# 202\_年做后厨厨师的心得体会(优质19篇)

来源：网络 作者：雨声轻语 更新时间：2024-07-17

*体会是指将学习的东西运用到实践中去，通过实践反思学习内容并记录下来的文字，近似于经验总结。那么我们写心得体会要注意的内容有什么呢？下面小编给大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。做后厨厨师的心得体会篇一入学以来，在...*

体会是指将学习的东西运用到实践中去，通过实践反思学习内容并记录下来的文字，近似于经验总结。那么我们写心得体会要注意的内容有什么呢？下面小编给大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

**做后厨厨师的心得体会篇一**

入学以来，在廖老师和杨老师的耐心教导上，虽不敢说小有所成，却自认初窥门径，下面就来讲讲一些体会与感悟。

红案、白案专精勤练其中厨艺任何一门则必然能劳有所得。

二、对于学员，如果想成为好的厨师，这“师”字的含义必须要理解与执行。我的理解就是师含着对工作平台的管理与执行。杨老师讲课时讲过很多案例，比如优秀的厨师，即使是一个站墩子的，也能清楚地知道冰箱里还存放着什么原料，它们摆在哪个位置，什么时间进的货。常见一些厨师配菜时找不到原料，而过段时间清理冰箱时，又丢来一大堆不能用的废料。实际上，很多厨师都是传菜单进了厨房之后，才开始翻箱倒柜地找原料。厨师做事情很注意细节，就连“随手”—块抹布的叠法都有一套规矩。因为他们明白，只有做好了每一个细节，才能把整件事情都做好。再来看我们一些厨师，“随手”抓来抓去，把抹布都弄成是一张油水玷污的“万用布”。调料缸和放料头的码儿，好的厨师每天下班后都会仔细清理一次，及时添补缺料。而一般的厨师则把这等事情放到第二天早上才去做。下班嘛，比谁都跑得快。

四、不怕麻烦，认真对待每件作品。同样是做菜，可是有些厨师只追求表面功夫——盖在面上的原料大小整齐，厚薄均匀，而里面垫底的原料就不一样了，不是渣就是砣，反正稀里糊涂地一堆，就看你爱吃不吃了。而你再看那负责的厨师做菜，就是不一样，连边角余料都会加以认真对待，让菜式表里如一。多数厨师杀鱼时，都是把鱼“啪”一声摔到地上，再顺手将其抓起来，三五刀刮去鳞片、开膛破肚了事。然而好厨师杀鱼，会小心地把鱼摁在案板上，从鱼鳃后面小心运刀，一边划一道口子后，再把鱼放回清水盆里游动放血。搞这么复杂的放血程序为的是让鱼肉雪白细嫩，也是为了最大限度地去除腥味。

作为学员，目前你可能没有别的厨师刀工熟，菜式记得多，厨艺文化理解的透，但是我们也应该把上面这些方面在厨师的每个阶段都认真对待，相信一定会收获人生最多的财富。

**做后厨厨师的心得体会篇二**

做为一个厨师，我已经在这个行业有多年的经验了。这个职业涉及到社交、创造和热情，是一个令人充实且有挑战性的工作。通过这些年在厨房中的学习和实践，我收获了很多关于做厨师的心得和体会。在本文中，我们将探讨我在这一职业中所得到的五个主要心得。

第一，保持专注和耐心是成功的关键。在厨房中，每一道菜品都要求我们的全神贯注和细致入微的关注。我们必须时刻注意食材的新鲜度、做菜的时间和调味品的搭配。同时，厨房环境往往是快节奏和高压力的，它要求我们保持冷静和耐心。只有专注和耐心才能避免出错和保证菜品的质量。这个道理同样适用于生活中的其他领域，只有专注和耐心，我们才能获得更好的成果。

第二，团队合作是厨师工作中的基本要求。在一个繁忙的厨房中，个人的努力是不够的。厨师们必须密切合作，相互配合，以确保顺利完成每一道菜品。团队合作意味着互相帮助、相互尊重和相互信任。只有当每个厨师都知道自己的职责，同时愿意为了整个团队的成功做出牺牲，厨房才能发挥最大效能。团队合作的经验对我来说不仅仅在厨房中有用，生活中的团队合作同样重要。

第三，创新是做厨师的关键能力。不同的厨师可能会使用相同的食材和烹饪方式，但是他们创造出来的菜品却各不相同。这是因为每个厨师都有自己的独特视角和创造力。在厨房中，创新意味着不断尝试新的食材和烹饪技巧，从而创造出新的菜品。创新是不断跟随潮流和满足客户需求的关键。在生活中，我们也需要创新思维来适应社会变化和解决问题。

第四，关心和尊重食材是一个合格厨师的要求。作为厨师，我们需要了解食材的来源和特点，以及如何合理使用它们。关心食材的意味着我们不能浪费食材，要尽可能地运用每一个部分。尊重食材的意味着我们要以最优质的方式烹饪食材，避免浪费和滥用。关心和尊重食材是对生活的一种态度，它使我们更加珍惜和享受美食。

最后，对于做为一个厨师来说，永远保持学习的心态是至关重要的。烹饪是一个不断发展和变化的领域，新的食材和烹饪技巧层出不穷。只有不断学习，我们才能跟上时代的步伐。通过学习，我们可以获得新的灵感和技巧，提高自己的烹饪水平。同时，学习也意味着接受失败并从中吸取教训。只有持续学习，我们才能成为一个更好的厨师。

总结起来，做为一个厨师，我从这个职业中获得了许多宝贵的心得和体会。保持专注和耐心、团队合作、创新、关心和尊重食材以及永远保持学习的心态，这些都是成功的关键。无论是在厨房中还是生活中，这些经验都对我们产生深远的影响。通过不断实践和努力，我相信我将成为一个更好的厨师。

**做后厨厨师的心得体会篇三**

各位领导同事大家好;我在xxx酒店的学习中.在xxx老师的讲课中，还有xxx在和同事那里的学习中，在领导的教导下我在一下总结了我们厨师这一行的心得，很兴奋也很荣幸和各位领导同事分享我的心得。

经常和一些厨师朋友在一起闲聊，很多厨师报怨：哎!现在这厨师一行真难做，还有很多厨师干脆转业那么是什么原因让我们厨师这么难做呢?我经过一年半的学习和别人的讨论总结出一下五点。

第一，首先我们厨师适应市场经济的发展，认清餐饮业发展趋势。市场经济是竞争的时代，即所谓“适者生存”，我们厨师也不例外，要想生存，就得发展、创新。现代社会发展，要求厨师也适应潮流，适应餐饮业的发展，这就要求我们厨师要不断学习、不断更新自己专业知识、专业技能，补充新营养,即所谓学无止境。正所谓成功着奖励，失败着买单。

第二，我提到厨师个人技艺题目。厨师要想在自己的岗位上立足，处于不败，那就要求我们有上乘的厨艺、过硬的本领。在菜肴制作过程中，一定要求自己认认真真做好每个菜，哪怕是最简单的小菜，也要认真往炒、认真往调味。在态度上更应谦虚好学，不要碍面子，那样吃亏的就是你，再有为了进步自己，应经常参加各种专业技能培训学习。

第三，说一说厨德，在我们餐饮业，尊师重教、为人师表、带徒授艺、拜师学艺都以形成良好风气且特别讲究。厨德就是厨师发展的条件。厨艺是一天天的学，一年年的进步，好厨德也就是一天天的积累，一年年的进步。只有厨艺厨德都高明的厨师，在厨师界才有影响，才有威看，才受人尊敬。和大家闲谈经常提到一些厨师不讲道德，败坏厨师名声。比如有些厨师相互撬别人工作，在酒店工作故意浪费，甚至损公肥私。但我以为这只是一些少数厨师所为，只因他们目光短浅，而断了自己的路。厨艺是我们追求的目标，厨德是每位厨师都应俱备的个人素质。

我所用的目的。现在具我所知，有很多厨师转业，究其原因呢?我以为他没有恒劲，吃不了苦，受点打击挫折后，对厨师行业失往信心。或是没有钻研到厨师行业里边往，厨师这行业真可谓学无止境，活到老学到老。

第五，厨师应该处理好四周人际关系。有些厨师问：“人际关系和我们有什么关系?我以为关系很大，首先作为厨师长(厨师)应处理好与老板或经理的关系，这不是说给老板或经理送礼套近乎，而是应和领导勤沟通，相互交流信息与想法，相互交换意见。使彼此相互更加了解。作为厨师长(厨师)更应和下属打成一片，了解下面人的想法，向下属传达领导指意， 不要以命令式口气对待下属。带\*\*\*要以身作则，为人师表，努力学习专业知识，在下属中树立自己的威看，要言而有信，不要刻薄对待\*\*\*与同事。经常以谈心形式和下属或\*\*\*们谈厨艺，交流感情，切不可高傲自大。

总而言之，厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。

**做后厨厨师的心得体会篇四**

当我踏入厨房这个领域时，对于做厨师的工作还一无所知。然而，通过近几年的勤奋学习和实践，我渐渐发现做厨师这个职业不仅仅是将食材做成美味佳肴的过程，更是一种艺术，一种激发人味觉、视觉享受的技能。对于我的这一段心得体会，我深感这是一门值得深耕细作的手艺。

段二：烹饪技能的培养

在成为一名合格的厨师之前，我首先要掌握烹饪技能。在这个行业中，我学会了切菜、炒菜、烧烤等各种基本的烹饪技巧。而对于每一种菜肴，都有着不同的处理方法和烹饪时间，我需要根据食材的特点进行调整。同时，对于一些独特的菜品，我需要不断地探索和尝试，以使其更加独特、美味。正是通过不断的实践和学习，我逐渐培养并提高了自己的烹饪技能。

段三：团队协作的重要性

在厨房这个繁忙的工作环境中，团队协作是至关重要的。一个优秀的厨师需要与其他人共同协作完成工作，而不是独自承担所有责任。在过去的几年中，我学会了与同事合作、互相支持，共同努力以使每一道菜品精益求精。我也深刻体会到，没有团队的支持和协作，就无法做到高效的厨房运作。

段四：艺术創意的发挥

在厨师这个职业中，艺术创意是必不可缺的。通过搭配新颖的材料、创意的烹饪方式和精美的摆盘，可以制作出让人眼前一亮的佳肴。在这个过程中，我发现自己的想象力和创造力也得到了提高。我愿意尝试新的菜肴组合，不断挑战自己，以创造出独特而令人满意的味觉体验。厨师工作中的创造力不仅仅局限于菜肴的味道，还包括对于色彩、香气和质感的综合考量，这对于我而言是一种挑战，也是一种乐趣。

段五：对厨师职业的思考

通过这些年的努力，我越发坚定了作为一名厨师的职业选择。厨师并不仅仅是一个菜肴的制作者，而是一位将热情、创意和技术融合于一身的艺术家。我发现，厨师职业的真正魅力在于，能够通过自己的努力和才能，为他人带来美食的享受和愉悦。而当看到顾客对于我的菜品交口称赞、满意而离开时，我不禁感到自豪和满足。

总之，做厨师的心得体会包含了烹饪技能的培养、团队协作的重要性、艺术创意的发挥以及对厨师职业的深思熟虑。在这个职业中，不仅要有一双灵巧的手，更要有一颗热爱美食的心。我相信，通过不断地学习和实践，我能够不断提升自己的技能，创造出更多的美味佳肴，为人们带来更多的快乐。

**做后厨厨师的心得体会篇五**

第一段：引言（100字）

做菜是一门艺术，如同绘画、音乐一样需要用心去创作。作为一名厨师，我深爱着这个职业，通过不断的研究和实践，我积累了一些做菜的心得和体会。下面我将分享我的一些感悟。

第二段：仔细准备是成功的关键（200字）

一道美味的菜品背后，不仅需要厨师的技术功底，还需要有充分的准备工作。在做菜之前，我养成了先准备好材料并进行分析的习惯。只有清楚了食材的特性和相互搭配的关系，才能更好地发挥它们的味道和口感。此外，仔细准备还包括了做菜所需的工具、调料等等。只有做好准备工作，才能稳定地进行烹饪，确保菜品的口感和品质。

第三段：鲜食材是菜品成功的基础（300字）

一道美味的菜品离不开鲜美的食材。我一直坚持使用时令、新鲜的食材来制作菜品。新鲜的食材能够更好地保留它们的原始味道和营养成分。在挑选食材时，我会仔细观察肉类的颜色、鱼类的眼睛以及蔬菜的外观和质地等等，以确定它们的新鲜程度。而且，新鲜的食材更易于烹调，口感更佳。因此，选择鲜食材是做菜成功的重要环节，也是展现厨师技术和品质的重要方面。

第四段：创新和独特是菜品的灵魂（300字）

作为厨师，我深知菜品的创新和独特性对于吸引食客是至关重要的。在菜品的烹调过程中，我总是努力寻找新的调味品、烹调方法、搭配等方面的创新点。我喜欢借鉴传统的烹饪技巧，并结合现代的口味和需求进行改良，使得菜品更加符合当代人的口味。此外，我还会注重菜品的外观设计和摆盘，力求独特而吸引人。只有不断地进行创新，才能让菜品焕发出新的魅力。

第五段：用心、热爱是做菜的灵魂（200字）

最后，无论是什么样的烹饪技巧和食材，用心和热爱都是做菜的灵魂。在做菜的过程中，我总是全身心地投入其中，希望能够通过自己的手艺将美味传递给食客。热爱厨师这个职业是我烹饪技巧的根基，也是我不断追求卓越的动力。用心做菜的厨师不仅能够做出美味的菜品，更能感染食客的味蕾和心灵。

总结（100字）

作为一名厨师，我对做菜有着独特的理解和经验。通过仔细准备、选择鲜食材、创新独特和用心热爱，我相信任何一道菜品都能够焕发出无穷的魅力。做菜是一门艺术，只有将心灵融入其中，才能真正做出美味的菜品。毫无疑问，厨师这个职业将会陪伴我一生，不断让我的菜品更加出色。

（1200字）

**做后厨厨师的心得体会篇六**

厨师，是一份神圣而极具艺术性的职业。作为一个厨师，我有幸能够在这个行业中工作，并且积累了一些厨师心得体会。在这段时间里，我体会到了厨师的辛苦与快乐，并且认识到了作为厨师的责任和义务。下面我将分享我个人的心得，希望能够给热爱烹饪的朋友们一些启发和帮助。

首先，要成为一名优秀的厨师，必须具备热爱烹饪的心态。只有对烹饪充满热情和兴趣，才能够将自己的激情融入到每一道菜品中。烹饪是一门艺术，只有真正用心去做，才能够达到最好的效果。我相信，只有真正热爱烹饪的人，才能够在这个行业中取得长足的进步。

其次，作为一名厨师，要有极高的责任心。每一个食客都把自己的健康和味觉信任交给了厨师，所以我们必须要对自己制作的每一道菜品负责。一丝不苟和细致入微是每一个厨师都需要具备的品质。从挑选食材到烹饪过程中的每一步，都需要认真对待，确保食品的质量和安全。

同时，作为一名厨师，必须具备出众的技术和丰富的知识。在这个行业中，技术的熟练度与菜品的口感直接相关。只有不断学习和提高自己的技术，才能够做出更加美味的菜品。此外，对于不同的菜系和烹饪方法，也需要深入了解和研究。只有拥有丰富的知识储备，才能够应对各种复杂的菜品需求。

再者，团队合作是当之无愧的重要因素。一个优秀的厨师必须懂得与团队进行高效沟通和合作。在传菜的高峰期，厨房中的每一个人都需要互相配合，共同完成繁重的工作任务。只有团队合作和默契，才能够确保每一道菜品都按时准确地上桌。

最后，良好的时间管理是成为一名出色厨师的关键。厨师需要在有限的时间内烹制出多道菜品，所以对时间的合理安排和掌控必不可少。在烹饪的过程中，对于每一道菜品的时间节点要有清晰的把握，以确保食品的口感和色泽。同时，良好的时间管理也能够提高工作效率，使得厨师在有限的时间内完成更多的任务。

作为一名厨师，我深知这个行业的辛苦与挑战，但同时也深爱着这份工作。在这个行业中，每一天都充满了不同的惊喜和挑战，而我正是因为这些原因才对这个行业充满了激情。我会继续努力学习和提高自己的技术，不断追求菜品的完美。同时，我也希望能够通过我的努力，为食客们带来更多美味与快乐。

**做后厨厨师的心得体会篇七**

各位领导同事：

大家好；

我在xxx酒店的学习中.在xxx老师的讲课中，还有xxx在和同事那里的学习中，在领导的教导下我在一下总结了我们厨师这一行的心得，很兴奋也很荣幸和各位领导同事分享我的心得。

经常和一些厨师朋友在一起闲聊，很多厨师报怨：哎！现在这厨师一行真难做，还有很多厨师干脆转业那么是什么原因让我们厨师这么难做呢？我经过一年半的学习和别人的讨论总结出一下五点。

市场经济是竞争的时代，即所谓“适者生存”，我们厨师也不例外，要想生存，就得发展、创新。现代社会发展，要求厨师也适应潮流，适应餐饮业的发展，这就要求我们厨师要不断学习、不断更新自己专业知识、专业技能，补充新营养,即所谓学无止境。正所谓成功着奖励，失败着买单。

厨师要想在自己的岗位上立足，处于不败，那就要求我们有上乘的厨艺、过硬的本领。在菜肴制作过程中，一定要求自己认认真真做好每个菜，哪怕是最简单的小菜，也要认真往炒、认真往调味。在态度上更应谦虚好学，不要碍面子，那样吃亏的就是你，再有为了进步自己，应经常参加各种专业技能培训学习。

厨德就是厨师发展的条件。厨艺是一天天的学，一年年的进步，好厨德也就是一天天的积累，一年年的进步。只有厨艺厨德都高明的厨师，在厨师界才有影响，才有威看，才受人尊敬。和大家闲谈经常提到一些厨师不讲道德，败坏厨师名声。比如有些厨师相互撬别人工作，在酒店工作故意浪费，甚至损公肥私。但我以为这只是一些少数厨师所为，只因他们目光短浅，而断了自己的路。厨艺是我们追求的目标，厨德是每位厨师都应俱备的个人素质。

俗话说，“三百六十行，行行出状元”，但想当“状元”，可并非易事，要想在厨师行业做出成绩，成为厨师的楷模，好就要求厨师在本职工作中有恒劲。而且要努力上进，发奋图强，有认真钻研的.精神，必须要树立干一行，爱一行的态度，把自己的专业技术学好、学精，达到唯我所用的目的。现在具我所知，有很多厨师转业，究其原因呢？我以为他没有恒劲，吃不了苦，受点打击挫折后，对厨师行业失往信心。或是没有钻研到厨师行业里边往，厨师这行业真可谓学无止境，活到老学到老。

有些厨师问：“人际关系和我们有什么关系？我以为关系很大，首先作为厨师长（厨师）应处理好与老板或经理的关系，这不是说给老板或经理送礼套近乎，而是应和领导勤沟通，相互交流信息与想法，相互交换意见。使彼此相互更加了解。作为厨师长（厨师）更应和下属打成一片，了解下面人的想法，向下属传达领导指意，不要以命令式口气对待下属。带\*\*\*要以身作则，为人师表，努力学习专业知识，在下属中树立自己的威看，要言而有信，不要刻薄对待\*\*\*与同事。经常以谈心形式和下属或\*\*\*们谈厨艺，交流感情，切不可高傲自大。

总而言之，厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。

20xx年1月16日

xxx

**做后厨厨师的心得体会篇八**

各位领导同事大家好;我在\_\_-\_酒店的学习中，在\_\_\_老师的讲课中，还有\_\_-\_在和同事那里的学习中，在领导的教导下我在一下总结了我们厨师这一行的心得，很兴奋也很荣幸和各位领导同事分享我的心得。

经常和一些厨师朋友在一起闲聊，很多厨师报怨：哎!现在这厨师一行真难做，还有很多厨师干脆转业那么是什么原因让我们厨师这么难做呢?我经过一年半的学习和别人的讨论总结出一下五点。

第一，首先我们厨师适应市场经济的发展，认清餐饮业发展趋势。市场经济是竞争的时代，即所谓“适者生存”，我们厨师也不例外，要想生存，就得发展、创新。现代社会发展，要求厨师也适应潮流，适应餐饮业的发展，这就要求我们厨师要不断学习、不断更新自己专业知识、专业技能，补充新营养,即所谓学无止境。正所谓成功着奖励，失败着买单。

第二，我提到厨师个人技艺题目。厨师要想在自己的岗位上立足，处于不败，那就要求我们有上乘的厨艺、过硬的本领。在菜肴制作过程中，一定要求自己认认真真做好每个菜，哪怕是最简单的小菜，也要认真往炒、认真往调味。在态度上更应谦虚好学，不要碍面子，那样吃亏的就是你，再有为了进步自己，应经常参加各种专业技能培训学习。

第三，说一说厨德，在我们餐饮业，尊师重教、为人师表、带徒授艺、拜师学艺都以形成良好风气且特别讲究。厨德就是厨师发展的条件。厨艺是一天天的学，一年年的进步，好厨德也就是一天天的积累，一年年的进步。只有厨艺厨德都高明的厨师，在厨师界才有影响，才有威看，才受人尊敬。和大家闲谈经常提到一些厨师不讲道德，败坏厨师名声。比如有些厨师相互撬别人工作，在酒店工作故意浪费，甚至损公肥私。但我以为这只是一些少数厨师所为，只因他们目光短浅，而断了自己的路。厨艺是我们追求的目标，厨德是每位厨师都应俱备的个人素质。

第四，学厨艺做厨师应持之以恒。俗话说，“三百六十行，行行出状元”，但想当“状元”，可并非易事，要想在厨师行业做出成绩，成为厨师的楷模，好就要求厨师在本职工作中有恒劲。而且要努力上进，发奋图强，有认真钻研的精神，必须要树立干一行，爱一行的态度，把自己的专业技术学好、学精，达到唯我所用的目的。现在具我所知，有很多厨师转业，究其原因呢?我以为他没有恒劲，吃不了苦，受点打击挫折后，对厨师行业失往信心。或是没有钻研到厨师行业里边往，厨师这行业真可谓学无止境，活到老学到老。

第五，厨师应该处理好四周人际关系。有些厨师问：“人际关系和我们有什么关系?我以为关系很大，首先作为厨师长(厨师)应处理好与老板或经理的关系，这不是说给老板或经理送礼套近乎，而是应和领导勤沟通，相互交流信息与想法，相互交换意见。使彼此相互更加了解。作为厨师长(厨师)更应和下属打成一片，了解下面人的想法，向下属传达领导指意， 不要以命令式口气对待下属。带\_\_\_要以身作则，为人师表，努力学习专业知识，在下属中树立自己的威看，要言而有信，不要刻薄对待\_\_\_与同事。经常以谈心形式和下属或\_\_\_们谈厨艺，交流感情，切不可高傲自大。

总而言之，厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。

厨师心得体会篇3

**做后厨厨师的心得体会篇九**

我在学校学的就是烹饪专业，但是我是属于那种有点心高气傲，没办法静下心来学东西的人，但是天赋还是很不错的，什么甜点、西餐、中餐、饮品等课程我都只是拿到良好的评分，没有一项是能被老师评为优秀的，但是这样的我却是无时无刻不想着快点出来实习，因为我想让更多的人知道我的能力，认可我，想早点用自己的所学挣搭到钱，但是事情却没有我想象的那么简单，一点也不顺心如意。

实习开始的时候，我信心满满的到厨房去报道，但是厨师长也是就是我的师父，第一句话就是问我会杀鱼不，我说我会，然后酒店一整天的鱼都是由我来杀的，我整个大学生涯下来，都没杀这么多鱼，上班第一天我就见识到了做厨师的辛苦，当天我是累的手都抬不起来了，第二天继续。我性子比较犟，我觉得这是师父不承认我的能力，所以才不让我做菜，我就要证明给他看，只要是他交代的工作我都是一一做好，除了杀鱼我后来还经历过剁肉沫，从上班剁到了下班，我愣是没服一句软。就这样持续了半个月，我那时候都有点绝望了，我不禁就开始想，难道我一身的本事，就让我一直在这做这样的工作吗？几度产生了辞职的念头，最后都忍下来了，我也慢慢的开始可以可以做配菜的工作，给师父切菜，他烹饪，也是被骂了好几次，说我切的比三岁小孩还要差，直接是给我演示了一遍，我才知道，我距离一个正常的厨师差距有多远，我便开始虚心的跟着师父学习，他叫我做什么我就做什么，对我的批评我就认真听着，慢慢的也是对我产生潜移默化的影响，我的刀工是越来越好，做菜的时候心也是越来越平静，不会心浮气躁的了，到了实习的\'最后一个月，我在师父的允许下，也是可以开始帮他忙，开始制作客人需要的一些比较简单易制作的菜品，这三个月对我的改变是巨大的，在我看来完全可以跟我在大学四年的学习成果相提并论了。

后来我才能理解我是遇到了一个多么好的师父，一个厨师最重要的是什么？要菜做的好吃，这样走到哪才有饭碗，才是别人争先恐后想要的厨师。我作为一个实习生要想在这行站住脚跟，学习东西，先就要把基础练好，所以一开始才会让我干那些活，就是为了磨我的性子。经过这三个月打磨的我，现在任何一家餐饮单位的厨房，我都可以进去任职，我都能保证自己能给那个单位带来远超自己工资的效益，如果再给我一次机会去老师面前考试的话，我相信我能全科达到优秀。

**做后厨厨师的心得体会篇十**

做一个好的西餐厨师须具备下面的条件!!

一、 要成为一名优秀厨师追求的最高境界。优秀的厨师必须具备良好的厨德，培养好的厨德才能使厨师走向成功，在行业内有所建树。所以说：厨德是当好一名厨师的根本。如何在方寸灶台上培养好厨德呢?我在行业内得到大家的认同，与自己用良好厨德来要求自己是密不可分的。良好的厨德主要包括以下四方面的要素：一是要热爱行业，立足本职。只有热爱烹饪这一行，才可潜心做这一行，只有立足厨师本职，才会在工作中不断获得喜悦，获得成功。一名厨师从学徒起要经历从水杂、解功、配菜、站炉等不同岗位的漫长磨练，每一岗位的工作都是在为做好一名厨师打基础，每一岗位锻炼的过程都必须立足本职，不怕脏、不怕累、不能急于求成，这是培养厨德的根本。二是要踏实工作、精益求精。做厨师来不得半点虚假，每道菜品都须经过严格的工序，省一道工序，菜品就达不到质量的要求，同时，食客的口味在不断变化，厨师做菜也必须顺应变化，寻求创新，成以做一名厨师必须踏踏实实、精益求精。三 要谦虚谨慎，持之以恒。中国烹饪源远流长、博大精深，对每一们从厨者来讲都没有止境，不是在大赛上得了金奖，在行业内被授予了大师称号就可以高忱无忧，就可以说是登峰造极，必须持之以恒，做到胜不骄、败不馁。方保持进步。四是要亲和同行，尊重前辈。人民饮食质量的提高，在于烹饪水平的提高，烹饪水平的提高，在于烹饪同行的共同努力，厨师之间相互研讨、相互帮助、相互勉励，才可推动行业的共同进步。同时，我们要认识到大部分菜品的原形都是前辈们创造留下来的，我们的技艺是前辈们经验的积累，所以要尊重前辈，学习前辈，亲和同行。

二、 要成为一名优秀厨师必须拥有精湛的厨艺。

厨艺是厨师立足的关键。要成为一名优秀的厨师，必须拥有精湛的技艺。比如一名优秀的湘菜厨师，不但要精通湘菜，还必须旁通其它菜系。如何才能拥有精湛的厨艺?一是学艺要从零做起。学艺是一个艰苦的、长期的过程。学海无边，厨师学艺要持之以恒、坚持不懈，不要半途而废或停滞不前，从最基本、最基础的做起，一步一个脚印，要有一股永不知足的钻劲。特别是现在饮食消费日新月异，顾客消费的多样化，更加要求厨师立足传统，不断创新。厨师学艺要融会贯通，取长补短，博采众长，在理论和实践操作方面全面发展。二是要以博大胸怀传艺。我在四十年的烹饪生涯中，共培养学生近千人，其中100多人成为高级厨师，并成为酒店、宾馆、饭店、餐馆的中坚技术骨干。我认为厨师成名后，更要为烹饪事业发扬光大作贡献，不能将自身的烹饪技艺视为个人财富，要毫不保留的将自我所知，传授给热爱本职、热爱行业的学艺者，对一些勤奋好学，有发展前途的学生、徒弟要多培养。

三、 要成为一名优秀厨师必须对企业和顾客充满感情。

我所谈到的感情，就是在工作中要把促进发展和满足顾客需求摆在首位，将个人利益置后，带着感情工作。我认为这是一名合格的厨师不可缺少的素养。何谓充满感情的工作：一是对企业要有“家”的感情。多年来，我一直扎根企业求发展。我认为，一个好的餐饮企业离不开技艺超群的厨师队伍，同样一个大师也需要好的企业做后盾,把企业做大做强是广大厨师义不容辞的责任。当前，一些厨师受社会不良思想的影响，单纯以经济利益为追求目标，这于已于企业都不利。作为厨师，如能将企业当成家，多投入，多付出，为企业的发展多出点子、多想办法，定能在平凡的岗位上做出不平凡的事业。二是对顾客要有“亲戚朋友”般的情谊。我们常说顾客是上帝。要满足顾客需求，需要我们细心观察，认真研究顾客心理，掌握顾客的消费趋向，把顾客摆在第一位。工作中，对顾客充满“亲戚朋友”般的情谊，能把来企业就餐的长辈顾客，像对待自己的父母、老师、领导一样相待;对晚辈顾客，像对待自己的子女一样相待，我想厨师制作菜品就一定能发挥出最高水平。

四、 要成为一名优秀厨师必须要有良好的心情。

产品质量是企业的生命线。厨师作为菜品的直接制作者，在菜品的烹制过程中，如果没有良好的心情和健康的心态，菜品质量必然会受到影响，从而给顾客留下不好的印象，影响企业的声誉。工作中厨师如何做到拥有良好的心情?一是要有高度的责任感和强烈的敬业精神。要认识到自身工作在企业中的重要性，要认识到菜品质量对企业经济效益的影响，以极其负责的态度工作，工作中体现强烈的事业心和务实的敬业精神，保持一种健康的心态。二是不要把工作之外的不愉快心情带到工作中来，人处在社会环境中，心情受外界影响很大，家庭矛盾、朋友误会、疾病等因素都可能影响人的心情。目前，中式烹调不是标准化操作。试想，一个厨师在工作中，心情受到工作之外不愉快因素的干扰，菜品质量怎能得到保障?因此，厨师要克服这些不良情绪，增强心理承受能力，提高心理素质，保持良好的心境。

**做后厨厨师的心得体会篇十一**

厨师这个职业自古以来就有着极高的技艺要求和严格的标准。在厨师的职业中，厨师们需要不断学习、不断进步，才能够掌握各种烹饪技法和创新菜品，满足不同人们的需求。我作为一名厨师，在多年的职业生涯中，积累了一些心得和体会。以下我将分享一些我对这个职业的思考和体悟。

第一段：责任意识是一切的基础

作为一名厨师，我深刻明白责任意识对于整个职业生涯的重要性。无论是在食品卫生方面还是菜品质量上，都必须有高度的责任感。每一道菜的味道和质量都代表着我们作为厨师的专业水准。不论是在工作中还是平时的生活中，都要时刻以对自己负责、对顾客负责的态度对待。

第二段：灵感和创新是不可或缺的素质

在艺术创作一样，在烹饪中，灵感和创新是不可或缺的素质。与时俱进，了解时下的饮食流行趋势，尝试新的烹饪技法和食材组合，可以带来新的菜品创意。此外，不断学习和探索，了解不同地域的菜系和烹饪文化，可以为自己的菜品加入独特的风味和特色。创造出美味新颖的菜品，可以吸引更多的客人，并且为自己在职业中的发展带来更多的机会。

第三段：团队合作是凝聚力的来源

在厨师的职业中，团队合作是至关重要的。厨师们需要相互协作，密切配合，才能够保证菜品的质量和效率。分工明确，相互配合，就能够提高整体的制作效果和效率。此外，良好的沟通和协调也能够集思广益，带来更多好的创意和共同的进步。团队合作不仅能够提高工作效率，还能够培养团队精神和凝聚力，让每个人都感到自己在团队中的价值和重要性。

第四段：对细节的关注决定了一切

在厨师这个职业中，对细节的关注是非常重要的。每一道菜的烹饪时间、火候掌握都需要非常准确，否则就会影响到口感和味道的质量。同时，菜品的摆盘也需要注意细节，如美观、色彩搭配等，以提升整体的食欲和视觉享受。对于食材的选择也需要非常仔细，要确保食材新鲜、安全、合格。只有将细节做到极致，才能够创造出令人满意的菜品，满足顾客的品味和需求。

第五段：持续学习是不断进步的动力

厨师这个职业是一个永无止境的学习过程。不论是新的烹饪技法、新的食材还是新的菜品创意，都需要我们不断学习和研究。通过学习新的知识，我们可以拓宽自己的视野，丰富自己的烹饪技能，并且在实践中不断提高。与此同时，通过参加各种烹饪比赛和活动，与同行们的交流、切磋，也能够激发自己的创造力和进步的动力。

总之，厨师这个职业是一个充满挑战和机遇的职业。只有在不断学习、不断进步的过程中，我们才能够成为真正的优秀厨师。责任意识、灵感创新、团队合作、细节关注和持续学习都是实现这一目标的重要素质和动力。相信只要我们始终保持对这个职业的热爱和追求，我们的艺术之路必将越走越宽广，创造出更多美味可口的佳肴。

**做后厨厨师的心得体会篇十二**

作为一名厨师，我从事这个行业已经十多年了。在这些年里，我深深地感受到了厨师这个职业的独特魅力，并从中获得了许多宝贵的经验和体会。在这篇文章中，我将分享我的心得体会，以期给读者带来一些启发和帮助。

第一段：热爱是做好菜的前提

作为一名厨师，最重要的是热爱这个职业。只有对烹饪充满热情，才能做出好菜。烹饪是一门艺术，需要细心和耐心。每一道菜背后都有无数小时的练习和实践。而只有热爱才能让我们保持对事物的热情，并在这个过程中持之以恒。

第二段：细节决定成败

在烹饪的过程中，细节决定成败。一道菜如果少了一个调料或多了一分烹饪时间，往往会让这道菜的味道有所不同。因此，在制作一道菜的时候，我通常会花很多时间在细节上，比如刀工的精细、材料的选择、烹饪的时间和温度等等。只有将这些细节做到极致，才能使菜品的味道更加出色。

第三段：与顾客的沟通很重要

作为一名厨师，与顾客的沟通也非常重要。只有了解顾客的口味和需求，才能做出适合他们的菜品。有时，一道菜的成功并不仅仅取决于烹饪的技巧和味道，而是取决于与顾客之间的沟通。因此，我喜欢和顾客交流，听取他们的意见和建议，并在后续的烹饪中加以改进。这样，我可以更好地满足顾客的需求，并提供更好的服务。

第四段：团队合作是关键

在一家餐厅或酒店工作的厨师，必须具备团队合作的精神。烹饪是一个复杂的过程，需要多个厨师的协作才能完成。因此，团队合作对于一个厨师来说是至关重要的。每个厨师都要将个人的技能和经验与他人的合作相结合，共同完成任务。只有通过团队合作，才能够高效地完成繁重的工作，并提供高品质的菜品。

第五段：不断学习与创新

作为一名厨师，我相信学习和创新是不可或缺的。烹饪是一个充满无限可能的领域，不断学习新的技巧和理念可以使我们保持竞争力。此外，创新也是提高一道菜的关键。在我的工作中，我经常尝试用不同的食材和烹饪方法制作菜品，并尝试与传统的味道和口感相结合，创造出新颖独特的菜品。

总结：

作为一名厨师，我对这个职业充满热爱。通过多年的经验和实践，我深深地认识到烹饪是一门精细的艺术，需要细心和耐心。与顾客的沟通、团队合作以及不断学习和创新，都是成为一名优秀厨师的关键。我相信，只有将这些体会融入到实践中，才能做出更好的菜品，并为顾客提供更好的服务。

**做后厨厨师的心得体会篇十三**

作为一名厨师，我从事美食行业已有多年。在这段时间里，我积累了许多宝贵的经验和感悟。今天，我想分享一下我的厨师心得体会，希望能给热爱烹饪的朋友们一些启发和帮助。我相信，烹饪不仅仅是一种技术活，更是一门艺术，通过烹饪，能够展现出厨师的才华和品味。

第二段：追求细节，追求完美

在烹饪的过程中，细节贯穿始终，决定着一道菜的成败。对于厨师来说，追求完美是非常重要的。在选购食材时，从质量到新鲜度，每个细节都要考虑到位。而在烹饪过程中，火候、配料搭配、食材切割等都需要精益求精。只有将每个细节把控到位，才能呈现出一道完美的佳肴。

第三段：创新思维，独特呈现

作为厨师，不仅仅是执行菜谱的工人，更是一位有创意的艺术家。在烹饪的过程中，创新思维是必不可少的品质。通过对食材的组合、烹调方式的改进以及菜品的摆盘等独特的呈现，可以使食物更具创意和吸引力。厨师的创意能够打破传统的框架，给人们一种全新的美食体验。

第四段：团队合作，精神协作

在厨房中，团队合作是至关重要的。无论是大型饭店还是小型餐厅，良好的团队合作能够使整个厨房运行得更加高效和有序。每个厨师都需要密切配合，相互协作，精诚合作才能做出美味的佳肴。在繁忙的时候，良好的团队合作能够带来协同效应，提高工作效率，确保每位客人都能品尝到美味可口的食物。

第五段：热爱与专注，永不止步

烹饪需要热爱和专注，这是成为一名优秀厨师的基石。热爱让我对烹饪充满了激情，专注使我不断追求更高的境界。烹饪是一门学问，需要不断地学习和探索。在业余时间里，我经常阅读各种烹饪书籍，参加烹饪培训班，以提升自己的烹饪能力。同时，我也积极参加各种烹饪比赛和展览，通过与其他厨师的交流和学习，不断完善自己的技艺。

总结：

以上，就是我作为一名厨师的心得体会。烹饪不仅是一门技术活，更是一门艺术。通过追求细节、创新思维和团队合作，加上热爱和专注的精神，我们可以做好每一道菜，给每个客人带来美味和快乐。我希望我的经验能够启发更多的人，让更多的人热爱烹饪，享受美食带来的乐趣。

**做后厨厨师的心得体会篇十四**

第一段：

厨师是一份神圣而有挑战性的职业。通过长时间的实践和经验积累，我对于这个职业有了一些深刻的体会。在繁忙的厨房中工作，我学会了如何处理高强度的压力，同时也懂得了沟通合作的重要性。厨师的职责不仅仅是将食材加工烹饪出美味，还包括满足顾客的需求和提供高品质的服务。在这篇文章中，我将分享一些我在厨师生涯中的心得体会。

第二段：

首先，作为一名优秀的厨师，必须具备扎实的基础知识。了解食材的特性和烹饪技巧是非常重要的。在我早期的职业生涯中，我就投入了大量的时间来学习不同菜系的烹饪方法。多次的实践和不断的尝试让我更加熟练掌握了各种烹饪技巧。在对于食材的了解上，我也进行了不断的学习和研究，以便在制作菜品时能够发挥出最佳的味道和口感。基础知识的掌握是成为一名出色厨师的第一步。

第三段：

其次，我认为创造力和创新是厨师职业中的关键要素。当今社会，人们对于饮食的需求不再局限于满足基本的口腹之欲，更多的是对于美味和新鲜感的追求。作为厨师，我需要不断地创造新的菜品和烹饪方式，以满足顾客的需求。为了保持自己的创造力，我喜欢深入了解各种菜系和食材，从中寻找灵感和创意。而且，与同行的交流与合作也能够激发我的创新思维。创造力和创新能够让餐厅在激烈的市场竞争中脱颖而出。

第四段：

除了技术和创新，良好的团队合作也是一名优秀厨师不可或缺的特质。在忙碌的厨房中，一个高效的团队可以提高工作效率，同时也能够减少压力和冲突。作为一名厨师，我懂得尊重和倾听他人的意见，同时也愿意给予他人帮助和指导。只有团队成员之间的密切配合和默契，才能确保菜品的质量和服务的效率。团队合作是成功的关键。

第五段：

在我多年的厨师生涯中，我无数次地挑战了自己，也学到了很多。通过不断的实践和努力，我成为了一名能够独当一面的厨师。我深知在这个职业中需要具备坚持和毅力，同时也要保持谦逊和学习的心态。只有不断地追求进步和提升，才能在这个行业中立足。作为一名厨师，我时刻保持着对于烹饪的热爱，并且永远不会满足于现状。

结尾段：

总结以上所述，作为一名厨师，我深知这个职业需要持续不断的努力和追求。扎实的基础知识、创造力的发挥、良好的团队合作以及持续学习的态度是我在这个职业中的心得体会。每一次的烹饪都是一次对于自己能力和激情的体验，也是与顾客分享美味的机会。我将继续踏上这条厨师之路，不断挑战自己，追求卓越。

**做后厨厨师的心得体会篇十五**

我个人是很喜欢厨艺的，我父亲是一名厨师，在一家五星级餐厅工作了十多年了，他的厨艺真的很好，平时我们家最向往的就是能够吃到父亲做的菜。或许是因为这个原因，我对厨艺有着很大的憧憬，而我的父亲也用行动告诉了我，不管从是哪一个行业，只有专注才能创造辉煌。

他当初去学厨，一学就是数个年头，这些年里他吃了很多苦，做了很多的事情，跑遍了各个地方，只为做一道更加纯正的菜肴。从他的`身上，我学到了坚定，学到了专一。所以这次实习，即使我遇到了难以解决的办法，但是我仍然会想起我父亲的身影，这时候，我也就不再那么彷徨不安或者想要放弃了。

在实习的这个过程中，我遇到了很多问题，虽说这些问题被自己解决了，但是还是给我留下了一些影响，好的影响是告诉我做事要细心，要专注，坏的影响则是让我对自己的信心没有那么大了。我在学厨的时候，总发现自己有一些小毛病，并且怎么也改不过来，即使当初改正了，过一会又会忘记。这让我很苦恼，后来我师傅为我支了几招，也挺有用的，学会了之后我就更加自如一些了。

其实说到底，做一名厨师，最重要的还是要灵活运用，也要懂得取舍，尤其是作为一名厨师，如若在自己的技术上不自信，不懂得灵活运用的话，对自己的发展是有很大的影响的。这段实习里，我也一直坚定着自己的标准，从未松懈过半分，我在不断的朝自己的方向发展，也在朝自己的理想靠近。我真的很想成为一名优秀的厨师，不管是现在还是未来，我都愿意为之努力，也为之坚持。感谢这一次实习，为我点醒了很多，我也会拿出更好的自我，继续往前。

**做后厨厨师的心得体会篇十六**

第一段：引言（100字）

厨师是一门创造、充满激情和艺术的职业。作为一名厨师，我走过了无数个热忱的日子，品尝了成千上万种美味，也经历了一路的辛苦和挫折。然而，通过这些年的努力和经验积累，我深刻体会到了厨师这一职业的独特魅力，并形成了自己的心得体会。在这篇文章中，我将分享这些体会，希望能够给读者带来一些启发和思考。

第二段：热爱与激情（200字）

成为一名优秀的厨师，首先需要拥有对这个职业的热爱和激情。在我看来，热爱是源动力，激情是创造力。热爱让我对食物和烹饪充满了好奇和探索的欲望，让我愿意为了追求完美不断努力。激情则让我能够在厨房里发挥自己的创造力，将原本单调的食材变成美味的佳肴。正是因为对烹饪的热爱和激情，我才能够不断进步和提升自己的厨艺。

第三段：技术与细节（300字）

优秀的厨师需要具备精湛的技术和对细节的严格把控。技术上的熟练不仅仅是对烹饪方法和工具的掌握，更在于对每个菜品本身的理解和掌控。经过多年的实践，我深知每一道菜背后都有着独特的烹调要求和步骤，只有精确掌握这些细节，才能够做出完美的菜品。此外，对细节的严格把控也是成功的关键。从食材的选择和处理、调味品的搭配和比例，到烹饪温度和时间的掌握，都需要我们对每个环节都要求精益求精，旨在将每一道菜品的口感和味道达到完美的状态。

第四段：团队合作与沟通（300字）

在厨房这个环境下，团队合作和沟通起着至关重要的作用。每一次繁忙的餐厅大厨房，都需要我们之间的默契配合和高效沟通。这要求我们必须学会尊重和信任彼此，分工合作，做好每个环节的工作。在这个过程中，互相支持和帮助是非常关键的。同时，厨师要习惯面对高强度和快节奏的工作情况，保持冷静和清晰的头脑，才能够在厨房中充分发挥自己的能力。

第五段：不断学习与成长（200字）

厨师这个职业需要不断学习和成长。美食的发展和变化是永无止境的，只有不断跟上时代的脚步，学习新的烹饪技术和菜品创意，才能够保持自己的竞争力。学习并不只限于厨房中，还需要我们去探索和品味更多的食材和风味，拓宽自己的视野和思路。此外，与其他行业的交流也是非常重要的，它可以为我们带来新的灵感和想法。通过不断学习和成长，我相信我们能够把厨师这门职业做到更好，为更多人带来美食的享受。

结尾（100字）

厨师的职业不仅仅是简单的烹饪食物，而是一门综合艺术。通过热爱、激情、技术、细节、团队合作和不断学习，我们能够将食物变得更加可口和有创意。在未来的日子里，我会继续努力，追求完美，成为一名更加优秀的厨师。

**做后厨厨师的心得体会篇十七**

各位领导同事大家好；我在xx酒店的学习中。在x老师的讲课中，还有xx在和同事那里的学习中，在领导的教导下我在一下总结了我们厨师这一行的心得，很兴奋也很荣幸和各位领导同事分享我的心得。

经常和一些厨师朋友在一起闲聊，很多厨师报怨：哎！现在这厨师一行真难做，还有很多厨师干脆转业那么是什么原因让我们厨师这么难做呢？我经过一年半的学习和别人的讨论总结出一下五点。

第一，首先我们厨师适应市场经济的发展，认清餐饮业发展趋势。市场经济是竞争的时代，即所谓“适者生存”，我们厨师也不例外，要想生存，就得发展、创新。现代社会发展，要求厨师也适应潮流，适应餐饮业的发展，这就要求我们厨师要不断学习、不断更新自己专业知识、专业技能，补充新营养，即所谓学无止境。正所谓成功着奖励，失败着买单。

第二，我提到厨师个人技艺题目。厨师要想在自己的岗位上立足，处于不败，那就要求我们有上乘的厨艺、过硬的本领。在菜肴制作过程中，一定要求自己认认真真做好每个菜，哪怕是最简单的小菜，也要认真往炒、认真往调味。在态度上更应谦虚好学，不要碍面子，那样吃亏的就是你，再有为了进步自己，应经常参加各种专业技能培训学习。

第三，说一说厨德，在我们餐饮业，尊师重教、为人师表、带徒授艺、拜师学艺都以形成良好风气且特别讲究。厨德就是厨师发展的条件。厨艺是一天天的学，一年年的进步，好厨德也就是一天天的积累，一年年的进步。只有厨艺厨德都高明的厨师，在厨师界才有影响，才有威看，才受人尊敬。和大家闲谈经常提到一些厨师不讲道德，败坏厨师名声。比如有些厨师相互撬别人工作，在酒店工作故意浪费，甚至损公肥私。但我以为这只是一些少数厨师所为，只因他们目光短浅，而断了自己的路。厨艺是我们追求的目标，厨德是每位厨师都应俱备的个人素质。

第四，学厨艺做厨师应持之以恒。俗话说，“三百六十行，行行出状元”，但想当“状元”，可并非易事，要想在厨师行业做出成绩，成为厨师的楷模，好就要求厨师在本职工作中有恒劲。而且要努力上进，发奋图强，有认真钻研的精神，必须要树立干一行，爱一行的态度，把自己的专业技术学好、学精，达到唯我所用的目的。现在具我所知，有很多厨师转业，究其原因呢？我以为他没有恒劲，吃不了苦，受点打击挫折后，对厨师行业失往信心。或是没有钻研到厨师行业里边往，厨师这行业真可谓学无止境，活到老学到老。

第五，厨师应该处理好四周人际关系。有些厨师问：“人际关系和我们有什么关系？我以为关系很大，首先作为厨师长（厨师）应处理好与老板或经理的关系，这不是说给老板或经理送礼套近乎，而是应和领导勤沟通，相互交流信息与想法，相互交换意见。使彼此相互更加了解。作为厨师长（厨师）更应和下属打成一片，了解下面人的想法，向下属传达领导指意，不要以命令式口气对待下属。带xx要以身作则，为人师表，努力学习专业知识，在下属中树立自己的威看，要言而有信，不要刻薄对待xx与同事。经常以谈心形式和下属或xx们谈厨艺，交流感情，切不可高傲自大。

总而言之，厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。

**做后厨厨师的心得体会篇十八**

烹饪是膳食的艺术，讲得通俗一点就是做菜、烧菜家常菜谱。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“治国平天下”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平常，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。”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。

厨师心得体会篇2

**做后厨厨师的心得体会篇十九**

作为一个对烹饪有着浓厚兴趣的人，我报名参加了一家著名酒店的厨师班。在为期三个月的学习期间，我通过实践掌握了许多烹饪技巧和理念，并在其中获得了一些有益的体验和感悟。

第一段：对烹饪的热情需与自我约束相结合

对于一个学习烹饪的人来说，热情是入门的必备条件。但是，在热情和兴致的冲动下，我们也很容易忽视自己的时间和空间限制，随意与自己的身体状况作对。因此，在厨师班的学习过程中，首要目标就是要建立自我约束的意识，保证个人的精力和体力得到合理的分配和使用。

第二段：烹饪技能学习的综合性和实用性

烹饪技能是厨师班提供的主要学习内容。学习烹饪技能不仅有助于我们掌握各种烹饪方法和工具的使用，而且能够让我们对食材和菜品的味道和品质有更深刻的了解。这些技能在日常生活和职业道路上都有着广泛的应用和重要性。在厨师班的学习中，我明确了学习这些技能的综合性和实用性。

第三段：团队合作学习的体验和价值

在一家餐厅中，厨师是一个由多位厨师组成的团队。在厨师班的学习中，我们也需要学习和体验团队合作的过程和价值。我们可以通过相互协作、相互支持和相互学习的方式来实现团队合作。这样的学习方式不仅可以提高个人的专业技能和知识水平，还可以锻炼和提升我们在团队中的思维能力、沟通技巧和合作精神。

第四段：沉淀烹饪知识和经验的重要性

烹饪是需要不断实践和经验的。在学习的同时，我们需要通过反思和总结，来沉淀自己的知识和经验。这样，我们才能够随时随地将这些知识和经验应用到实践中，并根据实际的情况不断调整和改进。在厨师班的学习中，我还要提高自己的学习能力，认真记录和整理学习笔记，以便自己随时查阅和补充。

第五段：坚持和不断进取

厨师班的学习并不是一蹴而就的过程，需要学生们在坚持和不断进取的过程中获得成功和进步。作为一名处于学习初步阶段的厨师，我要坚持自己的热情，努力学习，不断调整自己的方法和策略，努力提升自己的技能和专业水平。同时，我还要始终保持一份饱满的自信和认真的态度，以实现自己的目标和梦想。

总的来说，在厨师班的学习过程中我获得了很多有益的体验和经验，有了更深入的认识和了解了烹饪。我相信，这些收获和体验将帮助我在以后的职业生涯中取得更大的成功。

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！