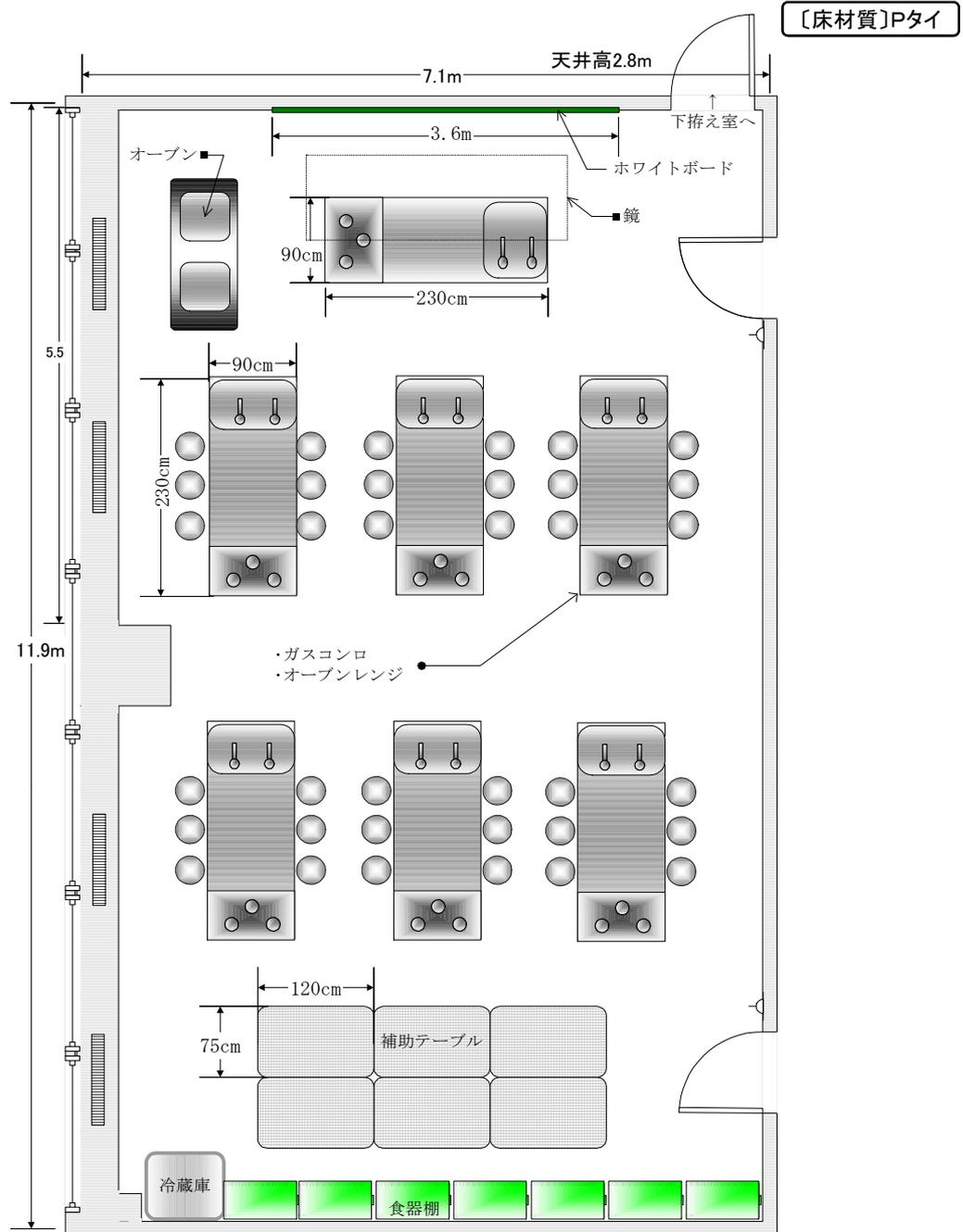


■ 料理実習室 (3F) ■

(定員 36名、面積 92m²(下拵え室含む))



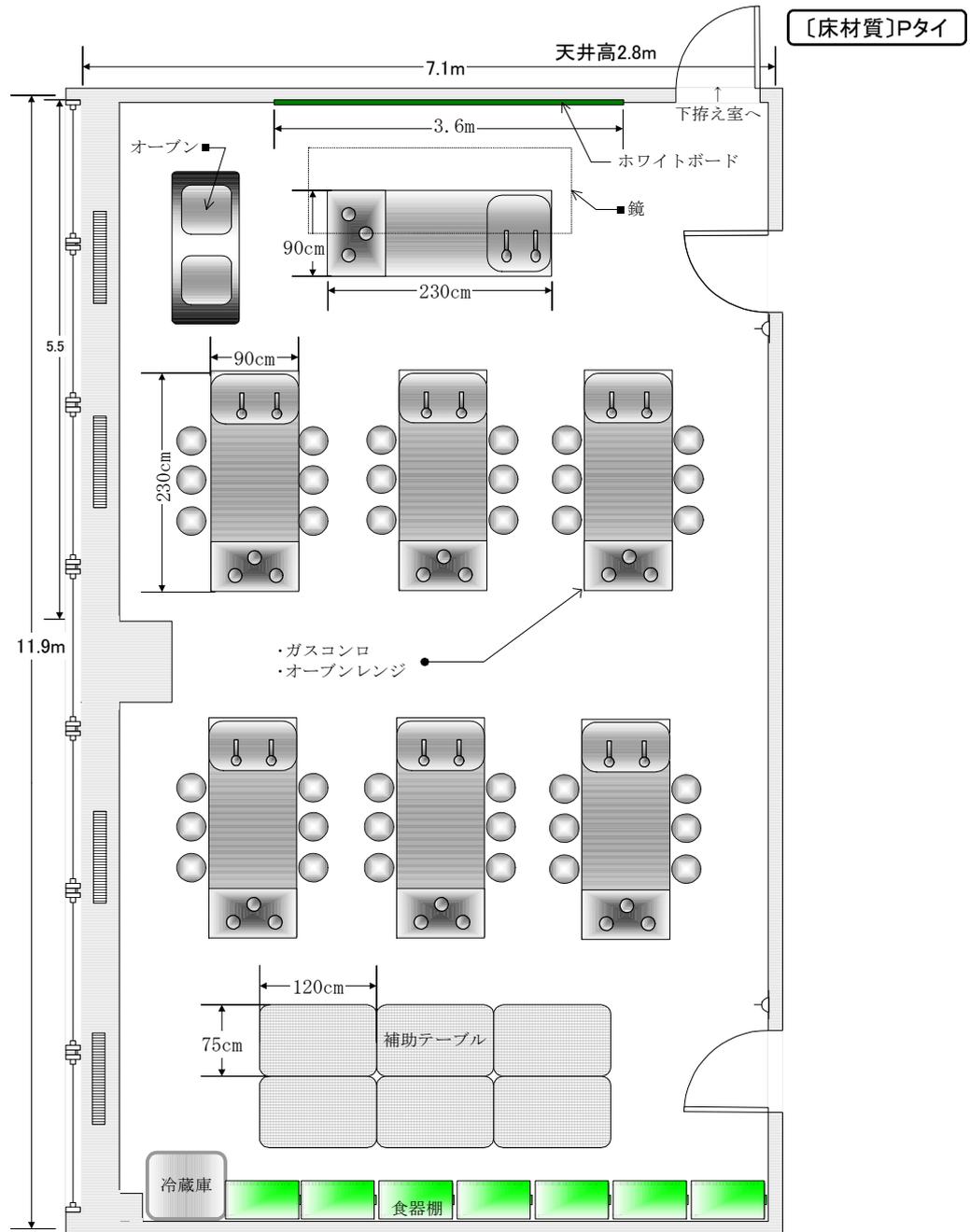
■ 設備などについて

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 調理台(7台(うち講師用 1台)) 2 イス 36脚 3 補助テーブル 6脚 4 ホワイトボード 5 電気容量 壁20A、前列調理台50A、後列調理台30A | <ol style="list-style-type: none"> 6 調理器具等 <ul style="list-style-type: none"> ・ガスコンロ(ハーマン製 C3WD7PJASST)
(大3,610kcal、中2,550kcal、小1,100kcal、グリル1,850kcal) ・オープンレンジ(ハーマン製 DR408E)
(電子レンジ1,170w及びガスオープン ~250℃) ・フライパン、鍋等 |
|--|---|



■ 料理実習室 (3F) ■

(定員 36名、面積 92m²(下拵え室含む))



■ 設備などについて

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 調理台(7台(うち講師用 1台)) 2 イス 36脚 3 補助テーブル 6脚 4 ホワイトボード 5 電気容量 壁20A、前列調理台50A、後列調理台30A | <ol style="list-style-type: none"> 6 調理器具等 <ul style="list-style-type: none"> ・ガスコンロ(ハーマン製 C3WD7PJASST)
(大3,610kcal、中2,550kcal、小1,100kcal、グリル1,850kcal) ・オーブンレンジ(ハーマン製 DR408E)
(電子レンジ1,170w及びガスオーブン ~250℃) ・フライパン、鍋等 |
|--|---|

