# 关于豆腐的工作总结(实用19篇)

来源：网络 作者：尘埃落定 更新时间：2025-04-15

*关于豆腐的工作总结1我国是豆腐的发源地，相传淮南王刘安用豆浆炼丹时，误加入石膏，发明了豆腐。豆腐以其营养高，价格便宜，菜品种类多，做法简单，深受大众喜爱。那豆腐是怎样制成的呢？我们带着疑问来到了石仓豆腐工坊。一下车，一栋木质建筑出现在我们眼...*

**关于豆腐的工作总结1**

我国是豆腐的发源地，相传淮南王刘安用豆浆炼丹时，误加入石膏，发明了豆腐。豆腐以其营养高，价格便宜，菜品种类多，做法简单，深受大众喜爱。那豆腐是怎样制成的呢？我们带着疑问来到了石仓豆腐工坊。

一下车，一栋木质建筑出现在我们眼前，顺着台阶上去。右边是工作间，左边是透明玻璃，第一层摆着很多磨盘。第二层摆了一个灶台，里面还有许多铁桶。第三层有几张桌子，上面放着木质工具，再往上有一个吧台，和许多方形木桌。

我们围着桌子坐下后，来了一位姓曹的老师。老师告诉我们，豆腐是黄豆制成的。豆腐可以制成豆浆，豆腐花，油豆腐等，黄豆要先用水泡六个小时，再磨成浆，经过过滤，高温杀菌，再倒入铁盆，点卤成型。由于时间关系，黄豆已经事先泡好了，我们迫不及待的想去磨豆腐了。

老师带着我们来到一间房间，让我们排队洗手，围上围裙，就进入了磨坊间，地上摆了好几排小磨盘。磨盘上放着一盆盆泡好的黄豆，黄豆已经明显膨大，颗颗圆润饱满。按照老师的指导，我们把盆子放在右手边，左手逆时针转动磨盘，右手拿勺舀黄豆，要注意水多豆少。

开始动手了，我慢慢转动磨盘，往里面加一勺豆子，随着磨盘的转动，磨盘四周流出了浓稠的汁水，我不停地重复这个动作。盆子里的汁水越来越多，黄豆越来越少，我的动作越来越慢，手臂开始发酸。在我的坚持下，终于把黄豆磨完了。

接下来要过滤豆浆，高温灭菌。由于时间关系，我们直接用准备好的豆浆点卤。我们每个人端着一盆热豆浆，用勺子舀一勺卤水，把勺子探入豆浆底部，慢慢的转动两圈。让卤水均匀分布在盆中，一直重复此动作，直到豆水分离，点卤就完成了。

我们拿来盒子和纱布，将纱布平摊在盒子里，倒入豆浆，盖好纱布，盖上盖子，再压上两块石头，放置十分钟。

打开盖子，一股豆香迎面扑来。揭开纱布，之前分散的豆花已经变成了一大块豆腐，像一块软砖头。吃着自己做的豆腐，心里乐开了花。

这次豆腐工坊之行，让我体会到了做豆腐的乐趣。

**关于豆腐的工作总结2**

黄酒厂品牌设计

下面两个包装是飞机稿（未采用的方案）完稿8款包装还未上市暂时不能公布

**关于豆腐的工作总结3**

我还记得那一年的大雪，天很早就黑了，冷风很冷，雪很冷，寂静中不断传来老婆婆的哭喊声，甚至破大车的吱嘎声都脆得让人久久不能回想起。

我习惯了每天上学，拿着菜去买豆腐花，很便宜。冬天吃的很暖很暖。我记得一年中的某一天，因为打扫卫生的职责，我很晚才离开学校。回到家，我做的第一件事就是放下书包，拿着盘子跑出了门，却没有看到那个老身影。我有点失望。这时，我只听到老妇人的破车吱吱嘎嘎的声音。

她一步一步地慢慢走过湿滑的雪地。她没有戴手套。她的双手紧握车把。她的手又红又肿，但她握得很有力。她戴着一顶紧身的红色棉帽，围着一条厚厚的围巾，这让他显得更加笨拙。

我赶紧接过菜，跟过去说奶奶要五块钱豆腐。她停下车说，对不起，小姑娘，卖完了。听到她这么说，我又惊又失望。她张开嘴，但又收回了。他看到我抓着的菜，愣了一下说，嗯，我家里还有一些。我帮你拿。我匆匆摇头。不不不。

时间长了，老太太还没来。我旁边站着那辆小破马车。推车上有瓶罐罐，也不知道是什么。还有一些调味品。只有两个空桶和一个塑料盒，里面装着零零碎碎的钱。天渐渐黑了，风像诅咒一样不停地吹。我藏起脚说，怎么老太太还没来？我默默地嘀咕着，这时一个颤抖的身影向我跑来。它既有趣又笨拙。真是个老女人。我仔细看了看，看到老妇人把盘子放在胸前。我不知道是脏还是冷。他在雪地里行走，好像害怕滑倒。

她跑到车前，手脚被调料穿得整整齐齐，红肿的手有裂痕。她照做了，她说，学生上学很辛苦，喝点豆腐花，热身。我没有说话，想着怕说一句话眼泪就不由自主的流下来。

那天的豆腐花真的是又热又暖，心里暖洋洋的，清清楚楚。

**关于豆腐的工作总结4**

我的家乡不是现代化的大都市，而是一个普通的农村。这里的食物没有城市的丰富，但我喜欢家乡的风味食物——做豆腐。

做豆腐的材料很简单，就是炒豆腐皮，蔬菜，炒肉，一些调料。做填充豆腐的第一步是做馅料。先把洗好的青菜和炒好的肉一起放在一个大锅里，剁成七块，然后撒上适量的玉米粉，加水，把三块揉成一团，再加一些自己喜欢的调料，馅就做好了！

第二步，把馅料放进豆腐皮里，做成形状。我们通常用小刀在豆腐皮的一边割一个洞，让它看起来像个口袋，然后把馅料放进“口袋”，这样就诞生了一个大肚子、绿脑袋的“胖将军”。但是，在制作的过程中一定要小心。如果馅太多，口袋破了或者切了会影响豆腐皮的外观。

最后一步也是至关重要的一步——蒸。蒸豆腐的水温不宜过高或过低。一般开始用大火，然后用中火，最后用小火，直到出锅。出锅做豆腐的时候，把豆腐里面的馅料和汁液咬一口，就热了，从喉咙流到肚子里。那叫暖暖的！我告诉你一个蒸的小秘密。蒸的时候，削几个苹果，放在豆腐里，放在水里。蒸出来的豆腐还有淡淡的苹果香，甜甜的味道！

吃豆腐有几种方法，通常有三种，第一种是用辣椒酱吃。第二是吃酱油，第三是和大蒜一起吃，假期还会有番茄酱和酸黄瓜一起吃，很合人口味。更何况我们吃豆腐的时候还能听听做豆腐的来历！

清朝的时候，客家人还住在北京和华北。后来成吉思汗入侵中原，把客家人赶出北京，客家人只好南下。因为客家人还有吃饺子的习惯，而且当时南方不产小麦，客家人得不到小麦粉。因此，根据包饺子的方法，一些人用豆腐做面团，把馅料塞进豆腐皮，制成饺子形状的豆腐，后来在民间传播。像北方的饺子一样，在家乡做豆腐是节日餐桌上必不可少的食物。过年的时候，一家人围着桌子吃豆腐，谈笑风生，这在南方已经成了团圆的象征。

我爱在家乡做豆腐！

**关于豆腐的工作总结5**

1、开水锅里洗澡——熟人。

2、看见岳父不搭腔——有眼不识泰山。

3、吃菠萝问酸甜——明知故问。

4、口袋里装钉子——个个想出头。

5、苍蝇叮菩萨——没人味。

6、背着娃娃推磨——添人不添劲

7、粪堆上开花——臭美。

8、聋子看戏——饱眼福。

8、马槽边上的苍蝇——混饭吃。

10、吃饱了溜大圈——撑的了。

11、长江里的石头——经过风浪。

12、刀砍大海水——难舍难分。

13、到手的肥肉换骨头——心不甘。

14、雕像匠不给神像扣头——知道老底。

15、东扯葫芦西扯瓢——故意找茬儿。

16、擀面杖作筷，盆作杯——大吃大喝。

17、浑身贴膏药——毛病不少。

18、饭桌上的抹布——尝尽了酸甜苦辣。

19、钢丝穿豆腐——别提了。

20、鞭炮两头点——想（响）到一块了。

21、吃鱼不吐骨头——说话带刺。

22、厨房里的灯——常常受气。

23、八百年前立的杆——老光棍。

24、擦粉进棺材——死要面子。

25、财神爷要饭——装穷。

26、搭棚子卖绣花针——买卖不大，架子不小。

27、打发闺女，娶儿媳——两头忙。

28、抱黄连敲门——苦到家了。

29、冰块掉进醋缸里——寒酸。

30、带着存折进棺材——死要钱。

31、冬天的大葱——皮干叶烂心不死。

32、冬天火炉夏天扇——用得上。

33、兜里的钱，锅里的肉——跑不了。

34、叫花子唱歌——假快活。

35、赌徒的嘴巴——尽说到点子上。

36、渡船过河——划得来。

37、断柄锄头——没把握。

38、儿媳妇大肚子装孙子。

39、赶庙的失孩子——活丢人。

40、刚出炉的铁——心地纯正。

41、寡妇打孩子——舍不得。

42、棺材铺的生意——赚死钱。

43、寒山寺的大钟——搬不动。

44、和尚挖墙洞——妙（庙）透了。

45、候车室里的挂钟——群众（众人）观点。

46、虎口拔牙——胆子不小。

47、葫芦瓢捞饺子——滴水不漏。

48、黄豆切细丝——功夫到家了。

49、急惊疯碰着个慢郎中——干着急。

**关于豆腐的工作总结6**

北京宠物展 展台设计

成为展览期间视觉效果最好，观众最多最火爆的展位

**关于豆腐的工作总结7**

炒饭专门店品牌设计+空间设计

**关于豆腐的工作总结8**

清晨的第一缕阳光洒下，窄窄的巷子里出现了那个熟悉的身影。破旧的板车碾在青石板小路上，“咯吱——咯吱——”的声音渐响。青石板不是十分规整，有点长短不一，但一块挨着一块，平平整整地铺在路的中间，一直向着远方延伸。小路的边沿是一溜贴地的野草，长得青青葱葱，密密实实。

“热豆腐哦！卖热豆腐喽！”

李大爷吆喝打破了清晨的宁静，略微嘶哑的男声唤醒了沉睡的院子。阵阵豆花香悄悄飘来，穿透了厚重的大门，大摇大摆地窜进各家各户，肆无忌惮。

破旧的木板车边围满了人，小担上放着一大块用白布包着的颤悠悠、热乎乎的水豆腐。李大爷揭开覆盖的薄布，浓郁的香气便再也抑制不住，火急火燎的迸发。白嫩嫩的豆腐散发着腾腾热气，氤氲了周围的一切光景。狭窄而细长的的木板已发棕黑，道道沟壑透漏着厚重的年代气息，与同娃娃般稚嫩白胖的豆腐形成强烈的视觉冲击，直叫人迫不及待地探询它的奥秘。火红的辣椒在似白玉的豆腐上点缀几笔，似无心，却又格外好看。舌尖轻轻触碰，酥麻的微灼感让人浑身一震。入口，如风，即散，徒留下一口清香。

吃托板豆腐用勺子？才不是，咱土生土长的运河人可是直接大口吃呢！叉开双腿，俯下身子，双手捧着那温热的豆腐便酣畅淋漓地吃起。移不开的视线紧紧盯着那托板，颇有些“曾经沧海难为水”的痴迷。运河边上的人管吃托板豆腐叫“喝豆腐”，主张是不加任何调料，直接入口。有的小贩，预备下几个碗勺，把豆腐切好之后放入碗里，再添上酱油食醋，虽然也有风味，但总不如托着木板弓腰来“喝”更有味道。托板豆腐，无论寒暑一律必是热的，略烫人口舌自是最好，有七滋八味，“白生生，水灵灵，胜过脂膏精”。

李大爷用铜制的豆腐刀子将豆腐削下，一片一片打到小木板上，细致有序，急不得，慌不了。轻轻一吸，又热又嫩、洁白如玉的豆腐便流入口中。很多人乍开始时吃不惯水豆腐的豆腥味，但后来吃习惯之后，才发现，济宁水豆腐唯有这样不加调料、趁热大喝，才能更尝出其清香溢口，回味无穷。香椿成熟时，更是有香椿拌豆腐的吃法。香椿的鲜嫩多汁配上豆腐的热气滚滚，自是独有一番风味。

“今天没带钱也没关系，尽管吃！”李大爷笑着说。

“宁肯不吃北京烤鸭，也把热豆腐托回家。”多寂静小巷，破旧板车；托板豆腐，心中美味。

“买豆腐喽！热豆腐！”

当李大爷的吆喝声再次响起时，豆腐的香气已飘的很远很远。

**关于豆腐的工作总结9**

豆腐的种类繁多，常见的有：黄豆豆腐、米豆腐、豌豆豆腐、猪血豆腐，等等。很少有人晓得还有一种希奇古怪的豆腐——鬼豆腐，也有的地方称斑鸠豆腐，或神豆腐，唯有利川人叫它鬼豆腐。这种叫法大概原于神秘吧，确实少见。这种豆腐的原材料取自山里的野生植物斑鸠叶。斑鸠叶生长于巴蜀一地，极像杏树叶，与杏叶所不同的是斑鸠叶透出一股独特的清香味儿，很诱人！至于这种植物叶子为何与鸟一般的名字，本人无法考究。

儿时，我们常提着竹篮，赤脚穿行在山林中，像摘桑叶一般，大面积地采摘斑鸠叶，弄回家让大人制作。先放入清水中洗去尘土，再把叶揉烂，也可放进很小的石磨中磨碎，制成叶浆；用细纱布滤叶浆，瓷钵中就会盛满翠绿绿的一钵浆液，倒入锅中烧开，再舀出来装进瓷钵里，加上少量石膏粉(也可加入草木灰制成的碱水)，待冷却后，清水之下便见翠绿绿的斑鸠叶豆腐了。至于吃法，以凉拌为最佳。在那个时候，我们一般只舀一点酸泡菜水、盐巴之类即可吃，鬼豆腐吃在嘴里滑溜溜，凉爽爽的，且细嫩、可口。

“自然灾害”时期，鬼豆腐在利川曾盛行，没有粮食吃，有人拿它当主粮，我们家老房子后面住有一个年轻女人，专做鬼豆腐营生，她身材高挑细瘦，欧眉凹眼，近似洋人，一口四川腔，人喊她“鬼豆腐西施”。鬼豆腐西施一个人艰难的扯拉着两个细娃，靠卖鬼豆腐为生。太阳露脸时，鬼豆腐西施已背着湮没了头的满背篓斑鸠叶回家了。

一个人在一口大瓦缸里洗、推、煮、滤，忙不停地制作鬼豆腐。他们家无论是大人细娃，一日三餐都吃鬼豆腐。望着邻家碗里的包谷或洋芋，两个细娃娃馋得流口水，小的一个吵着“妈妈我不吃鬼豆腐我想吃饭！”，“吃你龟儿个球！”被妈妈粗暴地拖回屋，屋里仍传出杀人般的哭喊声。一天，鬼豆腐西施竟然没有出门做生意，家里传出两个娃娃的哭喊声，邻居诧异地发现鬼豆腐西施已死在床上。死因是腹泻不止，脱水身亡。自那以后，对于鬼豆腐能否吃，产生了疑虑。

现在，随着物质文化的繁荣，人们生活富裕了的今天，讲究纯天然的绿色食品，有人别出心才地又把鬼豆腐搜索挖掘出来，绿油油的色彩，怪怪的味道，吸引了不少年轻人对鬼豆腐的好奇。斑鸠叶这种野生植物，凭直观它无疑是绿色食品，具有清热败火，补充叶绿素等等作用，味道清新略苦，苦后回甘，还有种怪怪的味道 ，这种口味不一定人人喜欢。

笔者幼年常吃，由于亲见那一幕后再不敢吃过。如今回忆，鬼豆腐发掘于饥荒年代，那时连草根树皮皆能充饥。当然，鬼豆腐即使是健康食品，也不能一日三餐的吃，必定不能当主粮供给人体所需的营养。现在吃这种东西意义有所不同了，人们在丰富的物质条件下，不断寻求新的口味以及新的营养。

斑鸠叶做成的食品值得我们去仔细研究，挖掘，甚至发展，它的营养成份恐怕不仅仅这些，或许有更大的研究价值。让鬼豆腐这种稀有的野生植物成为巴蜀饮食文化种的精彩。

**关于豆腐的工作总结10**

婴幼儿用品品牌设计

下图是喜欢的飞机稿~

下图是为>OriginLift设计的吉祥物玩具

**关于豆腐的工作总结11**

红豆薏米粉包装设计

**关于豆腐的工作总结12**

国安农业VI手册设计

**关于豆腐的工作总结13**

柒饭品牌下的所有产品 我们也都设计了专属的字体logo

**关于豆腐的工作总结14**

下午，我和爸爸出去买豆腐。

真的很冷。虽然快过年了，但是街上行人很少。在一个只有几辆三轮车的大排档上，有人在吃着喝着“豆芽——豆腐——羊头”。

我和父亲站在一个豆腐摊前，那是一辆三四桶的三轮车。每个桶口冒着白色的蒸汽。我俯下身，看着水桶。水桶底部有三四块豆腐，上面有冰碴。他们静静地等着，但我不知道谁的手会伸进冰冷的桶里。

一个和父亲差不多大的中年男人说：“做一个就要多少钱？”^v^

爸爸向前看了看，说：“五磅。”

这时，中年人叫了几声，于是一个和我差不多大的男孩跑了过来。中年人说：“小子，你跑哪去了？还不赶紧去拿豆腐？”语气不是很激烈，但也不温和。

男孩把手从袖子里拿出来，先试了试水温，然后从嘴里吸了口气，然后闭上眼睛，咬紧牙关，把手伸进桶里，拿起两块白豆腐，手立刻就红了。

当他把水擦在胸口的时候，衣服上多了些冰花。

刺骨的寒风吹来，让我戴鸭绒手套的手发麻，但男孩的手又从袖子里被拉了出来，我也不知道我在钓谁的豆腐

我不会让我的眼泪在打鱼吃豆腐的男生面前流。回到家，眼泪终于下来了。

下午，我和爸爸出去买豆腐。

真的很冷。虽然快过年了，但是街上行人很少。在一个只有几辆三轮车的大排档上，有人在吃着喝着“豆芽——豆腐——羊头”。

我和父亲站在一个豆腐摊前，那是一辆三四桶的三轮车。每个桶口冒着白色的蒸汽。我俯下身，看着水桶。水桶底部有三四块豆腐，上面有冰碴。他们静静地等着，但我不知道谁的手会伸进冰冷的桶里。

一个和父亲差不多大的中年男人说：“做一个就要多少钱？”^v^

爸爸向前看了看，说：“五磅。”

这时，中年人叫了几声，于是一个和我差不多大的男孩跑了过来。中年人说：“小子，你跑哪去了？还不赶紧去拿豆腐？”语气不是很激烈，但也不温和。

男孩把手从袖子里拿出来，先试了试水温，然后从嘴里吸了口气，然后闭上眼睛，咬紧牙关，把手伸进桶里，拿起两块白豆腐，手立刻就红了。

当他把水擦在胸口的时候，衣服上多了些冰花。

刺骨的寒风吹来，让我戴鸭绒手套的手发麻，但男孩的手又从袖子里被拉了出来，我也不知道我在钓谁的豆腐

我不会让我的眼泪在打鱼吃豆腐的男生面前流。回到家，眼泪终于下来了。

**关于豆腐的工作总结15**

爷爷经营着一家豆腐坊，这店在村里小有名气，拥有不少老顾客。小时候，我最爱看爷爷像魔法师般将圆润润的黄豆变成水灵灵的豆腐。黄豆是自家田里种的，得等它从豆苗慢慢长大，直到成熟。每次爷爷总是挑选饱满的来浸泡，直泡得豆子通身显出嫩黄色才行。待这些繁琐的工序完成，爷爷才会用竹斗将豆子连着水注入磨车，然后不紧不慢地转起来。每当乳白的豆汁顺着磨车壁缓缓淌下时，我总是兴奋地喊：“爷爷再转快点儿！”爷爷也会一笑：“不急，心急做不出好豆腐！”随后又丢人一斗豆子，任那笨重的磨车缓慢地“咔吱”轻响。

当然，这都是过去的事情了。自从我和父母搬到城市里住，就再没见过爷爷做豆腐。想吃豆腐了，简单，到附近的商店去，冰柜里陈列着各式各样的豆腐，谁还会花那么多时间在磨车下等豆腐掉出来？去一回商店的时间，爷爷种的黄豆连苗也没长出来呢。我有点儿暗笑爷爷的迟钝。

也不知是什么日子，爸爸说要把爷爷接过来住，因为豆腐坊开不下去了。我心里一惊：爷爷做的豆腐不好吃了？接回爷爷时，他带了个白净的小包，打开一看竟是鲜豆腐。午饭吃的是豆腐水煮鱼，刚喝口汤我便感觉豆香四溢，顺便问起爷爷豆腐坊的事情。爷爷苦笑着说：“我比不过那些大工厂，这老手艺也没人愿意耐着性子等了！”说着又夹了块豆腐，“还是自己做的好吃，但我没法再做下去了。”

爷爷做的豆腐甚至比以前的更美味，然而却没人愿意停下脚步品尝，品尝藏在这雪白豆腐背后的爷爷的情感，品尝那老作坊老手艺的味道。爷爷做的豆腐终究还是输给了冷冰冰的机械冲压出的豆腐，可它真的适合人们匆忙的生活吗？

我好羡慕以前的自己，可以尽情品尝磨车轻转淌出的豆腐。而我又不得不担忧：现代人急躁的脚步将踏碎多少像豆腐般脆弱的手艺？

**关于豆腐的工作总结16**

为进一步巩固豆芽产品、豆腐制品市场准入的工作成果，规范市场秩序，按照x市豆芽产品、豆腐制品市场准入专项整治工作要求及《xx县豆芽产品豆腐制品市场准入专项整治工作方案》的统一安排，自xxxx年x月xx日以来，xx县食药监局扎实开展了豆芽产品、豆腐制品市场准入专项整治工作，现将工作情况总结如下：

>一、领导重视，责任明确

自“专项整治”工作开展以来，xx县食药监局认真按照市、县部署要求，及时组织各中队执法人员进行传达学习，成立了“专项整治”领导小组，及时召开“专项整治”进展及形势分析会，认真分析豆芽产品、豆腐制品安全风险点，排查隐患，及时调整专项行动工作细节，进行再动员、再部署，明确要求确保专项整治工作卓有成效。

>二、深入宣传动员，营造专项整治良好氛围

一是按照“专项整治方案”的安排，召开了全体执法人员工作会，传达学习市、县的方案和要求，明确职责任务和各时间节点，并对整治工作进行了安排部署。二是结合日常督查工作要求大、中型餐饮单位、学校食堂必须使用有QS认证的豆芽及豆腐制品，并在醒目出粘贴宣传画进行宣传。三是通过各类媒体、短信平台和政务微博等宣传平台进行宣传、使“专项整治”广为人知，广泛发动消费者和社会各界的积极参与，营造了开展专项整治的良好社会氛围。

>三、组织严密、重点突出、注重实效

为扎实开展好此次专项整治工作，xx县食药监局严格落实工作要求，豆芽产品及豆芽生产用添加剂、助剂抽检，隐患排查和案件查处有序开展。

二是突出重点，全面排查各类隐患。按照市、县的工作目标，对大中型餐饮单位及学校食堂使用豆芽、豆腐制品进行溯源管理，对豆芽生产加工环节添加“无根素”、“生长素”、“增白剂”等物质及在豆腐成产加工环节添加苯甲酸钠、工业用氯化镁等有毒有害和国家明令禁止的添加剂等进行抽检。

三是主动出击，强化行刑衔接，严惩犯罪行为。为作好“专项整治”工作，与县公安局联合主动出击，对淮口镇、白果镇、清江镇等豆芽生产场所进行重点监督检查，深挖违法线索，全面查清原料来源，豆芽、豆腐等豆制品的生产加工作坊将深入开展排查，并对其产品及原料加大抽检力度，发现有违法使用有毒有害和国家明令禁止的添加剂情况，严厉打击，以切实保障群众饮食安全。抽检吴某某等三家豆芽及豆芽生产添加剂、助剂x批次，均存在违法添加非食品添加剂、助剂等情况。经立案调查，发现吴某某等三家豆芽生产时间较长、生产量较大、社会影响较大。调查终结后，经局党组研究，及时将该x件案件移交xx县公安局。目前x名犯罪嫌疑人已依法取保候审，案件已移送检察院审查起诉，近期将公开审判。

四是及时处置投诉举报，严厉打击违法行为。自开展“专项整治”以来，收到群众投诉举报x件，稽查大队及时核查处置认真回复，办结率xxx%。同时加大有奖举报宣传力度，完善对举报人的保护措施，充分调动群众举报违法违规行为。

五是指导学校加强食品安全自主管理，加强食品原材料溯源管理。按照市、县关于豆芽、豆腐制品专项整治工作精神，县教育局对全县xxx余所中小学、幼儿园的食堂，下发了关于学校食堂必须使用有QS认证的豆芽、豆腐制品并开展了自查，确保学校食堂豆芽、豆腐制品使用安全。

截至目前，共突击检查xx 次，出动执法人员 xxx人次，检查相关产品生产加工作坊 xx 余家，大中型餐饮单位xx家，查处豆芽、豆腐非法生产、经营案件x 件，有力保证了全县人民食品健康。

**关于豆腐的工作总结17**

con1();

我的妈妈是个做菜高手，每次做的菜都可口极了！

二年级语文课本上有一篇《中国美食》，上课时看着各种美食图片，我馋得直流口水，尤其是“香煎豆腐”，顿时勾起我的食欲。放学回家后，我一进门就听见厨房里传来自来水“哗哗哗”的声音和碗碟碰撞的声音，如同奏响一曲美妙的“厨房交响乐”。不用猜也知道是妈妈在准备丰富的晚餐。我三步并作两步走进厨房，看见妈妈刚好在切豆腐，我连忙对妈妈说：“妈妈，我们可以吃香煎豆腐吗？”“好啊，小馋猫！”妈妈笑着点点头。

首先，妈妈把豆腐切成小方块儿，放在案板上备用。接着，作文https:///打开煤气灶开关，把锅烧热。然后，倒入一些油，油热之后轻轻地放入豆腐。不一会儿，锅里就发出“滋滋滋”的响声，豆腐变色后妈妈拿铲子将豆腐翻面，紧接着煎另外一面。最后，豆腐全部煎成金黄色，妈妈开始加入调料。她先加入一勺蚝油、两勺酱油，再加入半勺白砂糖，最后加入一小碗水。过了几分钟，汁儿收得粘稠时，终于可以出锅了。妈妈把煎好的豆腐盛到盘子里，在上面撒了一些小葱，一盘色香味俱全的“香煎豆腐”就闪亮登场了。

我馋涎欲滴，迫不及待地尝了一口。真是可口！我竖起大拇指连连称赞：“妈妈，你真是个做菜高手啊！”

**关于豆腐的工作总结18**

儿时住在一个大院子里，邻居李大爷是做豆腐的，每天凌晨四五点钟就起来磨豆子、熬豆浆、挑豆皮、压豆腐。托板豆腐便成了我生活中不可缺少的一部分。

清晨的第一缕阳光洒下，窄窄的巷子里出现了那个熟悉的身影。破旧的板车碾在青石板小路上，“咯吱——咯吱——”的声音渐响。青石板不是十分规整，有点长短不一，但一块挨着一块，平平整整地铺在路的中间，一直向着远方延伸。小路的边沿是一溜贴地的野草，长得青青葱葱，密密实实。

“热豆腐哦！卖热豆腐喽！”

李大爷吆喝打破了清晨的宁静，略微嘶哑的男声唤醒了沉睡的院子。阵阵豆花香悄悄飘来，穿透了厚重的大门，大摇大摆地窜进各家各户，肆无忌惮。

破旧的木板车边围满了人，小担上放着一大块用白布包着的颤悠悠、热乎乎的水豆腐。李大爷揭开覆盖的薄布，浓郁的香气便再也抑制不住，火急火燎的迸发。白嫩嫩的豆腐散发着腾腾热气，氤氲了周围的一切光景。狭窄而细长的的木板已发棕黑，道道沟壑透漏着厚重的年代气息，与同娃娃般稚嫩白胖的豆腐形成强烈的视觉冲击，直叫人迫不及待地探询它的奥秘。火红的辣椒在似白玉的豆腐上点缀几笔，似无心，却又格外好看。舌尖轻轻触碰，酥麻的微灼感让人浑身一震。入口，如风，即散，徒留下一口清香。

吃托板豆腐用勺子？才不是，咱土生土长的运河人可是直接大口吃呢！叉开双腿，俯下身子，双手捧着那温热的豆腐便酣畅淋漓地吃起。移不开的视线紧紧盯着那托板，颇有些“曾经沧海难为水”的痴迷。运河边上的人管吃托板豆腐叫“喝豆腐”，主张是不加任何调料，直接入口。有的小贩，预备下几个碗勺，把豆腐切好之后放入碗里，再添上酱油食醋，虽然也有风味，但总不如托着木板弓腰来“喝”更有味道。托板豆腐，无论寒暑一律必是热的，略烫人口舌自是最好，有七滋八味，“白生生，水灵灵，胜过脂膏精”。

李大爷用铜制的豆腐刀子将豆腐削下，一片一片打到小木板上，细致有序，急不得，慌不了。轻轻一吸，又热又嫩、洁白如玉的豆腐便流入口中。很多人乍开始时吃不惯水豆腐的豆腥味，但后来吃习惯之后，才发现，济宁水豆腐唯有这样不加调料、趁热大喝，才能更尝出其清香溢口，回味无穷。香椿成熟时，更是有香椿拌豆腐的吃法。香椿的鲜嫩多汁配上豆腐的热气滚滚，自是独有一番风味。

“今天没带钱也没关系，尽管吃！”李大爷笑着说。

“宁肯不吃北京烤鸭，也把热豆腐托回家。”多寂静小巷，破旧板车；托板豆腐，心中美味。

“买豆腐喽！热豆腐！”

当李大爷的吆喝声再次响起时，豆腐的香气已飘的很远很远。

**关于豆腐的工作总结19**

1、小葱拌豆腐 - 一青二白

2、小偷进衙门 - 没理

3、小偷进牧区 - 顺手牵羊（比喻顺便拿走人家的东西或顺势做某件事情）

4、小脚女人追兔子 - 越撵越没影儿（比喻怎么撵也跟不上）

5、小鸡吃碗碴儿 - 肚里有词（瓷)(比喻很有说的）

6、小鸡站在门坎上 - 里外叼食（比喻里外倒腾）

7、小孩儿爬楼梯 - 步步都是坎儿

8、小米充黄豆 - 个头就不中

9、小寡妇看花轿 - 干着急

10、小子玩泥巴 - 就撤就散

11、小孩儿耍菜刀 - 不是玩艺儿（比喻危险，不能当儿戏）

12、小牛架大辕 - 光蹦得欢拉不上套（比喻只能指手划脚，来真的就不行了）

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！