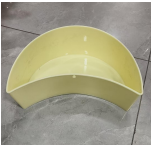
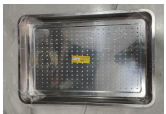
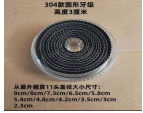
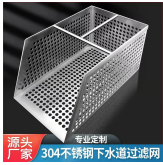


兰州现代职业学院财经商贸学院

岗课赛证实训中心 2026 年实训物品采购清单

序号	物品名称	规格型号	附图片	单位	数量	备注
1	不锈钢调料罐	加厚不锈钢 16CM		个	240	食品级不锈钢 存放干料（糖、盐、花椒等） 6 个/灶 34 个灶大约 240 个
2	月牙形废料盒	大号		个	80	2 个/灶 34 个灶大约 80 个
3	塑料挤瓶	带刻度、加厚、 450 毫升		个	160	存放液体调料（醋、酱油、料酒等） 4 个/灶 34 个灶大约 160 个
4	不锈钢脸盆	直径 40Cm		个	80	食品级不锈钢 2 个/灶 34 个灶大约 80 个
5	不锈钢料理盆	直径 26cm 大小		个	80	食品级不锈钢 2 个/灶 34 个灶大约 80 个
6	托盘（不带孔）	60*40		个	40	1 个/灶 34 个灶大约 40 个 （放食材）
7	托盘（开孔）	60*40		个	40	1 个/灶 34 个灶大约 40 个（蒸盘、沥水）
8	五色刀	蓝绿白黄红 5 色		套	10	备赛
9	长柄软刮刀（面点）	35CM		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个 1 个/1 组
10	直角抹刀（面点）	45CM		个	20	1 把/1 人 裱花蛋糕使用

11	酥锤（面点）	硬木质		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个
12	圆形阳极蛋糕模具（面点）	8 寸活底		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个 1 个/1 组
13	8 寸挞盘（面点）	8 寸活底不沾		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个 1 个/1 组
14	带盖吐司盒（面点）	450g，不沾		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个 1 个/1 组
15	锯齿蛋糕刀（面点）	12 寸		个	10	面点 1 实训室 5 个 面点 2 实训室 5 个
16	圆形筛子（面点）	15CM		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个
17	平底不粘锅（面点）	32CM		个	8	面点 1 实训室 4 个 面点 2 实训室 4 个
18	蛋抽（面点）	总长 30CM		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个 1 个/1 组
19	不锈钢单柄沙司锅（面点）	18CM 复合底		个	8	面点 1 实训室 4 个 面点 2 实训室 4 个
20	塑料量杯（面点）	1000ml		个	12	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个 1 个/1 组
21	圆形切模（面点）	11 头/304 不锈钢		个	6	面点 1 实训室 3 个 面点 2 实训室 3 个 1 个/2 组
22	不锈钢晾网（面点）	60*40 有脚		个	4	面点 1 实训室 2 个 面点 2 实训室 2 个
23	多功能刨丝器（面点）	21*9*7.5		个	6	面点 1 实训室 6 个 面点 2 实训室 6 个 1 个/2 组

24	克称	0.01g		台	15	热菜 1 实训室 7 个 热菜 2 实训室 7 个 教师备用 1 个
25	平板推车	90*60CM		台	2	热菜 1 实训室 1 个 面点 1 实训室 1 个
26	桌布	2.2 米*2.2 米		张	10	
27	L 过滤网	15*15*10 5mm 网孔		个	10	