

中西式面点专业实训室

中西点实训室

实训室名称	中西点制作实训室		地点	太平桥校区综合实训楼 505	
管理员	董立国	工位数	40	建筑面积	98 m ²
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
	标准型电热食品烘炉	2	台	950*800*1150	
	打蛋机	1	台	300*800*800	
	双速双动和面机	1	台	300*550*750	
	台式鲜奶油搅拌机	1	台	200*400*350	
	四门冰箱	1	台	1220*760*1950	
	双通道荷台	12	台	1200*800*800	
	案板	12	张	1200*800*800	
	绞切两用机	1		300*600*620	
	不锈钢饼盘架车	1		320*420*1200	
主要适用课程	中式点心制作工艺、西式点心制作工艺、烘焙工艺、				
主要实训项目	1、和面工艺练习		2、成型工艺练习		
	3、制馅技术练习		4、成熟工艺练习		
	5、中西面点制作练习		6、中西点设计与创新练习		
实训室建设年度			2018 年		



起酥机



和面机



面点一体化实训室



压面机