

项目二：西餐厨房设备

西餐烹调的厨房设备和工具很多，可以分为炉灶设备、烘烤设备、加工设备与厨房常用炊具、刀具等。

一、西餐炉灶设备

1. 西餐炉灶（range）

西餐炉灶分为燃气明火灶(gas burner range)和感应电磁炉灶(induction cooker)两大类，燃气西餐炉灶包括三部分：明火灶、暗火烤箱与控制开关等三部分。炉面平坦，上面分为4~6个正火眼与支火眼，火眼上有活动炉圈或铁条，用于烹煮食物。灶下面是烤箱，可用于烤制食品。灶中间为控制开关部分，较高级的炉灶还有自动点火和温度控制等功能。



燃气西餐明火炉灶



四头电磁炉灶

2. 平面煎板（griddle）

平面煎板俗称平面扒板，其表面是一块较厚的铁板，四周是滤油槽，滤油槽的下口是一个能拉出来的，承接灶面剩油的铁盒。铁板煎灶主要是靠铁板的传热来烹制菜肴，它的优点是受热均匀且工作效率高。



平面煎板

3. 铁扒炉(grill)

铁扒炉又称扒炉、烧烤炉。铁扒炉的炉面架有 20 根左右的槽形铁条子，每条宽约 1.5 厘米，排列在一起，间距约 2 厘米，铁条下面以木炭、煤气生火或电加热传热，别具特色。



(煤气生火) 铁扒炉



电加热铁扒平扒一体炉

4. 深油炸灶(deep-fryer)

深油炸灶由深油槽、过滤器及温度控制装置等部分组成。主要用于炸制食物。这种灶的特点是工作效率高、滤油方便。



深油炸灶

5. 倾倒式蒸气汤炉(boiling pan)

倾倒式蒸气汤炉呈球罐状，内容积大，可容汤水几十千克，以管道蒸气加热，不易搬动，常设一个摇动装置使汤炉倾斜，使锅内溶液流出。



倾倒式蒸气汤炉

二、西餐烘烤设备

1. 电烤箱(baking oven)

电烤箱为角钢、钢板结构，炉壁分三层，外层钢皮，中间是硅酸铝绝缘材料，内壁是不锈钢或涂以银粉漆的铁皮。利用电热管发出的热量来烘烤食品。电热管的根数取决于烤盘的面积。其优点为耗电省、清洁卫生、使用方便。



三层六盘烤箱 CE3

2. 微波炉(microwave)

微波炉是利用磁控管将电能转换成微波。微波穿透菜点，可使菜点内外同时受热。微波炉的优点是加热均匀，菜点营养损失少，成品率高。新型的微波炉具有蒸、炒、煮、炸、烤、解冻、定时控温等功能。



3. 面火烤炉 (salamander)

面火烤炉又称明火焗炉，顶端有发热管，由上而下放热，适于表面加热的菜肴。有定时控温等功能，其优点是热效率好、卫生方便。



4. 万能蒸烤箱(combi ovens)

智能型多功能的蒸烤箱不仅具有蒸和烤两种主要功能，并可根据实际烹调需要，调整温度、时间、湿度等设定，省时省力，效果颇佳。



万能蒸烤箱

三、西餐加工设备

1. 切片机(slicer)

切片机主要用于火腿香肠，蔬菜，水果等原料的切片，也可加工其他食品可根据要求切除规格不同的片。手工操作机器时，操作人员必须前后拉动台架来切削食物。



2. 切碎机(cutter mill)

食物切碎机又叫粉碎机，是用来切碎原料的设备。其种类繁多用途广泛，切碎机的工作方法是旋转桶内的原料，使之被快速旋转的刀片切下，原料被切割的质量好坏取决于原料在机器中时间的长短。



多功能切碎机



绞肉机



商用多功能切碎机

3. 搅拌机(blender)

搅拌机种类繁多，常用有立式多功能搅拌机和立式、手持料理机。立式多功能搅拌机适宜搅打蛋液、黄油、奶油以及揉制、搅打各种面团。立式、手持料理机常用于汤类菜肴制作搅打、制作蔬菜泥以及分子料理辅助制作等。



立式多功能搅拌机



立式料理机



手持料理机

四、西餐厨房常用炊具

1. 煎锅(frying pan)

煎锅形为圆形、平底, 直径有 20cm、30cm、40cm 等规格, 用途广泛。

2. 炒锅(saute pan)

炒锅为圆形、平底, 形较小, 较深, 锅底中央略隆起, 一般用于少量油脂快

炒。

3. 奄列盘(omelet pan)

奄列盘圆形、平底, 形较小, 较浅, 四周立边呈弧形, 用于制作奄列蛋。



4. 少司锅(sauce pan)

少司锅圆形、平底, 有长柄和盖, 深度一般为 7~15cm, 容量不等。锅底较厚, 一般用于少司的制作。



5. 汤桶(stock pot)

汤桶桶身较大、较深, 有盖, 两侧有耳环, 容积 10~180L 不等, 一般用于制汤或烩煮肉类。



6. 双层蒸锅(double boiler)

双层蒸锅底层盛水, 上层放食品, 容积不等, 有盖, 一般用于蒸制食品。



7. 帽形滤器(cap strainer)

帽形滤器有一长柄, 圆形, 形似帽子, 用较细的铁纱网制成, 一般用于过滤

少司、面食、蔬菜等。



8. 锥形滤器 (stabber)

锥形滤器由不锈钢制成, 锥形, 有长柄, 锥形体上有许多小孔眼, 一般用于过滤汤汁。



9. 蔬菜滤器 (colander)

蔬菜滤器一般用不锈钢制成, 用于沥干洗净后的水果和蔬菜等。



10. 撇渣器 (skimmer)

撇渣器用不锈钢制成, 浅底连柄、圆形广口, 中有许多小孔, 用于食品油炸后沥去余油。



11. 蛋铲(egg shovel)

蛋铲一般用不锈钢制成, 长方形, 铲面上有孔, 以沥掉油或水分, 主要用于煎蛋等。



12. 焗盅(casserole)

焗盅又称焗罐, 多以耐火的陶瓷或搪瓷材料制作, 深底、椭圆形, 用于制作罐焖、烩、肉批等菜肴。一般可连罐上席。



13. 勺(ladle)

勺一般用不锈钢制成, 有长柄, 供搅拌、舀汤汁、少司等。



14. 擦床(grater)

擦床一般呈梯形, 四周铁片上有不同孔径的密集小孔, 主要用于擦碎奶酪、水果、蔬菜。



15. 蛋抽(whip)

蛋抽是由钢丝捆扎而成, 头部由多根钢丝交织编在一起, 呈半圆形, 后部用钢丝捆扎成柄, 主要用于搅打蛋液等。



16. 食品夹子 (tongs)

食品夹子一般是用金属制成的有弹性的 V 形夹子, 形式多样, 用于夹取食品。



17. 烤盘 (roast pan)

烤盘呈长方形, 立边较高, 又称万用盘, 可盛装食物、也可拿来烤蒸食物, 适用于万能蒸烤箱。



18. 烘烤盘 (bake pan)

烘烤盘呈长方形, 较浅, 薄钢制成 主要用于烘烤面点食品, 适用于普通烤箱。



19. 胡椒研磨器 (pepper mill)

用于现磨胡椒, 可调节松紧来控制研磨碎末大小。



五、西餐厨房常用刀具

1. 法刀 (french knife)

法刀也称厨刀, 刀刃锋利, 呈弧形, 背厚, 颈尖, 型号多样, 刀片长8~10英寸, 用途广泛, 切、剁皆可。



2. 万用刀

万用刀是一种窄窄的尖刀，长 6~8 英寸。多用于做冷菜、切蔬菜、水果等，也拿来片鸭肉鸡肉。



3. 剔骨刀(boning knife)

剔骨刀刀身又薄又尖, 较短, 用于肉类原料的除骨。



4. 牡蛎刀(oyster knife)

蛎刀刀身短而厚, 刀头尖而薄, 用以挑开牡蛎外壳。



5. 蛤蜊刀(clam knife)

蛤蜊刀刀身扁平、刀尖细 锋利, 用于剖开蛤蜊外壳。



6. 砍刀(hacking knife)

剁肉刀一般呈长方形 似中餐刀, 刀身宽, 背厚, 用于带骨肉类原料的分割。



7. 水果刀 (fruit knife)

水果刀是短小的尖刀, 长 2~4 英寸, 用来削切水果或蔬菜。



8. 削皮刀 (paring knife)

用于给蔬菜水果削皮。



9. 磨刀棒 (sharpening steel)

磨刀棒是刀具中不可或缺的一部分, 用于磨刀, 保持刀具锋利。



10. 肉叉 (fork)

肉叉形式多样, 用于辅助切片、翻动原料等。

