(2)調理器具・備品

①フライパン・鍋

①フライパン 焼く・炒めるときに使う。	②中華鍋(北京鍋) 底が a まるい。持つところが 1 つ。
③中華鍋(カントン鍋) 底がまるい。持つところが 2 つ。	④シャーレン鍋 油を落とすときに使う。
⑤料理鍋 茹でる、煮る、蒸すときに使う。	⑥寸胴 まっすぐで長い。たくさん作るときに使う。
⑦揚げ鍋(てんぷら鍋) 揚げるときに使う。	⑧雪平鍋 スープ、煮る、なんでも作れる。小さくて b 軽い。
⑨片手鍋 もつところが 1 つ。何でも作れる。	⑩蒸し器 蒸すときに使う。上の鍋に c あながある。
⑪やかん(ケトル) 水をあたためるときに使う。	

②包丁・まな板

①包丁(三徳包丁)	②菜切包丁 d野菜を切るときに使う
③刺身包丁 刺身を切るときに使う。	④中華包丁 中国料理を作るときに使う。
⑤パン切りナイフ パンを切りやすい包丁	⑥まな板 包丁を使うときに、下に置く。

③容器

①キッチンポット 料理に使う調味料を入れる。	②ホテルパン(フードパン) 食材や料理を入れる。
③ケーキバット(かくぼん) ケーキを並べてショーケースの中に置くときに使う。	④ボール 食材を洗う、混ぜるときに使う。
⑤ステンレスざる fstainless のざる。	⑥プラスチックざる。 G plastic のざる

④そのほかの備品

①スパテラ 調理をするとき、まぜるのに使う。	②へら スパテラと同じ。
③さいばし 料理に使う h ながいはし。	④おたま 炒める、煮る、茹でるときに使う。
⑤中華用おたま 中華鍋といっしょに使うと良い。	⑥レードル スープなどが入れやすい。
⑦泡だて 混ぜるときに使う。	⑧すくい網 揚げた食材を取るときに使う。
⑨てぼ(和麺・中華麺)	⑩しゃもじ(宮島)

麺を茹でるときに使う。	ご飯を取るときに使う。
⑪計量カップ 水や調味料の量を見る。	⑫計量スプーン 小さい調味料の量を見る。

(3)計測機器類について

①デジタルはかり 重さを見るときに使う。I 数字が出る。	②はかり 重さを見るときに使う。j針を見る。
③デジタル中心温度計 食品のいちばん中の温度を見る。数字が出る。	④中心温度計 食品のいちばん中の温度を見る。針を見る。
⑤温度計 部屋の温度がわかる。	⑥温度計(冷蔵・冷凍庫用) 冷蔵庫、冷凍庫の中の温度がわかる。
⑦湿度計 湿度がわかる。	⑧赤外線放射温度計 原材料や料理の k 外側の温度を見る。
⑨キッチンタイマー 時間を待つときに使う。	