



فهرست تجهیزات و ابزار

(به ازای یک نفر)

ردیف	عنوان ابزار	تعداد	واحد
1	پیمانه ها و قاشق ها	۱	عدد
2	ظروف استیل	۱	عدد
3	ظروف مدرج	۱	عدد
4	الک	۱	عدد
5	وردنہ در ۲ سایز کوچک و متوسط	۱	عدد
6	کاردک	۱	عدد
7	همزن دستی	۱	عدد
8	قابلمه استیل در ۳ سایز	۱	عدد
9	کاسه استیل در ۳ سایز	۱	عدد
10	قلمو در ۳ سایز	۱	عدد
11	سینی فر ۴*۳۰	۳	عدد
12	سینی فر ۷*۵۰	۴	عدد
13	دستکش فر	۱	جفت
14	سپری	۱	عدد
15	قاشق چوبی در ۳ سایز	۱	عدد
16	ظروف برای سرو	۱	سری
17	سینی ۳۰*۴۰ مستطیل	۴	عدد
18	سینی ۶۰*۴۰ مستطیل	۴	عدد
19	سینی ۳۰*۴۰	۴	عدد

ردیف	عنوان تجهیزات	تعداد	واحد
1	فر صنعتی	۱	عدد
2	اجاق گاز ۵ شعله	۱	عدد
3	یخچال ۱۲ فوت	۱	عدد
4	خمیرگیر ۵ کیلویی	۱	عدد
5	ترازوی دیجیتال ۵ کیلویی	۱	عدد
6	مخلوط کن	۱	عدد
7	رطوبت سنج	۱	عدد
8	کپسول آنتشانی	۱	عدد
9	جهیه کمک های اولیه	۱	عدد
10	سینک ظرفشویی	۱	عدد
11	هواکش	۱	عدد
12	کابینت	۱	عدد
۱۳	میز کار استیل	۱	عدد
۱۴	خمیر بازن	۱	عدد



مواد مصرفی

(به ازای یک نفر)

ردیف	عنوان مواد مصرفی	تعداد	واحد
۳۵	آرد جو	۱	کیلو
۳۶	مواد شوینده	۲	لیتر
۳۷	دستمال کاغذی	۴	بسته
۳۸	دستمال پارچه آشپزی	۲	جفت
۳۹	کیسه فریزر	۱	بسته
۴۰	فویل	۵	متر

ردیف	عنوان مواد مصرفی	تعداد	واحد
۱	آرد نان های فانتزی	۱۰	کیلو
۲	شکر	۳	کیلو
۳	پودر مایه خمیر	۱	عدد
۴	روغن مایع	۱	لیتر
۵	کره مارگارین	۵	کیلو
۶	تخم مرغ	۱۰	عدد
۷	شیره انگور	۱	شیشه
۸	کنجد سیاه دانه	۵۰۰	گرم
۹	تخم آفتاب گردان	۵۰۰	گرم
۱۰	مغز گردو	۲۵۰	گرم
۱۱	پرک جو	۲۵۰	گرم
۱۲	شیر	۲	لیتر
۱۳	شیر خشک	۱۵۰	گرم
۱۴	پنیر	۵۰۰	گرم
۱۵	روغن ساخت کره محلول	۱	کیلو
۱۶	شکلات شیری	۱	کیلو
۱۷	سرکه	۱	لیتر
۱۸	وانیل	۵۰	گرم
۱۹	ز عفران	۰/۵	گرم
۲۰	خمیر ترش	۱	کیلو
۲۱	مالت	۱	کیلو
۲۲	روغن زیتون	۱	لیتر
۲۳	استاوتر خمیر مایع	۲۵۰	گرم
۲۴	شربت اینورت	۵۰۰	گرم
۲۵	نمک	۵۰۰	گرم
۲۶	زیره	۱۰۰	گرم
۲۷	پودر قند	۱	کیلو
۲۸	نشاسته ذرت	۱	کیلو
۲۹	آرد سموولینا	۲	کیلو
۳۰	سیز بجات	۲	کیلو
۳۱	فلفل در ۳ رنگ	۳	عدد
۳۲	جعفری - پیاز چه	۵۰۰	گرم
۳۳	شوید و آویشن	۵۰۰	گرم
۳۴	گوجه گیلاسی	۵۰۰	گرم