配 19	榛果風味糖漿	700ml/瓶以上	瓶	1	
配 20	焦糖風味糖漿	700ml/瓶以上	瓶	1	
配 21	巧克力醬	450~700ml	瓶	1	
配 22	焦糖醬	450~500 公克	罐	1	
配 23	柚子醬	500 公克以上	罐	1	
配 24	蜂蜜(或蜂蜜調味糖漿)	250~750ml	瓶	1	
配 25	龍眼乾肉	100 公克/盒以上	盒	1	
配 26	紅棗乾	100 公克以上(有籽、無籽皆可，大小不拘)	包	1	
配 27	紅櫻桃	帶梗	罐	1	
配 28	紅茶包	100 包	盒	1	
配 29	蜜香紅茶葉	100 公克(條索型，台灣產)	包	1	
配 30	綠茶茶葉	300 公克	包	1	
配 31	凍頂烏龍茶葉	100 公克(凍頂型球型茶葉，台灣產)	包	1	
配 32	阿薩姆紅茶葉	300 公克(碎型)	包	1	

配 33	伯爵紅茶葉	200 公克	包	1	
配 34	乾燥菊花	20 公克(黃、白菊皆可)	包	1	
配 35	枸杞	30 公克	包	1	
配 36	乾燥洛神花	100 公克	包	1	
配 37	黑森林果粒茶	100 公克	包	1	
配 38	水蜜桃罐頭	約 820 公克，1/2 粒裝	罐	1	
配 39	乳酸菌飲料(養樂多類)	100ml/罐	罐	3	
【消耗品類】					
耗 1	咖啡濾紙	1~2 人份、40 張/盒	包	1	
耗 2	杯墊		個	20	
耗 3	櫻桃叉		個	50	
耗 4	攪拌棒		個	20	
耗 5	工業用酒精		瓶	3	
耗 6	打火機		個	5	
耗 7	垃圾袋	大 型			
耗 8	儲水桶	需裝水 15 公升以上，附出水控制 開關	個	10	

餐服教室

項目	器具或設備名稱	規格	單位	數量	備註
【布巾類】					
布 1	長檯布	(1)質料：棉質 (2)270±3 公分 x150±3 公分 (不限顏色)	條	12	
布 2	圓檯布	(1)質料：棉質；檯布平放表面不可有車線痕 (2)320±3 公分x320±3 公分 (不限顏色)	條	8	
布 3	方檯布	(1)質料：棉質 (2)160±3 公分x160±3 公分 (不限顏色)	條	16	
布 4	口布	(1)質料：棉質 (2)55±3 公分x55±3 公分 (白色除外不限顏色)	條	60	
布 5	服務布巾	(1)質料： 全棉 (2)55±3 公分x55±3 公分 (白色)	條	60	
布 6	桌裙	(1)質料：棉質 (2)長 340~360 公分、高 70~72 公分 (不限顏色)	條	8	
布 7	轉檯套	(1)質料：棉質 (2)120±3 公分 (須配合轉檯的規格，不限顏色)	條	8	
【傢俱類】					
傢 1	會議桌	長 180 公分x寬 60 公分x高 75 公分， 含摺疊式桌腳、隔層	張	12	
傢 2	方餐桌	長 100 公分 x 寬 100 公分x高 75 公分， 含摺疊式桌腳；折合式或摺疊式	張	8	
傢 3	圓餐桌	直徑 180 公分x高 75 公分，含摺疊式 桌腳	張	8	
傢 4	轉檯	木製，直徑 90±5 公分，含轉圈	張	8	
傢 5	餐椅	高度 45 公分、重量不超過 5 公斤，可 疊放收藏	張	80	
傢 6	餐椅推車	約寬 65 公分x深 60 公分x高 115 公分， 附輪子：8" 活動輪	台	8	
【瓷器類】以下各項需與刀叉類備品搭配成套					
瓷 1	小味碟	直徑約 7~9 公分	個	80	
瓷 2	口湯碗	碗口直徑約 8~10 公分	個	40	
瓷 3	港式湯包盅組	含湯盅及底盤，碗口直徑約 12 公分， 容量約 220 毫升	個	40	
瓷 4	瓷湯匙	長約 13~14 公分	個	80	
瓷 5	圓盤	直徑 11~13 公分；與【雜 19】配合使用	個	10	

瓷 6	骨盤	直徑約 16~18 公分	個	80	
瓷 7	圓盤	直徑約 22~24 公分；款式須與【瓷 6】搭配成套	個	80	
瓷 8	茶杯	90~100 毫升	個	80	
瓷 9	茶壺	750~800 毫升；內裝九分滿清水	個	8	
瓷 10	筷架		個	40	
瓷 11	湯匙筷架		個	40	
瓷 12	圓盤(B. B. Plate)	直徑 15~18 公分	個	50	
瓷 13	展示盤	直徑 30~32 公分	個	32	
瓷 14	胡椒/鹽罐		套	10	
瓷 15	花瓶		個	10	
瓷 16	中式湯盅	容量 2000±100 毫升；與【瓷 17】、【雜 17、18】配合使用；內裝九分滿清水	個	4	
瓷 17	中式圓盤	直徑 28~30 公分；與【瓷 16】、【雜 14、15、16】配合使用	個	8	
瓷 18	醬油、醋瓶組（含底座）		組	8	
【刀叉類】					
01	餐刀	不銹鋼材質，長約 22~25 公分	支	32	
02	牛排刀	不銹鋼材質，長約 23~25 公分	支	32	
03	魚刀	不銹鋼材質，長約 19~22 公分	支	32	
04	沙拉刀	不銹鋼材質，長約 18~21 公分	支	32	
05	餐叉	不銹鋼材質，長約 20~23 公分	支	32	
06	魚叉	不銹鋼材質，長約 18~21 公分	支	32	
07	沙拉叉	不銹鋼材質，長約 17~19 公分	支	32	
08	生蠔叉	不銹鋼材質，長約 13~15 公分	支	12	
09	奶油刀	不銹鋼材質，長約 15~17 公分	支	32	
10	點心叉	不銹鋼材質，長約 15~17 公分	支	32	
11	點心匙	不銹鋼材質，長約 15~17 公分	支	32	

12	圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16~19 公分	支	32	
13	橢圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16~18 公分	支	32	
14	餐匙 (Table Spoon)	不銹鋼材質，長約 19~21 公分	支	32	
15	田螺夾	不銹鋼材質，長約 13~16 公分	支	12	
16	田螺叉	不銹鋼材質，長約 13~16 公分	支	12	
17	服務叉匙	不銹鋼材質，長約 20~25 公分	組	32	
18	湯勺	不銹鋼材質，長約 28~35 公分	支	8	
【雜項類】					
雜 1	長方托盤	長 56±1 公分、寬 41±1 公分，止滑	個	8	
雜 2	圓托盤	直徑 36±1 公分，止滑	個	16	
雜 3	筷子	長 22~27 公分	雙	80	
雜 4	水杯 (Water Goblet)	300±5 毫升	個	32	
雜 5	高飛球杯	280~300 毫升	個	40	
雜 6	白酒杯	150~200 毫升	個	40	
雜 7	紅酒杯	200~260 毫升	個	40	
雜 8	冰酒桶 (Wine Cooler)	金屬製，容量約 4 公升	個	8	
雜 9	圖釘		盒	8	
雜 10	大頭針		盒	8	
雜 11	麵包籃	可放置四人份麵包量【與雜 13 配合】	個	8	
雜 12	奶油	小包裝(8~12 克)	個	30	
雜 13	仿真小麵包	橢圓形、圓形、方形，任兩款式， 圓形：底部直徑 5~6.5 公分；高度 3~4.5 公分 橢圓：底部長 8-10 公分；寬 4-6 公分；高 3~4.5 公分 方形：高 1 公分；長 6~7.5 公分、寬 5~6 公分 與【雜 11】配合使用	組	32	
雜 14	仿真豌豆莢	與【瓷 17】配合使用；長 8~10 公分；PU 材質	個	40	

雜 15	仿真蕃茄片	與【瓷 17】配合使用；高 5~6 公分、寬 3~4 公分；PU 材質	個	40	
雜 16	仿真小白菜	與【瓷 17】配合使用；直徑 2~3 公分、高 3~4 公分；PU 材質	個	40	
雜 17	仿真玉米片	與【瓷 16】配合使用；直徑 3~4 公分、高 2~3 公分；PU 材質	個	40	
雜 18	仿真小白花椰菜	與【瓷 16】配合使用；直徑 4~5 公分、高 3~4 公分；PU 材質	個	40	
雜 19	軟木酒塞	直徑 2~2.4 公分；高 3.5~4 公分	個	10	
雜 20	水壺	不銹鋼材質，容量 1800~2000 毫升	支	8	
雜 21	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	1	
雜 22	餐具整理盒	可堆疊組裝款	個	18	