



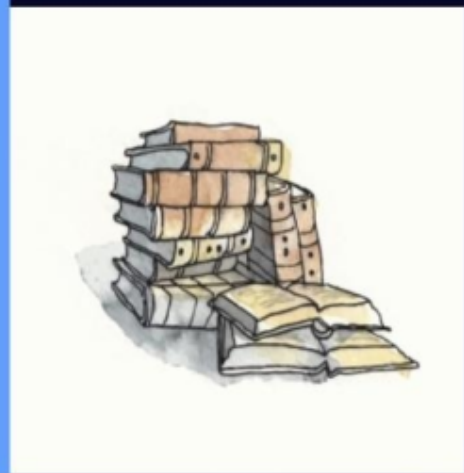
- 课程介绍
- 常用器皿种类
- 常用器皿使用方法
- 常用器皿保养与清洁
- 常见问题及解答

CHAPTER





课程目标





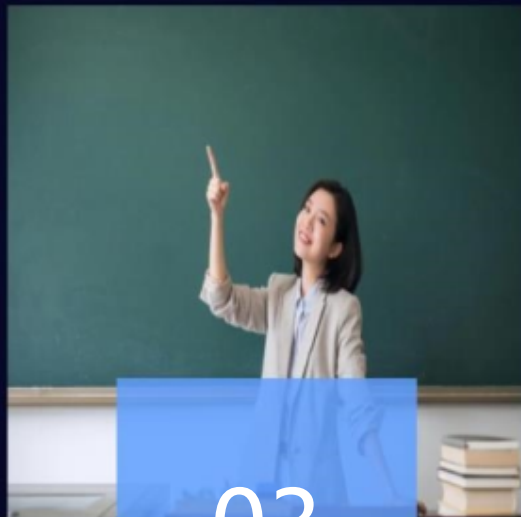
课程内容



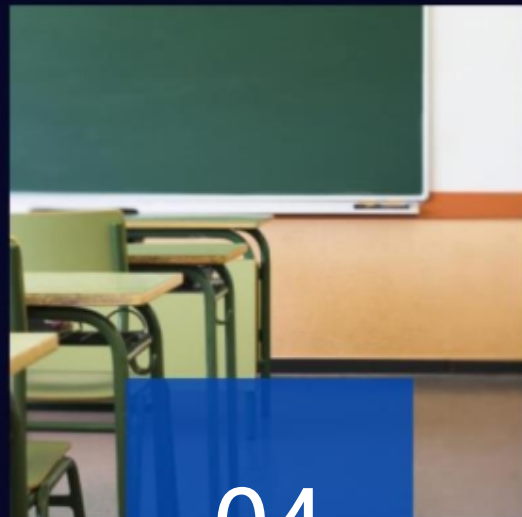
01



02



03



04



课程安排



第二部分

器皿的清洗和保养
(15分钟)



第四部分

器皿使用的注意事
项和安全问题 (15
分钟)



第一部分

常用器皿的种类和
用途 (20分钟)



第三部分

不同器皿在烹饪中
的使用技巧 (30分
钟)



互动环节

学员实操演练 (30
分钟)

CHAPTER





锅类



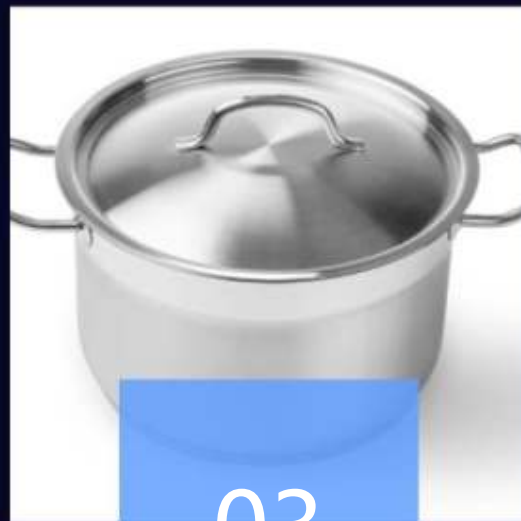
01

炒锅



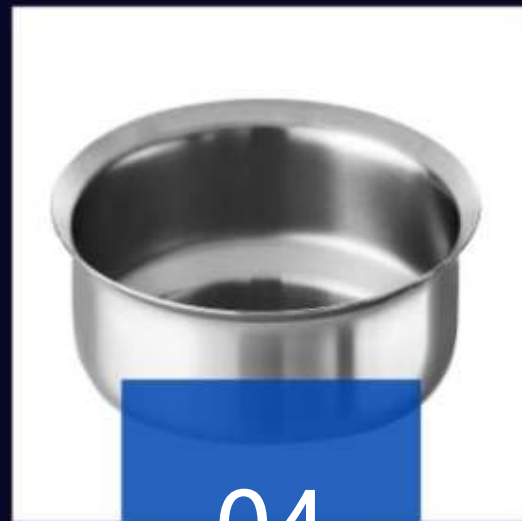
02

炖锅



03

平底锅



04

蒸锅



碗类



饭碗

用于盛装米饭或主食，
一般有圆形和方形等形状。



汤碗

用于盛装汤类食物，碗
口较大、碗身较深。



面碗

用于盛装面条或拌面，
碗口较小、碗身较浅。



调料碗

用于盛装调料或蘸料，
一般有多个小碗组成。



盘类

菜盘



水果盘



面包盘

鱼盘



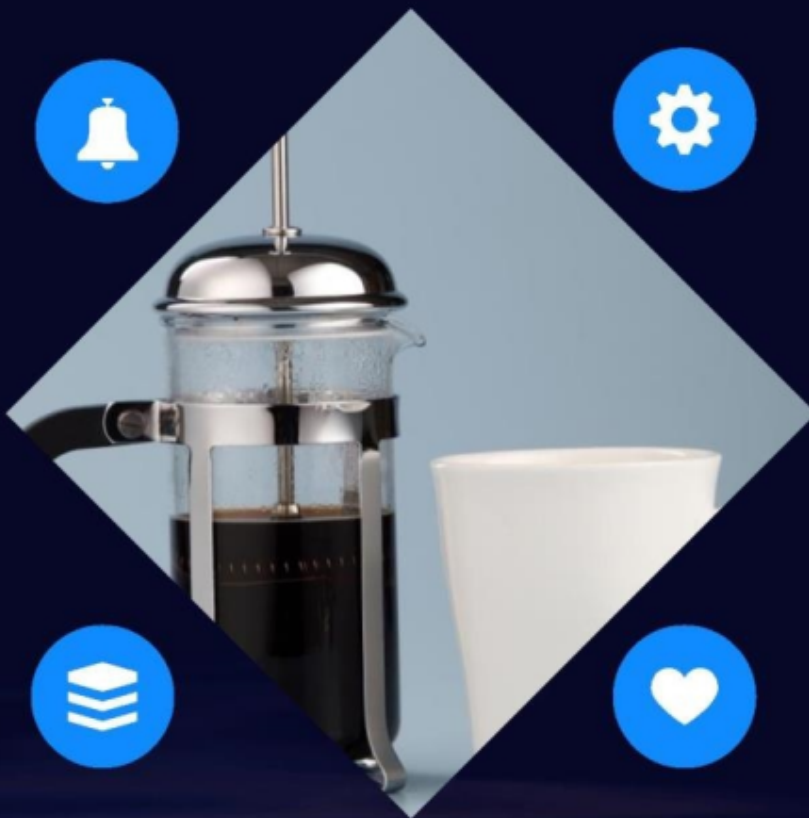
壶类

水壶

酒壶

油壶

咖啡壶





盆类



洗菜盆

用于清洗蔬菜和水果，一般有较大的盆身和较深的盆底。

洗衣盆

用于清洗衣物，有塑料和金属等多种材质。

洗脸盆

用于个人卫生，一般有陶瓷和不锈钢等材质。

沐盆

专门用于洗浴，盆身较深、底部有排水口。

CHAPTER





锅类使用方法

炒锅



蒸锅



汤锅



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/695142322033011213>