









甜品店主要设备

	主要设备	图片	推荐地址	用途
1	操作台			储存植脂乳金钻奶甘露底白雪底糖不用小丸子冰块等，台面用于制作甜品
2	展示柜			用于半成品成品的保鲜，空间大
3	刨冰机			仅用于打冰
4	搅拌机			各种爽汁果汁奶昔等
5	带把铝锅			用于煮糖浆、木瓜炖奶等
6	铝锅			用于煮糊类
7	滤网			需要两个
8	平底锅			直径 20cm, 用于班戟皮的制作

9	不锈钢盆			盛糊类、红豆、黑糯米等,可多买几个
10	不锈钢方盘			两种规格,小盘长 20cm 左右,大盘长约 40cm.用于龟苓膏肠粉等
11	搅拌勺			各类需要搅拌的
12	保鲜盒			用于存放用过的小包原料
13	保鲜膜			主要用于封存不锈钢盆里成品半成品、水果等
14	电动奶油机			用于制作小丸子糖不甩的面
15	电子克称			用途广泛,建议一个购买 2 个及以上,易进水但是好用
16	爽底杯			
17	布丁盒			可选择其他的形状
18	茶水筒			用于制作港式奶茶

19	冲茶布袋			用于港式奶茶的冲调，需 2 个
20	密网网筛			用于牛奶布丁等过滤
21	蛋黄分离器			
22	果汁分离机		http://item.taobao.com/item.htm?spm=a230r.1.10.205.mOLvdU&id=15944657030&_u=savmfuo8bbf	主要用于老姜的汁分离，制作姜撞奶等
23	水果挖球勺			摆盘时大甜品上的西瓜球哈密瓜球，如西米西米露小丸子
24	电动打蛋器			可将金钻奶打成奶油
25	计时器			主要用于煮西米及烤箱时间提醒
26	开罐器			开罐头

27	刮皮器			各类果皮
28	铁饭勺			主要用于挖芒果肉，做甜品时将煮好西米小丸子移到甜品碗内
29	电高压锅			煮黑糯米糖水等
30	煤气灶			糊类、木瓜炖奶、小丸子、糖不甩
31	微波炉			
32	烤箱			
33	消毒柜			
34	电热水壶			
35	燃气灶			
36	锡纸杯			用于焗布丁等，烤箱中用
37	电池炉+锅			主要用于煮西米
38	搅拌棒			用于果汁奶昔杯中装扮用
39	甜品碗			
40	炖盅			木瓜炖奶