

Кабинет № 10

Кабинет технологии кондитерского производства

Кабинет технологии кулинарного производства

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Стенды:

Сегодня на уроке

Квалификационная характеристика повар, кондитер 3-4 разряда

Охрана труда

Лучшие по профессии

Оборудование:

1. Холодильный ларь;
2. Весы настольные;
3. Миксер стационарный;
4. Электропечь;
5. Электромясорубка;
6. Электрическая сушилка для рук;
7. Электрический титан для воды;
8. Электрическая плита;
9. Электрический шкаф;
10. Кастрюля эмал. 2.5л- 2 шт.;
11. Кастрюля железная- 3 шт.;
12. Ножи поварские-6 шт.;
13. Доски разделочные- 4 шт.;
14. Сковорода- 3 шт.;
15. Сотейник;
16. Тарелка суповая- 10 шт.;
17. Тарелка для 2 блюд- 26 шт.;
18. Салатники- 6 шт.;
19. Терка железная;
20. Мясорубка ручная;
21. Форма для кекса \мелкая\ - 2 шт.;
22. Форма для кекса \средняя\ - 2 шт.;
23. Ложки- 12 шт.;
24. Вилки- 12 шт.;
25. Набор кондитерский;
26. Толкушка деревянная- 3 шт.;
27. Скалка деревянная- 3 шт.;

28. Форма для выпечки- 2 шт.;
29. Форма для выпечки разъемная;
30. Набор для карвинга- 1 шт.;
31. Ванна 3 секционная;
32. Электро- гриль;
33. Электронные весы;
34. Пароконвектомат;
35. Индукционная 4х конфорочная плита;
36. Куттер;
37. Термопот;
38. Кофе машина;
39. Слайзер;
40. Кофемолка;
41. Миксер для коктейлей;
42. Кофе на песке Ховали;
43. Электрическая фритюрница.













