

# 烹飪教室 使用注意事項

## 一、 安全

1. 瓦斯管線均設置有安全開關閥。使用後請將瓦斯安全閥關上，最後將準備室總瓦斯管線安全閥關上。
2. 若有瓦斯外洩，請馬上關掉瓦斯開關及安全閥，並開窗（請勿開電源）。
3. 塑膠類的用品，請勿靠近瓦斯爐。
4. 刀具請小心使用安全。

## 二、 餐具器皿及烹飪用具使用

1. 使用前，請先清點數量有無缺少或損壞。
2. 使用後，請清點數量，洗淨瀝乾水份，歸回原位。
3. 不鏽鋼碗請每個分開倒扣晾乾後，再歸回原位。
4. 砧板，請清洗乾淨，放置鋼架以 ^ ^ ^ ^ ^ 方式排列晾乾。
5. 蒸籠，請洗淨瀝乾後，放置鋼架最上層。
6. 鍋具，請清洗乾淨後，倒扣於鋼架上，鍋蓋放在鍋子上。

## 三、 清潔工作

1. 『油』請放冷後，用兩層塑膠袋裝，並帶離教室，請勿直接倒入水槽。
2. 『工作臺』及『瓦斯爐臺』使用後，請用菜瓜布沾洗潔精擦拭後，再用清水擦拭，最後用抹布擦乾。
3. 『水槽』請用菜瓜布沾清潔劑刷洗，清除濾網中的殘渣，以免滋生蟑螂。
4. 『餐桌』請清潔乾淨，餐桌椅請擺放整齊。
5. 『黑板』除因備課使用外，課後請擦乾淨，並清潔板溝及板擦。
6. 『地面』請使用後掃淨並拖地，拖把請洗淨擰乾後歸位。
7. 『清洗槽』請使用後刷洗溝槽，並將出水孔殘渣清除。

## 四、 垃圾處理

1. 請自行將垃圾及食物殘渣帶離烹飪教室。

## 五、 善後清潔工作檢查

請授課老師逐項進行清潔檢查，確認完成後，再離開烹飪教室。

項目	清潔工作內容	項目	
1	清洗餐具器皿、砧板	6	清洗槽、水槽出口濾網殘渣清除
2	砧板、鍋具放置鋼架晾乾	7	抹布洗淨晾乾
3	瓦斯爐、爐台清潔	8	掃地用具清洗、歸位
4	工作臺刷洗擦乾	9	餐桌桌面、椅清潔
5	地板打掃、拖地	10	垃圾收拾