

餐旅系中餐教室（L408）使用、檢查紀錄表

日期： 年 月 日			班級：		組別：		上課老師：			
科目名稱：			進入時間：			離開時間：				
器 具 及 數 量										
品項	數量	實習前	實習後	籃 子 內 器 具	品項	數量	實習前	實習後		
瓷 器					其 他					
圓瓷盤	6				削皮刀	1				
瓷橢圓盤	2				量匙	1 組				
口湯碗	2				量杯（240 cc）	1				
湯碗	2				炒杓	1				
水盤【羹盤】	1				漏杓	1				
廚 房 器 具					剪刀	1				
湯鍋加蓋	1 組				肉鎚	1				
木質砧板	2 個				長竹筷	1				
塑膠砧板	2 個				炒菜鏟	1				
炒鍋	2 組				小湯匙(鐵)	2				
雙層蒸籠加底蓋	1 組				烤肉夾	1				
不鏽鋼盆	4 個									
馬口碗	4 個									
配菜盤	8 個									
涼架	1 個									
烤盤	3 個									
鋼絲攪拌器	大小各 1									
槳狀攪拌器	大小各 1									
勾狀攪拌器	大小各 1									
攪拌鋼	1 個									
清 潔 設 備 狀 況										
品項	實習前		實習後		品項	實習前		實習後		
地板					水槽					
爐台					水溝					
工作台					截油槽					
抽風機					垃圾桶					

1. 本表分別於實習課前及課後由小老師或值日組各檢查一次，完好無缺者打勾若有缺損，請立即反映老師，否則自負遺失賠償責任，本表於每次實習課後繳回，並請助教完成清潔檢查後始可離開教室。
2. 各組填寫負責人，字體請工整。
3. 各組請於使用器具後，清洗、清點、並確實擦拭乾淨。

組長簽名：_____

檢查人簽名：_____