# 烹饪学期工作总结(49篇)

来源：网络 作者：花开彼岸 更新时间：2024-01-09

*烹饪学期工作总结1时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末， 回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体学生的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好 ，我对一年的工作情况总结如下：首...*

**烹饪学期工作总结1**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末， 回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体学生的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好 ，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢个位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如:菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对学生的危害，保障学生的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开;成品与半成品、原材料分开、食品与杂品、药品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，积极参加每次的烹调培训，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向学生了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为学生及全体教职工服务。

**烹饪学期工作总结2**

回首20XX年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，勤勤恳恳、兢兢业业，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下：

政治思想方面：

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是自觉坚持以党的十八大为指导，为进一步加快完善社会主义市场经济体制，全面建设小康社会作出自己的努力。二是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。三是认真学习法律知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强法制意识和法制观念。

日常工作方面：

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

综上所述，在本年度，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，争取更大的进步。

**烹饪学期工作总结3**

烹饪专业教学工作总结

广州市工程学院从化技校 宁丰贤

在开学到现在这个学期以来，回顾一学期来的工作，感受颇深。现本人把教（烹饪基础）（饮食业基础）（餐饮成本核算）（厨房管理）（食雕与冷拼）（烹饪美学）（烹饪基础实训）等七门课。作为教学总结经验，提学生管理水平，明确下学期12届考证的工作重点，现将本学期的教学工作总结如下：

一、教学方案；

1、认真备课，不但备教材、思教法、而且还经常教导学生道德思想。根据教材内容及学生的实际，了解教材的结构，重点与难点，掌握知识的逻辑，能运用自如；了解学生原有的知识技能的质量，他们的兴趣、需要、方法、习惯，学习新知识可能会有哪些困难，采取相应的预防措施。

2、设计烹饪课程的类型，拟定采用的教学方法，解决如何把自已掌握的教材与技术传授给学生，包括如何组织教材、如何安排每节课的活动。认真写好教案，每一课都做到“有备而来”每堂课都在课前做好充分的准备。

二、重视专业职业思想教育，促进学生专业职业素养的养成；

1、烹饪专业由于其行业的特殊性，对从业人员有着较高的自我给人综合素质较高要求，从前，人们衡量一名厨师是否优秀，是不是一名好厨师，大都看他的厨艺是否精湛。改革开放以后，国门大开，对外的交流愈来愈多，人们接触的事物越来越广泛，各行各业都在发生着巨大的变化，而服务性行业就首当其冲。随着社会文明的不断进步与发展，国民生活水平与文化素养的提高，对烹饪从业人员的要求正在发生着显著的变化。人们衡量厨师的.标准不再是单一的厨艺，而是厨师的综合素养，而职业道德就是其中重要的一项。

2、新生入校伊始，对专业方面的了解甚少，更谈不上有什么专业意识，为此，我在班内制定了专业思想教育工作计划，针对当前形势和学生实际情况，利用一切可以利用的时间和方法，对学生进行视频专业职业思想教育。向学生灌输“干一行，爱一行，专一行”的思想培养学生“严谨、细致”的工作作风。努力使学生早日成为一名合格的行业从业人员。

3、入学初，烹饪班有团员10名，在我教烹饪班中是少见的。我认为，这一部分学生是班级的主体，只要抓好了这一部份学生，就能以点带面，带动全面。因此，我在指导班干部工作管理上制定了一系列具体的措施，要求落实到实处，并在执行的过程中不断的改进，事实证明这种方法是行之有效的。但也有一部分的学生比较顽劣的还要慢慢多于教导。

四、强化班级学风建设，帮助学生明确学习目标。

从学生的素质学习中不难看出，学生在学习态度、学习方法等各方面都存在着许多的差距。要想在这样一个差距悬殊的学习中建立一种良好的烹饪学习风气，让学习好的同学来影响学习差的同学，使好的更好，差的有所进步，并不是一件容易的事。这学期，我曾与烹饪班的班干部多次有关学习方法方面的讨论，并且从思想、以及学生切身利益等方面去教育学生，已经有成绩，针对这种现象，我已有了一个初步的职业思想教育的构想，准备在下学期去实施。把学生教得更好。

五、分析分析下学期的工作要点；

1、学生的职业专业思想教育； 2、烹饪班、班干部的工作指导； 3、班级学风建设； 4、学生职业专业技能的综合训练。作为一名技术教书在教学上不断追求与创新就是一名职业教师的生命。如今，我的思路更加开阔，目标更加远大，步伐更加坚实。有决心把烹饪这一专业，更加辛勤地耕耘，用自己的汗水，浇灌出更加丰硕的果实。

12月16日

**烹饪学期工作总结4**

xxx年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。现将一年来的工作总结如下：

1、加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2、加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3、合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4、进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5、一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6、体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7、坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8、圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9、各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10、创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

**烹饪学期工作总结5**

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对20\_年的工作情况总结如下。

1、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

2、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

3、质量方面：菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

5、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

**烹饪学期工作总结6**

在XX酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到现在的独立做事，这些进步都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下面将一年来的工作与体会总结如下：

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你!干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3)团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人!虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4)要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5)加强外语的能力，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨-----张立勇先生的感人事迹。

6)除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么，想在烘焙比较发达的地方，台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们可以看看充实一下知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的之地。

**烹饪学期工作总结7**

市餐饮（烹饪）行业协会工作总结

\*\*\*\*年\*月\*\*日，值“\*\*市烹饪协会”换届之时，经市民政局、市商务局以及市工商联协调，更名为\*\*市餐饮（烹饪）行业协会，加强了餐饮行业管理的职能，并选举了民营企业家金满楼董事长张清华担任会长，政府退出会长职务，在全国尚属首例。主管部门由\*\*市科协移交给合肥市商务局，从而避免了同一行业多头现象，餐饮行业管理从组织上得到了保证。

协会更名换届通过了新的章程，增加和明确了行业管理的沟通、代表、监督、协调、统计、研究、认定等职能，制定了财务管理制度和会员管理办法，实行会长办公会制度和秘书处办公会制度，按照企业规模和市场占有份额选举产生了理事、常务理事、副会长、常务副会长。由于运作规范，制度健全。会员单位由更名换届时的\*\*家，发展为\*\*家。

二、采取防范措施，积极抗击“非典”

我国今春遭遇一场突如其事的“非典”灾难，特别是合肥出现输入性非典病例的一个月时间，餐饮企业爱到巨大冲击，经协会调查，全市餐饮总营业额下降\*\*%。在大灾大难面前，合肥餐饮企业没有低头，明知开业将面临亏本，仍坚持营业，表现了积极承担社会责任的大无畏精神。协会于\*月\*\*日发出了关于合肥市餐饮业抗击非典措施的通知，印发了全国餐饮业“非典”应急措施\*\*条和《餐饮业分餐制经营服务规范》，制定全国首家餐饮行业自律公约“合肥市餐饮行业卫生公约”，并与安徽市场报联合主办了合肥市餐饮企业抗击非典论坛，与\*\*多家大型餐饮企业发出了餐饮放心消费倡仪，为抗击“非典”恢复餐饮消费信心做出了应有的贡献。此外，金满楼、蜀王、叶氏香格里拉联合向市政府防非办损赠了一部救护车，三河酒家、桃花园大酒店等为抗非典损款\*万多元。玖玖隆、金满楼和金源海鲜楼三家被中烹协和中国财贸轻纺烟草工会评为“全国餐饮业抗击非典先进集体”，张青华和郑萍同志获“先进个人”称号，安徽蜀王饮食服务有限责任公司和张青华还被全国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予全国商业服务业抗击非典先进单位和全国商业服务业抗击非典先进个人。

协会在抗击非典中积极反映状况，按照市政府的要求一手抓抗非，一手抓生产，积极采取措施自救，为市政府制定餐饮业政策，提供了信息资料。

三、积极开展各项活动

\*、成功举办合肥首届小吃文化节

在市政府、市商务局的关怀和参展企业及新闻媒体的大力支持，因“非典”推迟的合肥首届小吃文化节於\*\*月\*日至\*日在杏花公园举行，盛况空前。\*\*家参展企业设\*\*个展位，\*\*\*多个品种参加了展销，虽然天气阴雨和寒冷，入场人数仍达近十万人次，参展企业宣传了自己，既赚了钱，又取得了社会效益，消费者既尝到了多年未见的传统小吃，又吃到了特色和创新小吃。经专家和消费者评选，小吃文化节评选出了合肥五大传统名小吃、合肥十大名小吃和七个优秀小吃品牌。首届小吃文化节的成功举办，不仅丰富了节日黄金周的旅游市场，而且对小吃和小吃文化产生了深远的影响：\*、产生了合肥名牌小吃；\*、促进了人们对合肥小吃和小吃品种的认识；\*、促进了小吃市场的发展；\*、促成了小吃名品的应市和传统品种的挖掘创新以及品牌的发展；\*、促进了餐饮企业的竞争和交流。如果没有小吃文化节的促成，刘鸿盛的“鲜肉麻球”“冬菇鸡饺”就不会应市正常供应，“古城牛肉包”这一传统小吃不会重新露面，“油淋鹧鸪”“茶鱼”等创新品种就不会产生。合肥首届小吃文化节还为\*\*月份的第\*\*届中国厨师节和\*\*月份的第三届中国名小吃认定提供了基础。

\*、组团参加了第\*\*届中国厨师节

\*、组织参加第\*届全国烹饪大赛

全国第\*届烹饪大赛因非典推迟至\*\*月份举行，协会积极宣传，落实报名，有\*名厨师参加了个人项目的角逐，获得\*金\*银\*铜，金源海鲜楼李小磊获得金奖，将参加在北京的总决赛。合肥旅游学校参加了职教赛获得了铜奖。在选手们比赛之前，协会组织国家级评委焦福成、孙成应、王振声等对选手们进行了一次予演比赛并进行了指导交流。

\*、与国际会展中心协办了安徽国际美食节

\*月\*日至\*\*日，国际会展中心举办中国・合肥健康行动节和中国・安徽国际美食节，协会组织多家餐饮企业参加了美食节，朝天门龙虾，福成肥牛烧烤，万友小吃等积极参加，收到了较好的效益。协会参与考察评审出了五家金牌龙虾店，即朝天门餐饮连锁企业、红福龙虾馆、阿胖龙虾店、贺记李虾王、甄得味五星持味大龙虾。

\*、组织参加第\*届“中华名小吃认定”

第\*届“中华名小吃”认定於\*\*月\*\*日至\*\*日在汕头举行，为促进合肥小吃名牌的产生，协会发出通知并在报纸上刊登要求报名，还专门召开十几家餐饮店会议，帮助分析和鼓励企业参加认定，最后组织了\*家餐饮企业参加了三年一届的盛会。合肥金祁门大酒店的“金祁门臭鸡蛋”，合肥锦华食品有限公司的“太阳宫牌茶鱼”，合肥^v^老母鸡餐饮有限责任公司的“^v^老母鸡汤”均获得了中华名小吃称号。通过认定，合肥餐饮企业对名牌的意识增强，促进了品种的市场销售，“金祁门臭鸡蛋”被认定为中华名小吃后，合商即投入\*\*\*万元加入进行开发，“太阳宫牌茶鱼”也将由锦华食品有限公司大批量投产。

\*、认真做好“两会”期间餐饮服务接待工作。

第三届“中国―合肥高新技术项目―资本对接会”及“全国农机产品定货交易会”分别于\*\*月\*\*日至\*\*日和\*\*月\*\*日至\*\*日在我市举行，这两个会在规格、规模和人数上均前所未有，市政府尤为重视。\*\*月\*\*日由市商务局与协会共同向各餐饮企业发文要求做好服务接待工作，并制定了详细接待方案和餐饮消费指南，汇集\*\*多家知名餐饮企业电话号码，乘车路线，经营特色和优惠措施等相关内容，向大会散发宣传小册子三万份，起到了重要的引导和疏道消费作用，秩序井然，反映良好，尤其是盛臣大富豪和一些接待代表的宾馆受到会议代表的一致好评。

\*、创办“合肥烹饪信息”，协办“食全食美”

为做好合肥餐饮信息工作，协会创办了“合肥餐饮信息”，每月一期，加强了与外地和本市餐饮企业的交流，与市盛世文化传媒公司合办了合肥电视台的“食全食美”和合肥广播电视报的“食全食美”栏目，并与省市多家新闻媒体建设了良好的关系，近十个月来，经协会发布和发出的各类稿件\*\*\*多篇。

四、积极参与绿色餐饮消费工程活动

为巩固防非成果，认真贯彻国家\*个部门联合颁布的《食品药品放心工程实施方案》，进一步倡导绿色消费，解决食品安全问题，保障人民身体健康，提高餐饮业管理水平，加快与国际接轨，促进行业健康发展，协会在商务局和“三绿”办的领导下，积极参与绿色餐饮消费工程活动，大力宣传动员餐饮企业参加，对我市申请绿色餐饮企业的\*\*多家营业规模和知名度较大的餐饮企业按照《绿色餐饮企业承诺书》和《合肥市绿色餐饮企业考核标准》于\*\*\*\*年\*\*月\*\*日参与聘请环保、卫生、农委工商、质检等专家对申请单位集中进行培训、并于\*\*月\*日至\*日参与有关部门专家对这些企业的原辅材料采购以及卫生、环保等项目验收检查，对存在问题发出整改意见。

五、成立合肥名厨专业委员会

合肥名厨专业委员会是合肥市餐饮（烹饪）行业协会的一个重要分支机构，也是由合肥地区餐饮企业烹调面点行业中的大师名师和具有高级积称者，以及与烹调、面点相关的科研机构、大专院校酒店管理公司和热心烹调、面点事业的学者专家，自愿组成的非盈利性地区性行业社团组织。

名厨专业委员会的业务主要是组织名厨间的技艺交流，负责名菜、名点、名宴等名品的认定，组织名厨参与国内、国际重大技术比赛，传播烹饪技艺，扶持帮助餐饮界因技术滞后，管理滞后，需要提升或规范的企业，参与大师、名师、名店、等级店的考核.

[\*]

**烹饪学期工作总结8**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经几十年了。回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一学期的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了、太油。、颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立幼儿园的良好形象。

一学期来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地、埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一学期来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距现如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**烹饪学期工作总结9**

关于烹饪自我鉴定

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好，烹饪自我鉴定。

我思想健康,具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评，自我鉴定《烹饪自我鉴定》。

在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的`原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

**烹饪学期工作总结10**

我和同行四名同学顺利通过了酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到西餐厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了顺华君悦大酒店，开始了我们的实习。实习的四个多月里，我感受颇多，受益非浅。

俗话说;只学不实践，那么所学的就等于零。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基矗通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。

在餐厅里，师傅把我当^v^小弟^v^[徒弟]，他们总说小弟好好干，未来我们的位子就属于你们年轻人的加油!我的工作是厨师，每天10点钟-下午2点再从下午的4点-晚上8：00分上班，虽然时间长了点但，热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累，我觉得这是一种激励，明白了人生，感悟了生活，接簇了社会，了解了未来。在餐厅里虽然我是以切、煮菜为主，但我不时还要做一些工作以外的事情，有时要做一些清洁的工作，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不一定有人会告诉你这些，你必须自觉地去做，而且要尽自已的努力做到，一件工作的效率就会得到别人不同的评价》。在学校，只有学习的氛围，毕竟学校是学习的场所，每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。而这里是工作的场所，每个人都会为了获得更多的报酬而努力，无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎样做人，以提高自已的能力!记得老师曾经说过学校是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚。而走进企业，接触各种各样的客户、同事、上司等等，关系复杂，但我得去面对我从未面对过的一切。记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问题是，学生的实际操作能力与在校理论学习有一定的差距。

这次实践中，这一点我感受很深。在学校，理论的学习很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到;而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢?这是社会与学校脱轨了吗?也许老师是正确的，虽然学园生活不像踏入社会，但是总算是社会的一个部分，这是不可否认的事实。但是有时也要感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了有课堂上地认真消化，有平时作业作补充，我比一部人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的问题，作为一名新世纪的学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，一年之后，我已经不再是一名学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。烹饪实习报告大全烹饪实习报告大全。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书;而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

**烹饪学期工作总结11**

回首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为单位职工提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现单位的经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

一、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据单位员工的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些具有农家特色的菜肴。

二、管理方面：以人为本，我结合实际情况，注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，并开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是单位餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。我以身作则，把关好菜肴出品的质量。我对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定味。

四、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，我认真对自己的卫生区域负责，按时打扫。我利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止单位职工食物中毒，造成不必要的后果。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定不断改进作风，从我做起，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

**烹饪学期工作总结12**

>第一篇

抬头看看表，已经是早上七点，实习前在寝室睡的最后一觉就这样醒来，我揉了揉依然带有睡意的双眼，默默收拾好行李，与朋友简单的道别后，踏上了去金石滩国际会议中心实习的道路。

车子行驶在宽阔而\*稳的公路上，吹着风，我的心里有万分复杂的感情。这算怎样的实习，我们从此是否就要告别纯真的学生时代，走上社会?那里会是一个怎样的环境，我会遇到什么人，他们对我生命的历程会有什么影响，匆匆而过还是永远的回忆?老师说过，人每到一个陌生的环境从内心就会不由自主的产生出一种莫名的恐惧感，于是，我们就带着这样一种期待憧憬与微微的恐惧随着车子向金石滩驶去。

总经理在一小时要收费一千元的会议室里接见了我们，感觉用一个字就可以形容，冷，阴冷的天气和气氛与总经理桌上冒着热气的茶水形成强烈的对比。会议开完，各个部门的主管开始来挑选员工，我们像一群准备被人宰割的小羊羔，自己的命运一下子转移到别人手中，而我们和蔼可亲的老师却早以不见踪影。

一个黑胖女人走到我面前，看了看我填写的资料，让我站起来，同她对比衡量了一下身高，冲我做了跟她走的手势，我就莫名其妙的成了西餐厅的服务生。听着同学们抱怨的声音，我无所谓，不管到哪里，随遇而安。

晚上躺在坚硬的床上，我使劲把被子往身上压了压，昨天还在学校自习室看着法律书，今天却跑到这里当了一个西餐服务生，这是命运的安排啊，既然反抗是徒劳的，那就闭上眼睛享受吧。

>第二篇

上午九点，我领到了我的这一辈中第一件工作服，黑色西裤，的确良的白衬衣，灰格子马甲和小领结，穿戴完毕后我站在镜子前，那是我吗?全身上下除了皮鞋袜子和内-裤是自己的外其余一切都是那么陌生，连我的身体都在强烈排斥这些入侵者，因为从此以后，它们将剥夺我穿自己衣服的权利。

餐饮部一共要了九个人，我分在西餐，还有九个女生被分在中餐，我很郁闷，因为西餐就我一个人，要知道，刚踏上社会时最亲的人就是同学，可爱可亲的同学们，你们都在哪里?谁来陪我啊?

正当我愁眉不展时，一个清秀的小姑娘走到我面前，：“你新来实习的吗?分西餐吗?”她看着我。我看了她一眼，“是啊，你在哪个部门?”我回问一句。“我是前台迎宾，你在西餐能看到我，有空找我玩啊?”她冲我一笑，翩翩而去。在她一笑的一瞬间我发现她的嘴竟是那么大，于是，我所认识的人中多了一个叫大嘴的女人。(混社会的我都叫女人)

黑胖女人是我的领班，叫迟军，比我小一岁，但是考虑到上下级关系我还是叫她迟姐。迟姐把我领到我的工作地点，大连金石滩国际会议中心西餐厅，它有一个响亮的名字却只有很小的地盘，我围着它走一圈要一分钟，一天我要工作八小时，一小时六十分钟，一天我要走四百八十圈，走一圈要一百步，我一天要走四千八百步。无聊的人自然有打发无聊时间的方法，我的第一天工作很轻松，就在计算自己走一步可以挣多少钱中无聊寂寞的度过了。

>第三篇

今天是劳动节，果然不错，当我们从学生变为劳动者时才体会到这个节日的重要性，可是我们不能放假，要在这里为放假的劳动者服务。晴朗的天气，凉爽的风，在太阳光的照射下金石滩慢慢展露出它的美丽，而此时的我们，已经成为笼中之鸟，向往着窗外的自由却身不由己。

我终于见到了来吃饭的客人，为他们服务此时成为我的乐趣，毕竟比自己数数强，政经老师说过当我们进入\*社会时人们要自己花钱买劳动，我突然明白，一个人在极端空虚时自然要花钱买活干了，所以我们还是不要进入\*好。

我的工作很简单，摆台，客人点菜为客人推荐好吃的东西，客人走后我收拾桌子，再摆台，等洗碗间大妈洗好碗后我负责把它们擦干，放回原来的地方。台布脏了我去把它们送到洗衣房，第二天再把它们收回来放好。经过一天的实际工作，我明白了我要和以下几个人搞好关系：首先，领班，我的直接上司，除了出卖自己肉体外的手段都要来讨好她，他高兴了我就好过，她不高兴我也不能舒服的待着。其次，洗碗间的大姐，如果把她们惹毛了你的餐具就别想收回了，出了问题还得我自己负责。再次，洗衣房的带头大姐，因为在以后的两个月中我都要直接同她发生业务关系。其实还有一个最重要的人物，在以后的日记中我会提到，他是我生活的直接的来源，是我补充物质资料的根本保证。

>第四篇

我要说一下我的同学们，现在应该叫亲密的同事。和我同住的有三个人，吉泽是我原来寝室的，自然不用多说，另两个一个是赵田源一个是李小心，不知道为什么人们管小心叫李小驴，为了简化称呼我就称他小驴吧。小驴和田源曾出现在我的一部传奇小说中，是兄弟，在这里也差不多，都在前厅当行李员，吉泽在客房干PA，PA就是PUBIC AREA的缩写，公共区域埃我和小驴万上睡觉都爱磨牙，只是他是草食动物毕竟口齿不是很好磨不过我这个吃肉的，没两天就甘拜下风了。小驴还是单身，年龄到了心理和生理也一同成熟，自然耐不住寂寞，于是在牌场上找了一个情人，\*，初入爱河喜欢冲动，小驴没几天就把被褥全给了\*，自己睡硬板，这就是爱，无私的爱。

陶大，王哥，王国光分在别墅区，秋香在中心的客房，小秃云涛在康乐，男生就这些了，不是卖苦力就是卖色相(小秃偶尔干干桑拿)。女生中的主要人物当然是大美女PPL，就叫她小P，小P在商务中心，有办公桌，电脑，还有一个小卖店，东西种类齐全啊，小P穿着也与我们不同，一看就是领班级的人物，整天带着赵田源这个跟班转来转去，无所事事，清闲的很埃娟的个头太高只能分到康乐，这么好的女孩子不拉出来见人被塞到那个终日不见阳光的地方简直是浪费人才。刘岚，张丽丽，修红，吴燕，张爽，丁文竹等在中餐，其余的都在别墅区和中心客房。

在这里过了几天，先前的恐惧感早以消失，其实实习的生活也有趣的很，有惊无险，虽然劳累但是和同学们在一起却充满乐趣，不知道有多少好玩的事情要发生。

**烹饪学期工作总结13**

按照自治区世行项目办公室的安排，我有幸参加了在宁夏工商职业技术学院举办的烹饪培训班，在这次短暂的培训学习期间学习地道的中式美食烹饪，感受美食的味道！真正体会舌尖上的中国，让我重新认识了烹饪这门专业。 对于这次的培训课程，我想我只能用受益匪浅这四个字来形容了。老师们的博文广识、生动讲解、精彩案例无不在我的脑海里留下了深刻的印象，我只恨自己才疏学浅、文笔糟糕，不能够将所有的感触都通过文字显然于纸上。但是我还是尽力绞尽脑汁，以祈求能将培训完后心中所想所获能表达出来。

首先，在中式烹调的课程班我学习到常用烹饪原料及其加工方法，烹调工具及设备、火候的掌握、油温的识别等，以及厨房卫生与安全知识；此外，还介绍了刀工操作以及闷烧、爆炒类等菜肴的制作方法。在烹调的过程中我们要注意以下几点：

1、炒菜一定要热锅凉油，我亲眼所见老师把锅都烧红了！

2、炒菜一定要把料头炸香，炸的呛人是最高境界。

3、盐不一定要晚放，营养师的说法是晚放，但是从烹饪的角度还是早放入味。

4、选料一定要正确。炒肉丝要瘦，红烧要五花肉，干煸一定是仔鸡，配菜也很有讲究，不得乱套。

5、调味品多备些，酱油要有生抽提鲜，老抽上色，凉拌酱油，蒸鱼酱油。醋也要分白醋，陈醋，米醋等。辣椒酱，豆瓣酱，蚝油，豆豉等都要常备，这样做出的菜才好吃。

其次，通过这次培训我学习了不少礼仪与修养。这次培训还专门安排了一个上午来给我们培训礼仪与修养的知识。在这次课上，我学到了应该如何发挥自己的情商，处理好与他人的关系。如何让自己以后的一言一行更加具有素质与修养。让自己在为人处事方面慢慢走向成熟与稳重。

再次，通过这次培训我知道了烹饪真的不仅仅是把生的食物煮熟调味那么简单，而是需要烹饪者投入感情来做，这样的菜才具有独一无二的特性，才值得品尝。 学习是可贵的，培训是精彩的。通过这次可贵而精彩的培训学习，我对烹饪有了更新的认识和了解，烹饪绝不是煮煮饭，炒炒菜而已，它是一门很深的学问，是一门艺术。不管是把烹饪好的食物给他人品尝，还是别人对你烹饪技术的肯定，我想这对于每一个爱好烹饪的人都是幸福的。通过这次培训告诉我以后该怎么好好的去工作，要靠自己的聪明才智，勤奋刻苦，细心严谨的态度对待工作为社会主义事业贡献自己微薄的力量。

最后，诚挚的感谢世行项目办给了我这次的培训机会，我将会在以后的工作中更加努力。

**烹饪学期工作总结14**

一学期即将过去，能够说紧张忙碌而收获多多。从总体上看，我能认真执行学校教学工作计划，把新课程标准的新思想、新理念和数学课堂教学的新思路、新设想结合起来，转变思想，进取探索，改革教学，收到很好的效果。为了克服不足，总结经验，使今后的工作更上一层楼，现对本学期教学工作作出如下总结：

一、认真钻研业务，努力提高课堂40分钟的教学效率。

在业务上我进取利用各种机会，学习教育教学新理念，进取参加教研活动，潜心钻研教材教法，认真备课、认真上课，坚持不懈地进行“自我充电”，以提高自我的业务理论水平。课堂上，我把学到的新课程理念结合本班实际，努力贯彻到课堂教学中去，以期提高课堂40分钟的效率。课余，我经常与同事们一齐探讨教学过程中遇到的各种问题，互相学习，共同提高;我还结合实际教学撰写一些自我平时的教学反思等等。从中，我更是感受到了学无止境的道理。要充分发挥课堂教学这个“主阵地”的作用，提高课堂40分钟的效率，我们要与时俱进，坚持不懈地学习探究教学新理论新实践。

二、关爱学生与严格要求相结合，尽量使每一位学生提高。

亲其师，才能信其道。在平时与学生接触的过程中，我不以“师长”自居，尽量与学生平等交往，建立“朋友式”的深厚友谊，努力关爱每一位学生的成长。与学生多谈心，帮忙学生解决学习上与生活上的各种困惑。同时，应对个别调皮的学生，也实行严格要求、正确导向的办法，让他们树立起正确的荣辱观。课堂教学，纪律是提高课堂效率的重要保证。应对各层次的学生，我既要关爱大部分学生，又要应对个别不守纪律的捣蛋分子实行严格要求。课堂上，我尽量做到分层施教与个别辅导相结合;课余，我让优秀学生与“学困生”实行“一帮一”结对子，互帮互助，共同提高。一学期来，学生们原本薄弱的基础，逐步得以夯实，学生的学习成绩有了稳步提高。

三、创新评价，激励促进学生全面发展。

我们把评价作为全面考察学生的学习状况，激励学生的学习热情，促进学生全面发展的手段，也作为教师反思和改善教学的有力手段。对学生的学习评价，既关注学生知识与技能的理解和掌握，更关注他们情感与态度的构成和发展;既关注学生数学学习的结果，更关注他们在学习过程中的变化和发展。抓基础知识的掌握，抓课堂作业的堂堂清，更多地关注学生已经掌握了什么，获得了那些提高，具备了什么本事。使评价结果有利于树立学生学习数学的自信心，提高学生学习数学的兴趣，促进学生的发展。

四、认真批改作业，布置作业有针对性，有层次性。

对学生的作业批改及时，认真分析并记录学生的作业情景，将他们在作业过程出现的问题做出分类总结，进行透切的讲评，并针对有关情景及时改善教学方法，做到有的放矢。

总之，一学期的教学工作，既有成功的喜悦，也有失败的困惑，虽然取得了必须的成绩，但也存在不少的缺点，如对新课改理念的学习和探讨上、信息基础教育上、自我的教学经验及方法等方面有待提高。本人今后将在教学工作中，吸取别人的长处，弥补自我的不足，力争取得更好的成绩。

**烹饪学期工作总结15**

光阴似箭、日月如梭，转眼间20xx已经接近尾声，伴着新年的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!20xx年7月的一天，我有幸被派往到采油三厂红井子作业区担任厨房厨师长一职，成为了这里的一员。回首20xx年，在公司领导和作业区领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常运转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务。我们以温暖服务的理念，全心全意为宁夏金鹰保安服务有限公司服务，受到了作业区领导及同事们的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

一是积极参加思想政治学习，努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度。工作上，服从工作调配，爱护集体财务，严防食物中毒。在饮食烹饪上，严格按食品操作进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候;辅食干净，切菜认真、配菜美观、好看，炒菜味美、咸淡适中。在服务上做到优质、高效;对就餐人员态度和蔼、说话和气、不说粗话、不骂人，团结一致，做好厨房工作。二是能够紧紧围绕工作建设大局，提高认识，团结同志，关心他人，为领导和员工办好事，解决好后顾之忧，为公司各项任务圆满完成奠定坚实的保障基础。在安全方面加强了对火源等的检查，注重防水，防漏工作，上下班做到了认真检查天然气、门窗是否关好，保证了安全。

三是端正工作态度，认真负责、任劳任怨，在本职岗位上尽职尽责，遵守‘干一行爱一行’的工作理念，把宁夏金鹰保安服务有限公司当家来建，虽然食堂工作看起来并不起眼，在这种情况下，我还是尽心尽力，并没有因此而懊悔，反而让我更加有决心干好本职工作，为公司出好力。

四是注意饮食卫生，厨房清洁，虚心听取作业区领导及同事们合理化建议，想方设法让作业区的同事们在吃饱、吃好的基础上，认真研究制定详细的食堂用餐菜谱，不断创新新花样，改善领导和同事们的伙食，让同志们吃在嘴里，乐在心里。

五是工作中我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生五四制。严格执行《食品卫生法》，防止病从口入，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者身体健康。同时成品存放实行四隔离;生与熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂品隔离、食物与天然冰隔离。环境卫生采取四定办法，即定人、定物、定时间、定质量;划片分工，包干负责。个人卫生做到六勤，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗碗池、灶具、地面。认真擦拭餐厅地面、餐桌、餐车、及整齐摆放座椅，严格保证员工之家地面、门窗、玻璃以及周围环境的卫生。

六紧跟公司目标、完全配合、服从作业区领导安排，争创新面貌，严守作业区制度，为公司赢得最大化利益。

在过去的一年里，感谢公司领导、同事们及作业区领导对我的不断激励和工作中的支持、认可，让我在本职岗位上自由发挥以致建功立业。在今后的工作中，我将一如既往的干好本职、勤勤恳恳、认真负责、任劳任怨、努力学习烹调理论知识和做菜技巧，努力提高自身业务素质和专业水平，使各项工作上一个新台阶。

20xx年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20xx年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对20xx年工作的一些总结，如有不妥之处敬请斧正。

**烹饪学期工作总结16**

一、加强培训教育，提升员工素质。

公司的规章制度，我经常在例会上向厨房员工提及、宣读，旨在要求大家都养成遵守公司制度的习惯。结合员工实际情况，我加强对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过我的努力和大家的积极配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、保持良好的个人卫生和仪表、钻研烹饪技术等行为，基本上都成了厨房员工的自觉行为。现在，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步形成。

二、注重销售导向、加强质量管理。

菜肴是产品，产品只有在销售出去才能创造效益，好的产品才能创造好的效益。因而，我在平时工作中就很注重厨房员工销售意识的培养，我们要注重全局，不能只盯着做菜这一道工序，更应该关注菜肴能否顺利销售，关注顾客消费后的感受。我们要增加营业收入，我们要提供优质的服务，那菜肴口味当然要好、质量当然要跟得上。菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定。我们认真听取前厅员工意见及顾客反馈，总结每日成品问题，并在次日例会中及时研讨，改进不足。我们在努力，我们要使顾客对我们的菜肴产生一种如情人般的眷恋，一种剪不断、理还乱的思念之情。

三、加强卫生管理，落实消防要求。

我们严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的`各个环节。首先，每个员工都必须对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我要求所有员工必须做到“人离火熄、电断、气关”。我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行提供应有的保障。

四、加强节料节能，严格成本控制。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去。落实节约厨房用水、用电、用气的举措。还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值。通过以上措施，把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本、控制成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房综合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得一定成绩。当然，我们也还存在不足，比如，对市场需求变化的掌握不够及时，时鲜产品的推出滞后，厨房管理还没有形成系统等。

在新的一年，我将带领我的团队，在20xx年的基础上，继续加强教育培训、质量卫生安全监控和成本控制。同时我要改进自己的工作思路，及时把握市场动向，考察新的菜品，加快菜肴的创新。加强厨房管理的基础建设，努力使管理形成体系，从而寻求在新一年内创造更好的经济效益和品牌效益。

周边酒楼和饭店的与日俱增，必将使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，20xx年必将有一个全新的收获！

**烹饪学期工作总结17**

半年来我担任单位烹饪技师，经过长时间的工作积累，逐渐地对于这份工作有所了解，现将工作总结如下：

第一，思想方面。

工作期间我充分地认识了烹饪技师这份工作的职责所在，我的任务是为全单位同事提供每日的可口饭菜佳肴，努力让大家吃到新鲜美味的饭菜。因此，在工作当中我始终用心做好本职工作，做到“干一行爱一行”。我深知虽然自己从事的这份工作比较劳累，但是我从认为自己低人一等。我确信只要我把烹饪技师这份工作做好，我就是不错的。

第二，工作方面。

工作当中我们首先要保证领导干部的饮食问题，在工作当中重点把关领导们的饮食。对于领导的用餐进行科学化配给，注意蔬菜水果肉类等各种营养搭配，并且注意烹饪过程当中的火候、调味，确保领导干部获得最好的饮食供给。在食堂烹饪工作当中我们重点很好几个环节：一，原材料采购。二，食物储藏保鲜。三，上锅烹饪。

第三，规范纪律方面。

工作期间我始终遵守工作规章制度，做到不缺勤、不迟到、不旷工。半年来我是满勤、并且利用工作其余时间做一些杂工，例如打扫、清理食堂废料。

总的来说，我半年的工作总结就是这些，在下半年我将继续做好本职工作。

**烹饪学期工作总结18**

时光荏苒，20xx年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千。今年物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

>一、厨房管理方面

1、20xx年厨房人员调整。一次是xx店与xx店副厨对调，另一次是x月份筹备xx店，人员综合调整以老带新，xx店上什主管调xx，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入xx的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、xx年xx店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到xx万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在xx%~xx%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、xx店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房xx原来x元多/斤涨至xx元/斤，花椒也涨到xx元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

>二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

>三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面;辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

**烹饪学期工作总结19**

我是\_级烹饪专业(1)班学生，在去年10月份的考取中级中式烹调师的证书结束后，于\_年x月x日进入\_市\_宾馆进行实习。

在长达8个月的实习期结束将至，写此实习报告，来讲述我在实习期间的工作、生活情况。

去年的x月x日，我先是去到\_的酒店进行实习，后由于种种原因，仅仅进行了4天的实习便回到了\_。当时，个人认为这会将是我人生的一个败笔。自己心里也是有许多的不舒服。自己也是认为在丢学校的脸。但是自己觉得在一个自己不喜欢的地方工作，很难将自己的实力展现出来，于是便回到\_。此前工作的\_宾馆厨师长得知消息后，向我抛出了橄榄枝，表示欢迎我回到\_工作。于是，我便回到了\_宾馆工作。

回去\_之前，厨师长说要把我安排在重要岗位，这仅仅是一个全新的开始。我之前在\_的工作是一名切配厨师。回来后，厨师长把我安排进了冷菜间。在别人眼里，冷菜间或许是一个天堂吧。但是，我时刻告诫自己，来冷菜间不是来享受的，而是来学习的。一定要虚心的向冷菜间的其他比我们年长的师傅请教。这也是我们班主任老师在实习之前告诫我们的。来到了冷菜间，一个全新的陌生环境下，我时刻的在学习着。从一个最底层的学徒慢慢成长。

讲讲我在冷菜间最开始的故事。那时进入冷菜间，我可以说是两眼一抹黑，什么都不会。但是一切都是可以学习的，这也的确如此。比如说，这个菜该用什么盘子装，这个要怎么点缀，我可以说是都不会。耐心的学习。一点一滴的去学。带我的师傅呢，他其实再过一个月就要离开\_到其他地方工作了。所以，我自然也就成了他的“接班人”。

冷菜间，女生的比例可谓是多的。这或许就是一个特色了吧。当时去，也是不怎么熟悉，只知道她们是我们楼下那个班级的同学。但是彼此之间都是不认识的。每次认真的学习，把每一步的要领都记在心里，一些调料的配方，脑子记不住，我便写了一张小字条，随时携带。因为好记性不如烂笔头吧!这也是的确如此。时间过得十分的快，一个月的时间到了，那位师傅走了，我便接替了他的工作。在别人眼里，我就是一名未来班长的接班人。

有一次，餐饮部的经理x师傅，和我们的关系也是挺不错的。便和我说：\_，你知道吗?把你安排在冷菜间，我们是有考虑的。女生在冷菜间可能体现不出来，但是一个男生在冷菜间就能体现出来。不仅是菜肴的质量，还有各个方面的点点滴滴，必须要细致。可以说是，你既要有男人的那种狠劲，也要有女生那种细致劲。那时刻，其实我觉得身上背的不仅仅是一名实习生那么简单了，而是要成为一名真正的厨师，一名合格的厨师。这也就成了我为之奋斗的目标之一了!当然了，要成为一名真正的厨师，绝非简单之事，这是值得肯定的。就像我冷菜班组的班长，他担任班长职务有近两年了。他也是从最基本的学徒做起，一步一步做到这个地位的。不过，他也的确是有真实的本事。

自从那位师傅走了以后，身上的担子也的确重了，领导也是十分的看重我。在一次次的婚宴和会议面前，我们冷菜班组的全体同事共同奋斗，一起顺利的完成了诸多的成功。但是，现在说成功其实也是未免太早了。因为，这仅仅是成功这个过程中的一步。要想成功，还是那句话，绝非易事。

后来时间久了以后，同事们之间彼此也了解了。于是便经常一起出去聚餐，一起出去玩。这或许就是团结的一个方式罢了。

**烹饪学期工作总结20**

一学期来，我校在教育办正确领导和市教育局教研室的精心指导下，坚持“特色求生存，质量求发展”的办学理念，坚持以构建和谐教育为宗旨，以全面提高教育教学质量为中心，以教研为基础，以课题研究为主线，以建设高素质师资队伍为根本，紧紧围绕学期初提出的办学思路及具体教学目标，大胆创新，扎实工作，充分发挥了教务处和教研组指导监督、整合推进的功能，出色地完成了各项任务，取得了优异的成绩。为了使今后的工作再上一个台阶，现就本学期具体工作情景作以下总结：

一、加强师资培训，加强教学研究，促进教师专业发展。

(1)组织教师继续学习新课程理论及专业知识。

理念是先导，学习是保证。为进一步转变广大教师的教育观念，把广大教师的教育理念提升到一个新的层面，本学期，我们继续加强教师的理论和业务学习，采用理论联系实际、团体与自学相结合的办法，经过“请进来、走出去”的方式，多方面创造条件为教师供给进修和培训的机会，使教师获取先进的教改信息，学习先进的教育理论和实践经验，不断提高教师的业务水平。实验中学来我校交流的焦玉兰、梁国秀教师对全体教师进行新课程理论及专业知识的精心指导。

(2)充分发挥教研组、备课组教学研究的职能作用，继续开展“蓝青工程”，让拜师带徒，互帮互学，齐头并进之风继续传扬，使教师无论是教学理论还是实践本事都得到很大的提高。

本学期我校继续研究以下课题：、《深化课堂教学改革，提高课堂教学效率研究》、在课题研究中，要求人人参与，全体合作，不断提高教师教学教研水平。

(4)认真组织教师参加上级有关部门组织的各类活动，如赛课、撰写论文等。

经过各种活动的参与，许多青年教师在各类竞赛中取得了优异成绩，他们的专业本事得以提高。

二、狠抓教学常规管理，全面提高教学质量。

俗语说“没有规矩不成方圆”，一个学校如果没有行之有效的规章制度，其运行将是混乱无序的。所以，加强常规管理是提高教育教学质量的重要途径。本学期，教务处在不断完善管理措施的基础上，继续做好教学常规管理。

1、实行分层管理。为使常规管理落到实处，我们继续采取教务处和年级组两个层次对教学工作实行有序管理。教务处负责全校教学活动的监控调度，各年级主任携手教研组负责日常管理，落实具体的教学目标及各项任务的完成，在充分发挥年级主任工作的进取性和创造性的同时，经过他们了解教师中的一些思想意见和提议，使他们在教学管理中起到教务处与教师之间的桥梁作用。

2、继续从“备、上、批、辅、考、评”诸环节着手，加强教学常规检查。本学期由教务处牵头，教研组配合，每月组织一次教学常规检查，每周由教务处抽查。检查资料为教师的学科计划、教案、听课记录、教学反思、学生的作业等。如发现问题，则要求教师及时整改。

3、规范考试制度，以考促教。教务处认真组织考试，每次月考，实行交叉编排座位，严格要求教师监考，狠抓考纪考风，对违纪学生进行了严肃处理;并对评卷、成绩统计、质量分析和试卷讲评等环节作严格要求，以考风促进了我校教风和学风。

4、面向全体，继续组织教师做好“学差生”的转化工作。首先，要求教师关心和爱护学差生。这是做好学差生思想工作的一个重要的前提条件，爱护学差生是打开学差生心扉的金钥匙。因为他们更需要温暖、信任和热爱。第二、培养和激发学差生对学习的兴趣。学差生都有一个共性，就是不仅仅思想品德上后进，并且普遍对学习没有兴趣，学业成绩比较差，这就是所谓的双差生。我们要求教师从每个学生的实际出发，因材施教，加强辅导，帮忙他们解决学习上的具体的问题，增强他们的自信心，进而培养学习兴趣。第三、抓反复，反复抓。学差生的思想转化过程是新旧矛盾的过程，也是一个个长期过程，要改变也非一日可成，一般都会出现重复。在这方面，我们注意研究他们思想反复的规律，耐心对待，反复教育引导，使他们看到期望，看到提高，从而增强自信心。

5、认真开展实验和课外兴趣活动。由教务处专人负责督促，要求科任教师组织兴趣小组、科普活动小组，引导组织学生参加课外活动，开展科普、美术、书法等技能竞赛，开阔学生眼界，开发学生智力，培养学生的实践本事、创造本事。

6、加强音、体、美学科的教学管理，探索特殊群体成才的策略。我们进取开展丰富多彩的兴趣活动，推进学生课外活动的正常进行，从时间、场地、器材等多方面给予保证，确保教学的正常进行，使音、体、美教学体现出新的特色。在本学期举行的迎新春文艺晚会上，我校音、体、美的教学水准得到充分展现，迎新春文艺晚会取得了圆满的成功。

三、突出重点，加强毕业班工作。

毕业班工作是学校的中心工作，为了集中精力抓好初三和高三的毕业班教育教学工作，切实提高教育教学质量，使每一个毕业班学生在我校能顺利地完成学业，同时继续提升我校办学效益和声誉，我们采取了一系列的措施。

1、加强毕业班工作的领导。我们成立了初三毕业班工作领导小组，校长亲自担任组长，并组织行政人员协助年级长开展工作。各行政人员进取深入年级、深入课堂、了解真实情景，定期、不定期地研究解决初三的教学过程中的实际问题，协调各班各学科的平衡，使各项工作开展得更细、更实、更好。

2、认真学习和研究中考指导性文件，加强毕业班教学和应考的分析研究。本学期我们充分发挥了初三年级组的作用及各学科备课组职能，在讲授新课的同时，组织各学科备课组开展了近两年来的“两考”试题分析研究和学科考点研究工作。目前已较好地把握中考复习方向，为下一步科学合理地安排好复习做好了准备。

3、加强备课组建设。强化团体备课，以强带弱，互为资源、互相帮忙，加强教法、教材的处理和考试动态的研究。各备课组活动以提高课堂效率为重点，重视学生基本知识的掌握和基本本事的构成，及时解决教学中存在的问题。

4、加强学科之间的平衡和学科分析，为每一位学生寻求发展的空间。毕业班各学科教师加强了对学生的学科平衡研究，各科教师之间互通信息，认真作好学情的分析，寻找每一个学生发展的空间，帮忙每一个学生确立好奋斗目标。

四、今后的工作方向。

成绩属于过去，辉煌还待明朝!我们还需不断努力——

1、继续组织教师加强业务学习，更新教育观念，认真贯彻执行新课程标准，用新的理念指导教学，不断提高教师的教学本事。

2、进一步加强教学过程管理，加大教学过程管理的监督力度，鼓励教师在教学过程中求真务实，不弄虚作假。异常是实施课堂教学改革，深入学习洋思中学的“先学后教，当堂训练”的教学模式。

3、关注薄弱教师、薄弱学科、薄弱班级、薄弱学生，力争实现学校整体办学质量的提升。

4、深入细致开展教研、教改活动，异常是加强课题研究，要求教师及时进行教学总结，撰写教学反思和论文。

**烹饪学期工作总结21**

烹饪是膳食的艺术，讲得通俗一点就是做菜、烧菜家常菜谱，烹饪的学习心得体会范文。虽然在我们每天的生活中都在做菜、烧菜，但做什么菜，各有特色;怎么做，各有方法;做得怎样，各有味道。话说做菜，也是要讲学问的。在千年的中华传统文化里，说到做菜，不得不提及商朝的伊尹。据典故记载，伊尹初至殷时，为祈求神灵保佑，成汤曾特意为伊尹举行盛大祭典，欢迎伊尹的到来。祭祀完毕之后，成汤虔诚地向伊尹请教关于“治国\*天下”的策略。

对此，伊尹并未冠冕堂皇，坐而论道，更未谈高深玄妙的大道理，而是“说汤以至味”，为使自己的言说更具感染力和说服力，伊尹选择了人世间最为\*常，而自己又最为擅长的饮食烹饪来现身说法。于是就有了“负鼎俎，以滋味说汤，致于王道”的说法。民以食为天，通过品尝人间美味，伊尹以烹饪中精妙细微的奥秘，用形象生动的比喻，深入浅出地教给了成汤许多治国之道，为汤治国提供了宝贵的经略。事物都是有共通性的，烹饪与法学也不例外。

烹饪与法学都要求具有实践性。理性认识来源于实践，但又对实践活动进行指导。下厨做菜，用什么火候，放什么调料、何时放调料、放多少调料，何时出锅，都需要在多次实践中摸索总结出来。林淡秋在《马逢伯》中说道:“小菜还是\*常的小菜……但一经过这位女厨师的神手烹饪，的确有一种不\*常的滋味。”是的，小菜还是那样的小菜，但是经过多次下厨实践，熟能生巧，慢慢领会出做菜的奥妙，做出来的菜才美味可口。

作为一种知识，法学也需要在具体的司法实践中探索和总结出来。法学是司法具体实践的总结和升华。脱离实践的法学，就像是没有放油盐酱醋的菜，苦涩无味，会让人产生排斥，甚至是厌恶，

源于实践的法学，才更具有生命力。近年来，司法机关建立与法学院校双向交流机制，对于总结和提升司法实践的理论层次，加深和促进法学研究的具体应用，实现司法实践与法学理论研究的互动大有裨益。

烹饪(做菜)是家常便饭，法学也应该通俗易懂，成为老百姓的拿手“好菜”。在法学理论著述中，“阳春白雪”当然不可缺少，但“下里巴人”亦是不可或缺。因此，法学应该走出超尘脱俗的“象牙塔”，步入寻常百姓家，让法理在具体生活中运用自如。作为法律人，我们不是生活在纸质的法律之上，而是生活在现实社会里。法律本身是整个社会体系中的最重要的部分之一，法律与社会的良好运行息息相关。

因此，我们不能将法律从社会体系中剥离开来。法律人只有以社会的背景为考量，用社会常识、常理、常情，才能更深刻地理解法律，进而做出更为准确的判断。民国时期的法学家孙晓楼说:“只有了法律学问而缺少了社会常识，那是满腹不合时宜，不能适应时代的需要，即不能算作法律人才。”用老百姓的话，说老百姓的事，谈老百姓关注的问题，讲老百姓生活中的法理，应该是我们作为法律人的追求。烹饪的灵感、法学的理性都来自老百姓的生活中。好吃的菜和法学理论要用于百姓寻常生活之中，烹饪与法学都需要取之于民，用之于民。法学不能只是文人墨客的言说，更应该是寻常百姓口中的谈资。

烹饪的总结5篇（扩展2）

——烹饪专业的实\*结

**烹饪学期工作总结22**

烹饪指的是膳食的艺术。对食品作加工处理，使食物更可口，更好看，更好闻。一个好的料理，色香味形俱佳，不但让人在食用时感到满足，而且能让食物的营养更容易被人体吸收。另外日语中有烹饪一义的“料理”一词也常在台湾被使用。

词目：烹饪 拼音：pēng rèn 定义 “烹”就是煮的意思，“饪”是指熟的意思，广义地说，烹饪是对食物原料进行热加工，将生的食物原料加工成熟食品；狭义地说烹饪是指对食物原料进行合理选择调配，加工治净，加热调味，使之成为色、香、味、形、质、养兼美的安全无害的、利于吸收、益人健康、强人体质的饭食菜品包括调味熟食，也包括调制生食。

英文解释

[Cooking;Culinary art] 做饭做菜，烧煮食物

详细解释

亦作“ 烹 ”。烧煮食物，做饭菜。 唐孙逖《唐济州刺史裴公德政颂序》：“蔬食以同其烹饪，野次以同其燥帷！ 宋陆游《食荠十韵》：“采撷无阙日，烹饪有秘方。”《明史・乐志二》：“烹既严，登俎惟肃。” 清蒲松龄《聊斋志异・湘裙》：“俄而肴u罗列，烹饪得宜。”邹韬奋《萍踪忆语》十八：“这些妇女杂志的内容，大概都是关于家庭、烹饪、服装等等的小说和专论。”林淡秋《马逢伯》：“小菜还是平常的小菜……但一经过这位女厨师的神手烹饪，的确有一种不平常的滋味。”

原料是烹饪的物质基础。随着我国经济的发展，烹饪原料更加丰富多彩，国际的烹饪原料与我国传统的烹饪原料都大显神通，各显其能。烹饪原料从品种、规格、品质、数量等方面都有了很大的发展和提高。传统与创新烹饪原料，与烹饪技艺相结合，转化成新的美味佳肴，满足全世界人们的需求，为中国烹饪的发展注入了强劲的活力。如传统的烹饪原料鸡、鸭、鱼、猪、牛、羊等众多菜肴，是我国历代厨师辛勤劳动、苦心经营、因材施艺，合理用料，巧妙配伍，精心烹制，细心调理的结果，在人们心目中留下了根深蒂固的印象，形成了不同的烹饪流派和饮食文化。但从国外引进的许多新型烹饪原料，进入餐饮市场，拓展了食物结构，为现代中餐烹饪注入新的活力，提供了充足的物质保障。如人工孵化养殖的三文鱼、鸭嘴鱼、肥牛、鳄鱼、鸵鸟等，加以巧妙、合理、科学、经济、大胆地使用，创造出了不少新的风味菜肴，适应了广大群众在饮食文化上的节奏变化，满足了不同消费层次对美食的追求，也为中餐烹饪的全面发展、推陈出新打开了新局面。如植物类烹饪原料――苋菜、水芹、蕨菜、马齿苋、桔梗、鱼腥草、牛蒡、香椿、豆苗、柳芽、槐花、紫苏叶、薄荷、莼菜等。人工科学栽培的如荷兰豆、意大利芥兰、新西兰菜花、法国香菜、美国的樱桃西红柿、玉米笋、夏威夷芹菜、日本三叶芹、樱桃红萝卜、紫色甘蓝、香菇、金针菇、竹荪、平蘑、口蘑、发菜、草菇等，都已成为公认的烹饪原料。 在调料方面，传统调料更加系列化、标准化，形成了多种调料、半成品调料的植物烹调油，如番茄酱、辣酱油、浙醋、生抽王、老抽王、蒜茸辣酱、美味鲜酱油、海鲜酱、柱侯酱、沙嗲酱、原椒酱、卤水、老酱油、米醋、香醋、蚝油、烧烤汁、葡汁、蒜蜜、咖哩酱、蒜茸辣酱、桂林腐乳、豉油鸡汁、豉油、豆辣酱、桂林辣椒酱、排骨酱、卤水汁、特级酱油、虾酱、海鲜酱、鱼露、京都汁、“卡夫”沙律酱、奇妙酱、达靶汁、法国汁、俄国汁、意大利汁、荷兰汁、烧烤汁、鸡粉、牛肉精等，在我国烹饪餐饮界中大量使用。 烹饪之所以能够成为一种技术、一门艺术、一种文化，是因为它在人类生活中具有如下意义和作用： 1．提供富含营养的\'膳食，强人体质，满足人类饮食生活中的物质需求。 2．提供健康安全的膳食，保证饮食卫生。 3．提供色、形、味兼美的膳食。 4．创造、发展饮食文化，推进人类文明建设。

烹饪主要对食物作处理，例如切、刨、剁等方式让食物变碎而易于食用、腌渍或加入调味料使食物更可口、或加热食物等。加热食品，通常能让食物变软、杀菌，且使食物的营养成分更容易被人体吸收。5-60°C是许多食物细菌兴旺的温度。鸡、鸭、鱼、肉、奶全部应该避免保存在这个温度范围。冷藏和冰冻不能杀死细菌，只能延缓它们的成长，让食物可以保存较长的时间。

烹饪首先要有原料，又称为食材，好的烹饪要求新鲜优质的食材。需注意保存期限。食材的种类 谷类（米、面、麦、杂粮等） 肉类 蔬菜、水果 食用油脂 调味料 食材的处理 由于食材本身的特性，或食材的形式不同，所以烹饪首先要进行处理。处理之后才能收藏更久。 清洗或解冻 削皮与切块（或切片、切丝、切丁、切末） 烹饪前的调味（为了方便入味，食材常在烹饪前先行腌渍）

烹饪的方式有很多：

油传热:

炒，煎，贴，烹，炸，溜 烹：卤汁不加淀粉勾芡，余同溜。 生料炒，叫煸。 炒后水传热：熬，烩，焖，烧，扒 熬：先把料物炒一炒，然后加汤至熟。调味料可在加汤前或汤后加。 烩：出锅前勾芡，余同熬。 焖：亦作桑先炒，然后加汤和调味品，微火，至熟。 烧：加汤和调料后，微火至接近熟，再以旺火收汤。余同焖。 扒：出锅前勾芡，余同烧。 将煎或炸过的原料加调料小火制熟的过程，如：大虾，鲫鱼等，具有口感酥烂，汁浓味美的特点。

水传热:

氽，涮 煮：投料物于水（凉、温、开），加热至熟 炖：旺火收汤。余同煮。 煨：主要用于不易酥烂的料物，如脚爪一类。宽汤旺火。 焐：温火久热。余同煨。

汽传热:

其它:

卤，酱，熏，烤，炝，腌，拌，拔丝 h：以盐为热介质的烹调方法，如盐h鸡，成菜具有味醇厚，鲜香味美的特点。 调料：孜然粉

**烹饪学期工作总结23**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢个位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责;个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**烹饪学期工作总结24**

>一、经营方面

1、在总公司的指导下，于10月成立“产品研发小组”。

2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应“绿色餐饮理念”，并且也获得了一些良好的市场反应。

3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。

>二、管理方面

1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，在xxx年部门人员较去年同期相比，比较稳定也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。

2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。

3、根据公司经营需求，逐步按照“六常法”健全部门相关管理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。

4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜霄、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。

5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管理，通过各部门的监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提

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！