



「火灶」在傳統臺灣廚房中，灶是主角，烹煮食物皆使用灶，傳統的灶是利用磚瓦堆砌而成，有分一口灶、兩口灶，爐灶是利用木材生火，灶門以生鐵鑄造，以隔絕空氣。灶在農業社會中是重要的家庭用品，早期在廚房供奉灶君，守護爐灶，保護一家的飲食。

「蒸籠」又稱為「籠床」的蒸籠可分為籠身和籠蓋兩部分，籠身的底部構造，將竹片刻意疏編，留有許多格洞，蒸籠放在鍋上蒸物時，使鍋中滾水的高熱水蒸氣能大量通過格洞朝上蒸發，將食物蒸熟。



「爨杓」是作為舀取液狀物的舀具，用白鐵皮剪成像爨形的半圓形，再加上一把木柄。

「飯籬」-撈白飯工具飯撈是用 0.5 公分竹篾編成，柄用直徑 3.5cm 勾形木條組成。

「生鐵鍋」鼎是用生鐵製造，炒菜既好用又耐用，在用鐵鍋可適當加些醋，使鐵成為二價鐵，促進鐵的吸收 利用。



「湯盤」又叫「桶盤」，是喜慶宴上菜時必用的器皿，端的人不怕燙手，有時也用在祭拜時，所以又稱為「三牲盤」、「進桶盤」。

「米斗」【五升斗】用木板加鐵片包成的圓桶形量米器具，有“官”，“五升”，“穀類用”等烙印是日本時代統一度量衡專賣店，穀類容量器具。

「飯斗」（飯桶）桶型的裝飯器具，因為式樣像「斗」，所以叫做「飯斗」，也叫「飯桶」。



「水缸」用來儲存水，水缸有許多用途，能夠提供飲用水、灌溉、畜牧、滅火之用。

「甕」通常是指陶製，口小肚大的容器。甕的用途很多，可以用來裝水、醃製梅菜、榨菜等等，

「柑模仔」做板時，揉板或裝板的器具；早期農家青菜過剩會放在裡面晒乾，如：菜舖、福菜等。