

# 高英高級工商職業學校

## 蒸箱 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 電源開關按下 ON 鍵，待 5~10 分鐘，等蒸箱內部充滿蒸氣。
2. 打開蒸箱門，抽出抽屜，放入欲蒸之食材。
3. 待食材蒸熟後，才取出(勿時常開啟蒸箱門)。
4. 關閉電源後，需待外部玻璃冷卻後才可清洗。
5. 清洗過程需將抽屜拉出，使用海棉菜瓜布+洗碗精刷洗即可。

### B、注意事項:

1. 本機採用恆溫微調必須預熱(5~10 分鐘)。
2. 蒸箱放入食材後需等 1~2 分鐘，待蒸氣充滿蒸箱，切勿時常開啟蒸箱門，否則會拉長蒸的時間。
3. 關閉電源後不可馬上清洗蒸箱，玻璃會因熱漲冷縮原理而破損。
4. 清洗時蒸箱底部不可使用洗碗精外的清潔劑清洗，以免使加熱器受損壞。
5. 使用蒸箱時外箱溫度很高，同學勿靠近蒸箱避免燙傷。

# 高英高級工商職業學校

## 歐式三層烤箱 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 在烤箱內烘烤食物前應先關上箱門預熱，使內箱溫度均勻, 燒烤時更能使食物加熱均勻。
2. 將溫度設定在適當溫度，設定完成加熱指示燈會亮，等溫度到達時指示燈會熄掉，表示烤箱內的溫度已到達設定的溫度。
3. 設定完成，時間到達時，鬧鈴自動響起。
4. 拿取食物，請戴手套。
5. 將溫度表歸零後關閉電源。

### B、注意事項:

1. 烤箱散熱孔請保持暢通與清潔，環境通風必須良好。
2. 開機前確認烤箱週邊無易燃物品，以免發生火災。
3. 溫度調節開關如為旋轉式，請加以固定，以免因誤觸轉動造成溫度上升而發生危險。
4. 溫度調節開關如為旋轉式，請加以固定，以免因誤觸轉動造成溫度上升而發生危險。
5. 烤箱使用後須將轉鈕歸零。
6. 烘焙或燒烤食物之後，請將烤箱爐門全開或全關，以免因半開烤箱爐門而導致控制面板與廚具之損壞。

# 高英高級工商職業學校

## 壓麵機 SOP 操作流程

### A、操作步驟：

1. 先用乾淨的布將壓麵機擦拭乾淨。
2. 依個人需要去調節厚薄度轉至需要的數字。
3. 將麵糰放入壓麵機，並轉動搖把使一塊麵糰從捲軸中通過。
4. 將麵皮重疊，重複 5 至 6 次。
5. 可繼續轉動調節鈕就能縮小捲軸之間的距離，從而得到所需要的麵皮厚度。
6. 用刀子將麵皮切成所需長度，將搖把入寬麵條或細麵條旁的搖動孔並轉動，使麵皮慢慢的捲軸中通過，就可得到所需的麵條。

### B、注意事項：

1. 開啟機器前首先檢查壓麵機防護，網是否蓋好，設施是否完好。
2. 壓麵機工作嚴禁將手伸入防護網內，傳遞壓面應用專用工具運送。
3. 壓制過程中出現異常應先關閉電源，然後檢查。
4. 清理壓面機及壓麵軸時應先關閉電源再進行，嚴禁帶電作業。
5. 嚴禁用水沖洗壓麵機，以免漏電。
6. 壓麵機屬特種設備，必須專人負責，嚴禁其他人亂動。
7. 工作時必須集中精神，避免傷害事故的發生。

# 高英高級工商職業學校

## 丹麥機 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 打開電源開關。
2. 將輸送帶拉正，並放下輸送板。
3. 將安全門左右兩邊放下。
4. 調整厚薄把手。
5. 啟動正反轉控制桿，左壓時方向向左運轉;右壓時方向向右運轉。

### B、注意事項:

1. 操作時嚴禁將手及其他不相干之物品放入機器中。
2. 使用完畢時請將電源關閉，插頭拔起。
3. 使用後要將機具擦拭乾淨。
4. 工作完畢後請將輸送板、輸送帶歸位。

# 高英高級工商職業學校

## 冰沙機 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 容器內先注入少許液體。
2. 再依食材含水分的多寡依序放入，最硬的冰塊放於上層。
3. 蓋上杯帽。
4. 接通電源先以轉速最強之瞬動攪打 3-5 秒。
5. 依需求調整微調開關(強、弱)，再啟動電源開關連續運作。

### B、注意事項

1. 接通電源前請檢視啟動開關是否置於關「OFF」位置。
2. 啟動前請確容器是否穩固接於主機上。
3. 容器內勿放入刀、叉、湯匙等金屬物品。
4. 超強馬力，剛啟動時請略扶住容器。
5. 高速運轉狀態下，運轉 3 分鐘，請休息 1 分鐘再使用。
6. 清洗容器時，請勿直接用手洗洗，避免割傷。

# 高英高級工商職業學校

## 磨豆機 SOP 操作流程

### A、操作步驟：

1. 將電源開關打開啓動馬達。
2. 將刻度調整器調整至所需的號碼。
3. 建議刻度：  
美式咖啡機(摩卡壺)2 號。  
美式咖啡機(虹吸壺)4 至 5 號。
4. 刻度調整蓋上方號碼代表咖啡粉的粗細，1 號為咖啡粉最細，8 號為咖啡粉最粗，請自行依個人喜好於所使用的咖啡將咖啡豆放入漏斗。
5. 將漏斗蓋蓋上。
6. 使用完畢後請將電源開關關閉。

### B、注意事項

1. 若電源線損壞時，必需由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
2. 進行機械保養或故障排除時，請先將電源插頭拔下，以免誤觸開關發生危險。
3. 若有其他異狀況請洽提供廠商（馬達內部請勿自行拆裝）
4. 此機器持續研磨 5 分鐘，應休息 10 分鐘。

# 高英高級工商職業學校

## 明火烤箱 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 旋鈕依順時針方向轉強檔位置，加熱燈(紅色燈)會由暗轉亮，等溫度達到最高既可使用，若不需高溫一反向轉既可(旋鈕刻度越大，溫度越高)。
2. 如欲調整頂火高度，一手握住把手，另一手將固定桿向上拉提，既可上下調整高低度，調整好後，固定桿向下按既可固定。
3. 烤盤為鐵氟龍處理，烘焙時請不要使用金屬之鍋鏟等，以防止損壞不沾粘之表面，增加使用間，清洗時可先泡水，待冷卻後，再以不磨損材料擦拭。
4. 尖峰期，在待機時間可調在 3~5 的刻度，作保溫狀態，待下次使用時可快速升溫，並可省電及延長機器之使用壽命。
5. 不使用時請將插頭拔起或將無熔絲開關關閉。

### B、注意事項

1. 本機採用恆溫微調必須預熱(2~3 分鐘)。
2. 請務必安裝接地線防止感應電壓。。
3. 注意運轉時，勿靠近高溫烤箱，操作者也不可將身體靠在烤箱上。
4. 操作各控制開關鈕請以手指操作不可經由其他器具。
5. 剛使用完之烤箱尚有餘溫，同學勿靠近烤箱避免燙傷。

# 高英高級工商職業學校

## 桌邊烹調車 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 打開瓦斯開關（位於烹調車右下角）。
2. 關上瓦斯開關門。
3. 開爐火（要逆時針壓久一點才能點燃）。
4. 關爐火。
5. 關瓦斯開關。

### B、注意事項

1. 開爐火前先確認桌邊烹調車附近有無易燃物品，以免發生火災。
2. 使用時，環境通風必須良好。
3. 確認瓦斯開關正常，有無瓦斯外漏現象。
4. 使用中會產生高溫，不可隨意依靠在桌邊烹調車上，以免燙傷。
5. 使用後，待其冷卻再行清潔保養，保持桌邊烹調車乾淨，並關瓦斯。
6. 使用者若發現桌邊烹調車異常，應立即停用。
7. 離開前，請再次確認桌邊烹調車狀況，以確保安全。

# 高英高級工商職業學校

## 電烤箱 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 在烘烤任何食物前，烤箱都需先預熱至指定溫度，才能符合食譜上的烘烤時間。烤箱預熱時間以要加熱的產品來指定預熱時間，一般約為 10-15 分鐘。
2. 將溫度，上火，下火，上下火調整好，然後順時針擰動時間旋鈕，此時電源指示燈發亮，證明烤箱在工作狀態。
3. 要烤的產品擺置須均勻，並留意保持內部熱風循環良好。
4. 烘烤時可以視實際狀況將烤盤調頭。

### B、注意事項

1. 開機前確認烤箱週邊無易燃物品，以免發生火災。
2. 烤箱散熱孔請保持暢通與清潔，環境通風必須良好
3. 確認開關、計時器及溫度控制器等均正常。
4. 溫度調節開關如為旋轉式，請加以固定，以免因誤觸轉動造成溫度上升而發生危險。
5. 使用中會產生高溫，不可隨意依靠在烤箱上，以免燙傷。
6. 開啟或關閉烤箱門時要小心，以免被玻璃門燙傷。
7. 將烤盤放入烤箱或從烤箱取出時，一定要使用取物柄或防護用具。
8. 嚴禁用手直接接觸烤盤或烤製的食物。切勿使用手觸碰加熱器或爐腔其他部分，以免燙傷。
9. 使用後，待其冷卻再行清潔保養，保持烤箱乾淨，並拔除電源。
10. 使用者若發現烤箱異常，應立即停用。
11. 離開前，請再次確認烤箱狀況，以確保安全。

# 高英高級工商職業學校

## 發酵箱 SOP 操作流程

### A、操作步驟：

#### 本設備使用前 30 分鐘需預熱

1. 檢視儲水槽內儲水量是否有達漂浮判斷球體之指定高度
2. 至電箱將發酵箱電源從 OFF 扳至 ON
3. 開啟發酵箱面板總開關從 OFF 扳至 ON
4. 依需求將溫、濕度調整器轉至適當刻度
6. 使用每達 30 分鐘即須檢視儲水量是否達漂浮判斷球體之指定高度
7. 發酵箱使用完畢後將溫、濕度調整器歸零
8. 關閉發酵箱面板總開關從 ON 扳至 OFF
9. 至電箱將發酵箱電源從 ON 扳至 OFF
10. 將門扇打開散熱並擦拭

### B、注意事項

1. 使用時建議注意機台狀態，若有異音或不正常的情況請隨即向老師反應。
2. 操作時，請注意雙手乾燥。
3. 機器請勿任意移動放置地點。
4. 任何時候皆勿倚靠機器，避免造成機器損壞或燒燙傷。
5. 遇到任何意外狀況請隨即向老師反應。

# 高英高級工商職業學校

## 全營養低溫乾果機 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

#### 本設備使用前 30 分鐘須預熱

1. 因機器熱風來源於後方風扇運轉，故使用前請確認機器後方 15 公分之空間
2. 將內層格網取出擦拭並以酒精殺菌消毒
3. 將電源插頭插入插座
4. 依需求將溫度、時間調整器轉至適當刻度
5. 乾燥機使用完畢後將溫度、時間調整器歸零
6. 將插頭自插座拔出整理好置於機器上方
7. 將內層格網取出擦拭
8. 將機器表層擦拭

### B、注意事項

1. 使用時建議注意機台狀態，若有異音或不正常的情況請隨即向老師反應。
2. 操作時，請注意雙手乾燥。
3. 機器請勿任意移動放置地點。
4. 任何時候皆勿倚靠機器，避免造成機器損壞或燒燙傷。
5. 遇到任何意外狀況請隨即向老師反應。

# 高英高級工商職業學校

## 咖啡機 SOP 操作流程

### A、操作步驟：

1. 開啟電源，應預熱 30 分鐘。
2. 將咖啡粉填入咖啡把手中。
3. 再使用儲豆槽的上蓋，將多餘的咖啡粉抹除。
4. 使用填壓器向下將咖啡粉壓平(力量要均衡)。
5. 利用填壓器的另一端，輕敲咖啡把手的兩端後，再次將咖啡粉填壓平整。
6. 利用毛刷將咖啡把手兩端的粉末刷除。
7. 將咖啡把手扣入咖啡機的凹槽中，再向右轉固定住。
8. 按下熱水按鈕後，以熱水做溫杯動作。
9. 按下熱水按鈕後，以熱水做溫杯動作。

### B、注意事項

1. 停水請勿使用咖啡機。
2. 操作咖啡機前，請注意在鍋爐壓力指針達綠色區域時（1~1.2bar）才可使用。
3. 穩壓馬達抽水時注意觀察壓力表上水壓值是否在綠色區域（8~10bar）。
4. 為防止過熱危險請保持電源平順，通氣出入口不可阻塞。
5. 溫杯架上除杯盤外不可蓋毛巾或類似的東西。
6. 如果長時間不使用咖啡機，請將電源關閉并將機器鍋爐內的壓力完全釋放。
7. 機器設備之任何配件均不可用鐵絲、鋼刷等類物品刷洗；必須使用濕抹布小心擦洗。
8. 將適量的咖啡粉置入濾杯手把內並用壓柄小心壓實。

# 高英高級工商職業學校

## 攪拌機 SOP 操作流程

### A、操作步驟：

#### 使用前：

1. 機器是否已安置於定位，並且穩固固定不會搖晃？
2. 電源是否已依照機身銘板所示正確接續正確電源，電線是否已固定妥當？
3. 攪拌缸(桶)與攪拌器是否穩固的固定於機器本體上？  
(螺旋式攪拌機則不需檢查這點)
4. 開啟機器電源，依隨機所附的說明書，檢查攪拌機動作是否正常，動作是否正確。

#### 使用中：

1. 將配方材料放置於攪拌缸(桶)後，依操作說明書調整所需的攪拌條件設定。
2. 確認機器安全護蓋已蓋上(有附安全護蓋的攪拌機試用)。
3. 啟動機器。
4. 攪拌完成後，關閉機器電源，取出攪拌好的物品。

#### 使用後：

1. 確認機器於停機狀態，並關閉機器總電源。
2. 將攪拌缸餘料取出。
3. 將攪拌缸與攪拌器具配合中性清潔劑清洗乾淨，並擦拭乾淨。

### B、注意事項

1. 依照機器所示容量使用，並請勿任意使用於不適用或非攪拌用途上。
2. 使用時，機器上所有護蓋必須關上，除非由專業人員進行檢修才可打開。
3. 操作人員應著標準工作服，綁好頭髮戴上帽子。
4. 避免著寬鬆衣物或長型工作物等接近及伸入機器內部。
5. 注意運轉時，除操作者外，人員勿靠近機器，操作者也不可將身體靠在機器上。
6. 操作各控制開關鈕請以手指操作不可經由其他器具。
7. 機器及安全護蓋上勿放置物品。
8. 不可加入大冰塊，請使用製冰機碎冰塊。

# 高英高級工商職業學校

## 烘豆機 SOP 操作流程

### A、操作步驟:

1. 啟動機器，設定溫度時間，將咖啡生豆投入。
2. 直到生豆吸熱完全後，鍋爐溫度開始上升。
3. 在第一次爆裂之前，溫度上升趨緩，生豆從熱風中大量的吸取熱量，準備迎接爆裂。
4. 溫度上升加快、煙氣大量排出，這時需透過排氣閥門讓它適當排氣。
5. 持續加熱，第一次爆裂聲響暫歇之後，咖啡豆醞釀著第二次爆裂。
6. 第二次爆裂時，煙霧加劇，咖啡豆逐漸轉向深褐色，略微出現焦香氣。
7. 下豆前，啟動冷卻盤風扇與攪拌，使咖啡豆在最短時間內降溫，以保持風味良好。

### B、注意事項

1. 生豆投入前，關火與否，是每個人的烘焙習慣不同，但是這會影響到回溫點的高低，需注意。
2. 過大的排氣量會導致對流熱過強，會出現不好的風味。
3. 這時銀皮也會逐漸剝離，可以適度的打開排氣閥門，讓皮吹出。
4. 請確定此咖啡豆烘焙機電壓與插座電壓相符合。
5. 請勿碰觸咖啡豆烘焙機所有高溫表面及會夾手的位置。
6. 當不使用咖啡豆烘焙機或清潔保養前，請拔除電源插頭。