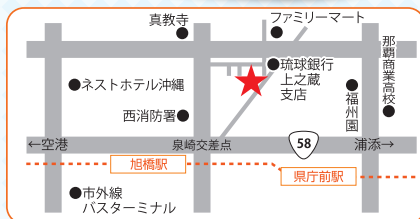


沖縄調理師専門学校

那覇市久米 1-18-7
TEL 098-861-7100
URL <http://www.okicho.ac.jp/>



学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

料理で人の喜び顔が見たい人のための専門学校として、1974年に開校した沖縄調理師専門学校では、安全でおいしい料理を作るカリキュラムを用意しています。

優れた未来の調理師を育成するため、熟練した調理技術が効率的に学べるよう、調理実習室には、電化厨房機器を導入。実習環境を整えることで、より実践的な調理師教育を実現しています。



調理実習室に電化厨房を導入したのは、学生の育成にはいい教育環境づくりが欠かせないから。

先進の調理機器をしっかりと使いこなすのも、プロとしての大切な仕事です。



校長 安次富 順子さま

当校が調理実習室に電化厨房を導入した最大の理由は、学生の育成にはいい教育環境づくりが欠かせないからです。学生が1年間で学べることは限られていますので、その中でいかに多くのことを習得できるかが、調理師教育のカギです。その点、IH調理器などは「長年のカン」といった個々の感覚に頼らず、初心者でも正確な火加減や適切な調理時間が分るため、これまで修行に何年もかかっていた職人技が、より早く身につけられるわけです。最近、電化の進んだホテルやレストランが増えており、先進の調理機器を使いこなせる当校の卒業生の多くが、職場のリーダーとして活躍しています。

電化厨房だからこそできる大量調理です。

本校では、より実践的に調理技術が習得できるよう、5名で50人分の昼食を作る実習を行っていますが、このように大量の調理が可能になったのは、加熱が素早く温度管理が簡単で、作業を効率的に進められる電化厨房があったからこそです。この使い方をマスターすれば、和・洋・中の料理やお菓子里にまで幅広く対応でき、調理のパラエティーもさらに広がると思います。



専門調理師 前川 孝太さま

電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

●主な電化厨房設備

- 1 ブラストチラー(2kW×1台)
- 2 スチームコンベクションオーブン(18kW×2台)
- 3 IH調理器(2kW×3台、3kW×4台、5kW×4台)
- 4 ウォーマーテーブル(3kW×1台)
- 5 全自動計量洗米機(1.5kW×1台)
- 6 食器洗浄機(3kW×1台)
- 7 IHローレンジ(5kW×1台)

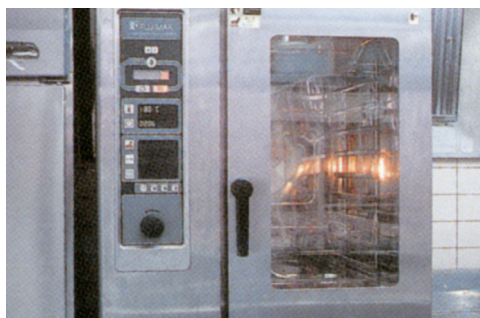
●契約種別

- 業務用電力
- +業務用蓄熱調整契約



1 ブラストチラー

加熱調理した料理を短時間で急速冷却できるので、雑菌の増殖も防げ、衛生面でも安心です。



2 スチームコンベクションオーブン

温度や時間、モードをセットするだけで余熱から調理までまかせられ、とても重宝しています。



3 IH調理器

加熱の立ち上がりが抜群に早いので待ち時間も少なく、作業がスピーディーにこなせます。



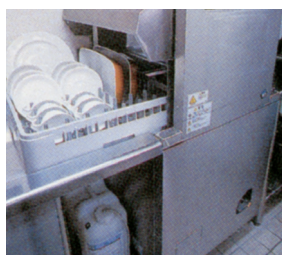
4 ウォーマーテーブル

出来上がった料理を食べごろに保温できるので、調理実習でも大活躍しています。



5 全自動計量洗米機

ボタンひとつで人数分のお米を計量、洗米してくれるので時間に制限のある調理実習の仕込みに重宝しています。



6 食器洗浄機

平皿はもちろん、深皿や茶碗類も高温のお湯と強い水圧で洗浄でき、除菌と清潔さでは文句なしです。



7 IHローレンジ

多量のスープを長時間煮込む時にも、人が付いている必要がないので、作業の軽減化が図れます。

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部

(098)877-2341(代)