

## 中餐烹饪实训室

### 2.4 学校实训室及设备统计表

#### 2.6.1 中餐烹饪专业

### 热菜制作一体化实训室介绍

实训室名称	热菜制作 一体化实训室	地点	实训楼 102	管理员	田飞								
实训设备总值	32 万元	工位数	40	建筑面积	130 m <sup>2</sup>								
主要功能	通过实训指导老师示教与指导，让学生了解各种地方名菜、湘菜、中国名菜的制作方法，并通过实训操作使学生掌握热菜制作的标准化程序。本实训室采用教学做一体化设计，通过“做中教，做中学，学中做”实现烹饪专业热菜制作工艺培养的教学做一体化。												
主要设备	品牌型号	数量	单位	设备主要参数	备注								
	双头节能炒炉	6	台	1800*950*1150									
	单头节能炒炉	3	台	1100*950*1150									
	六头煲仔炉	1	台	1000*800*1150									
	蒸柜	1	台	1000*950*1800									
	单星洗池	12	台	600*800*800									
	双层工作台	6	台	1200*800*800									
	油烟净化器	1	套	28000 风量									
	活动调味车	9	台	300*800*800									
主要适用课程	烹调工艺、烹饪原料加工技术、中国名菜制作、湘菜制作、烹饪与营养												
主要实训项目	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1、刀工技法演示与练习</td> <td style="width: 50%;">2、烹饪原料熟处理演示与练习</td> </tr> <tr> <td>3、勺工技法演示与练习</td> <td>4、原料切配加工演示与练习</td> </tr> <tr> <td>5、菜肴调味演示与练习</td> <td>6、湘菜菜品制作演示与练习</td> </tr> <tr> <td>7、中国名菜制作演示与练习</td> <td>8、食品营养搭配演示与练习</td> </tr> </table>					1、刀工技法演示与练习	2、烹饪原料熟处理演示与练习	3、勺工技法演示与练习	4、原料切配加工演示与练习	5、菜肴调味演示与练习	6、湘菜菜品制作演示与练习	7、中国名菜制作演示与练习	8、食品营养搭配演示与练习
1、刀工技法演示与练习	2、烹饪原料熟处理演示与练习												
3、勺工技法演示与练习	4、原料切配加工演示与练习												
5、菜肴调味演示与练习	6、湘菜菜品制作演示与练习												
7、中国名菜制作演示与练习	8、食品营养搭配演示与练习												

实训室建设年度

2014 年



严格的操作要求



最先进的热菜操作间



规范的摆设



多层蒸柜



四门冰柜

## 热菜制作实训室介绍

实训室名称	热菜制作实训室	地点	实训楼 101	管理员	田飞
实训设备总值	30 万元	工位数	50	建筑面积	130 m <sup>2</sup>
主要功能	在实训指导老师的指导下，通过热菜制作的练习，使学生熟练掌握热菜制作的基本流程和主要技法。并通过对各种地方名菜、湘菜、中国名菜的制作模仿，提升学生烹饪与营养技艺，学会菜品设计与创新制作。				
主要设备	品牌型号	数量	单位	设备主要参数	备注
	双头节能炒炉	8	台	1800*950*1150	
	活动调味车	8	台	300*800*800	
	四头煲仔炉	1	台	800*950*1150	
	蒸柜	1	台	1000*950*1800	
	单星洗池	12	台	600*800*800	
	双层工作台	16	台	1200*800*800	
	油烟净化器	1	套	28000 风量	
主要适用课程	烹调工艺、烹饪原料加工技术、中国名菜制作、湘菜制作、烹饪与营养				
主要实训项目	1、刀工技法练习		2、烹饪原料初步熟处理练习		
	3、勺工技法练习		4、原料切配加工练习		
	5、菜肴调味技法练习		6、湘菜菜品制作练习		
	7、中国名菜制作练习		8、菜品设计与创新练习		
实训室建设年度			2014 年		



多功能热菜操作间



规范化的操作动作



多层储物柜



多功能展示柜



低温冰柜操作平台



多层蒸柜

## 面点制作一体化实训室介绍

实训室名称	面点制作 一体化实训室	地点	实训楼 202	管理员	杨柳						
实训设备总值	28 万元	工位数	40	建筑面积	130 m <sup>2</sup>						
主要功能	通过实训指导老师示教与指导，让学生了解各种地方名点、湘点、中国名点以及糕点、油酥的制作方法，并通过实训操作使学生掌握面点制作的标准化程序。本实训室采用教学做一体化设计，通过“做中教，做中学，学中做”实现烹饪专业面点制作工艺培养的教学做一体化。										
主要设备	品牌型号	数量	单位	设备主要参数	备注						
	加厚案板	10	台	1800*800*800							
	单头节能炒炉	1	台	1100*950*1150							
	压面机	1	台	全不锈钢压轴							
	烤箱	1	台	三层六盘							
	蒸饭柜	1	台	双门 24 盘							
	单星洗池	2	台	600*800*800							
	单通工作荷台	1	台	1800*800*800							
	四门展示柜	1	台	1220*710*1880							
	单头节能蒸炉	1	台	1100*950*1150							
	油烟净化器	1	套	28000 风量							
主要适用课程	面点工艺学、湘点制作、中国名点制作										
主要实训项目	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">1、面点制作基本功的演示与练习</td> <td style="width: 50%; border: none;">2、馅心制作的演示与练习</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3、湘点的制作的演示与练习</td> <td style="border: none;">4、中国名点制作的演示与练习</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">5、油酥的制作的演示与练习</td> <td style="border: none;">6、糕点的制作的演示与练习</td> </tr> </table>					1、面点制作基本功的演示与练习	2、馅心制作的演示与练习	3、湘点的制作的演示与练习	4、中国名点制作的演示与练习	5、油酥的制作的演示与练习	6、糕点的制作的演示与练习
1、面点制作基本功的演示与练习	2、馅心制作的演示与练习										
3、湘点的制作的演示与练习	4、中国名点制作的演示与练习										
5、油酥的制作的演示与练习	6、糕点的制作的演示与练习										
实训室建设年度			2014 年								



面点制作一体化实训室



加厚面点操作案板



多层烤箱



四头煲仔炉



烙饼电烤炉



压面机

## 面点制作实训室介绍

实训室名称	面点制作实训室	地点	实训楼 201	管理员	杨柳						
实训设备总值	26	工位数	50	建筑面积	130 m <sup>2</sup>						
主要功能	在实训指导老师的指导下，通过对面点制作的和面、揉面、搓条、下剂、擀皮、成型等基本技能练习，使学生熟练掌握面点制作的基本流程和主要技法。并通过对各种地方名点、湘点、中国名点的模仿制作，提升学生面点制作技艺，学会面点设计与创新制作。										
主要设备	品牌型号	数量	单位	设备主要参数	备注						
	加厚案板	10	台	1800*800*800							
	二次发酵柜	1	台	十二盘							
	压面机	1	台	不锈钢压轴							
	烤箱	1	台	三层六盘							
	蒸柜	1	台	1000*950*1800							
	单星洗池	2	台	600*800*800							
	双层工作冷柜台	1	台	1800*800*800							
	双层保鲜柜	1	台	1220*710*1880							
	单头节能蒸炉	2	台	1100*950*1150							
	油烟净化器	1	套	28000 风量							
主要适用课程	面点工艺学、湘点制作、中国名点制作										
主要实训项目	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">1、面点制作基本功练习</td> <td style="width: 50%; border: none;">2、馅心制作练习</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3、湘点的制作练习</td> <td style="border: none;">4、中国名点制作练习</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">5、油酥的制作练习</td> <td style="border: none;">6、糕点的制作练习</td> </tr> </table>					1、面点制作基本功练习	2、馅心制作练习	3、湘点的制作练习	4、中国名点制作练习	5、油酥的制作练习	6、糕点的制作练习
1、面点制作基本功练习	2、馅心制作练习										
3、湘点的制作练习	4、中国名点制作练习										
5、油酥的制作练习	6、糕点的制作练习										
实训室建设年度			2014 年								



多功能面点示范室



电炸炉



打蛋机



单眼蒸炉



醒面箱



烤箱

## 烹饪技术示范多功能实训室介绍

实训室名称	烹饪技术示范 多功能实训室	地点	实训楼 203	管理员	田飞
实训设备总值	20 万元	工位数	48	建筑面积	90 m <sup>2</sup>
主要功能	<p>本室为烹饪多项技术示范教学与表演的多功能实训室。室内安装有液晶电视、摄像头及多媒体电脑，能从多角度显示专业教师讲课、示范操作的过程细节，并提供热菜制作、面点制作、冷拼、雕刻等课程教学的全套设备，是汇集多媒体教学、示教、汇报表演、实训于一体的多功能实训室。</p>				
主要设备	品牌型号	数量	单位	设备主要参数	备注
	双头节能炒炉	1	台	1800*950*1150	
	双头煲仔炉	1	台	1800*950*1150	
	双层工作台	1	台	1200*800*800	
	四门雪柜	1	台	1220*710*1880	
	加厚双层木制案板	1	台	1800*800*800	
	液晶显示屏	2	台	47 寸	
	多功能摄像头	1	台	多角度旋转	
	多媒体电脑	1	套	一体化教学	
	油烟净化器	1	套	28000 风量	
主要适用课程	<p>烹调工艺、烹饪原料学、烹饪原料加工技术、湘菜制作、中国名菜制作、 面点工艺学、湘点制作、中国名点制作、冷拼技术、雕刻技术</p>				
主要实训项目	<p style="text-align: center;">烹饪各项技术示范与汇报表演</p>				
实训室建设年度			2014 年		



多功能示范厅



多方位遥控摄像头



四眼煲仔炉



节能热炒炉



电扒炉



低温操作平台