

調理室にある実験器具

全て食品（口に入れるもの）用

炊飯器



5.5合炊き
3台

オーブンレンジ



オーブン機能つきレンジ

電子レンジ



ガスオーブン



3台

デジタルはかり



0.1 g が測れる
クエン酸など、細かい粒子を測る

はかり



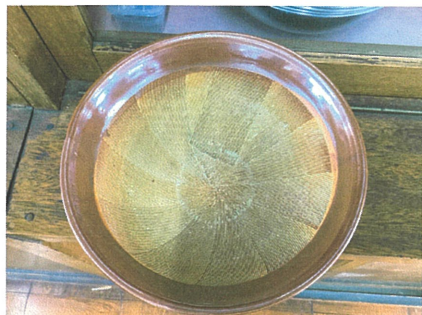
・ 0.5 g ~ 1 g 単位で測れるキッチンスケール
・ 6つ

液体の温度計



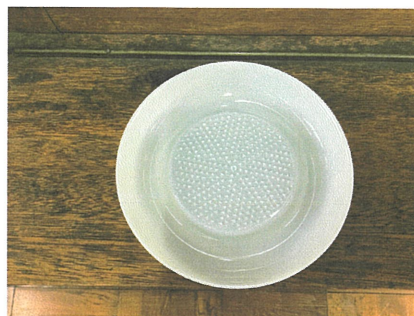
・ 水とか油とか液体の温度を測る
・ 4つ

すりばち



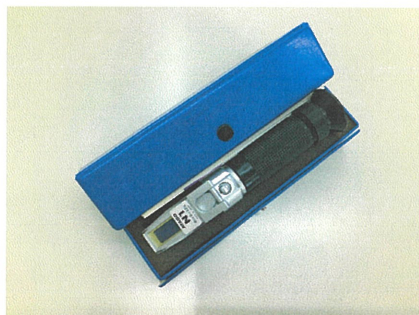
すりこぎとセットで使う
2セット

おろし器



3つ

糖度計



- ・液体の糖度を光の屈折で測る
- ・ジュースなど
- ・ジャムは難しい
- ・2つ

両手鍋



- ・19cmくらい
- ・5つ

両手鍋 アルミ?



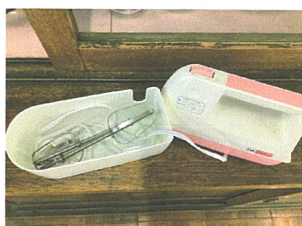
19センチ両手鍋
7つ

片手鍋 (ゆきひらなべ)

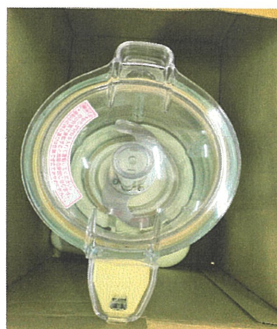


16センチ
5つ

ハンドミキサー



フードプロセッサー



- ・みじん切りにする機械
- ・少量は難しい
- ・2つ

ハンドブレンダー

食材を細かく碎いて、混ぜるもの



ミキサー

食材をジュース状にするもの



ハイスピードミル

- 粉末にする機械
- 電源コード紛失しているため、理科から同じ電源コードを借りて使う



フライパン、フライパンフタ



- 26cmフライパン
- 12セット