(1)調理機器について

①熱機器

①ガスレンジ ガスを使って調理する。	②IH レンジ a でんき を使って調理する。
③中華ガスレンジ b 中国 料理を作るのに良い。	④スチームコンベクションオーブン 焼く、蒸す、煮る、茹でるなど、何でもできる。
⑤蒸し器 蒸すときに使う。	⑥フライヤー 揚げるときに使う。
⑦ゆで麺器 麺をゆでるときに使う。	⑧グリドル 焼く、炒めるときに使う。
⑩立体式炊飯器 たくさんご飯を炊くときに使う。	⑪卓上炊飯器 c テーブル の上で使う。
⑫ライスウォーマー 炊いたご飯を d(あたたかく ・ 冷たく)する。	⑬焼物器 焼くときに使う。
⑭ブレージングパン たくさん調理できる。焼く、炒める、煮るときに使う。	⑮ジェットオーブン e ベルト コンベアを使って温める。
⑯回転釜 たくさん調理できる。炒める、煮るときに使う。	

②冷機器

①冷蔵冷凍庫 冷蔵・冷凍して、置いておく。	②テーブル型冷蔵冷凍庫 上が調理台になっている。
③冷蔵ショーケース お客様に見せながら冷蔵することができる。	④プレハブ冷蔵冷凍庫 部屋みたいに大きい。
⑤製氷機 氷を作る機械。	⑥ブラストチラー 熱い食品を、とてもはやく冷たくする。
⑦真空冷却器 熱い食品を、とてもはやく冷たくする。 ブラストチラーより力が強い。	

③洗浄・消毒機器

①小型洗浄機 f(小さい ・ 大きい) 食器を洗う。	②ドアタイプ洗浄機 g(小さい ・ 大きい) 食器を洗う。
③コンベアタイプ洗浄機 たくさんの大きい食器、調理機器を洗う。	④殺菌庫 殺菌することができる。

④

①フードスライサー 食材をｈスライスする。	②小型調理器 小さい食材をスライスする。
③カッターミキサー 食材をｉカットする。	④皮むき器 野菜やくだものの皮をむく。
⑤真空包装機 真空でパッキングする。	⑥自動手指消毒器。 アルコールで手をきれいにする。