

烹饪职业理想演讲稿(精选6篇)

演讲中的抑扬顿挫，相当于音乐中的节奏，音乐需要节拍，演讲也需要节拍，你应该让你的演讲充满节奏感，节奏就是你口头表达进度的度量。我们想要好好写一篇演讲稿，可是却无从下手吗？下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

烹饪职业理想演讲稿篇一

您好！首先真诚地感谢您从百忙之中抽出时间来看我的自荐材料。

我是xx学校的毕业生。我是一名来自农村的孩子，艰苦的条件磨练出我顽强拼搏，不怕吃苦的坚韧个性。我很平凡，但我不甘平庸，未来的道路上充满了机遇与挑战，我正激越豪情，满怀斗志准备迎接。我坚定地认为：天生我材比有用，付出总会有汇报！

回首过去的这几年大学生活，求学之路坎坷不平，严峻的就业形势使我不得不怀着对知识的无比尊重，踏实认真地学习了烹饪烹调知识，以及食物雕刻和其它专业知识。

为了能够找到一份适合自己专业的工作，我还参加了一些认证考试，比如英语等级考试。以便不断砺炼自己成为现代社会所需要的实用性人才，更好的为贵公司创造效益，在学好书本的同时，积极地利用各种机会参加社会实践活动。另外自己有浓厚的兴趣，相信在以后的工作中会发挥出我的全部潜力，实现自己最大的价值。

当今社会世人瞩目的中国入世，切身相关的体制变革，沸沸扬扬的网路共同纺织了我们这个时代的生活背景，这个世界也因此充斥着残酷的竞争。“物竞天择，适者生存”成为时

代的主旋律。面对竞争，物色一名好助手是您的希望，而谋求一片理想的发展空间，则是我多年的梦想。

此致

敬礼！

XXX

XXXX年XX月XX日

烹饪职业理想演讲稿篇二

您好，我叫xxx□有四年在酒店当大厨的经验，看到贵酒店正在招聘厨师的信息，我写了这封求职信，希望可以到贵酒店担任一名酒店大厨。

当一名厨师，我觉得很大程度上是受到我爸爸的影响，再加上我的学习成绩不是很优秀，所以我就决定报读了一家职业技术学校读了3年厨师这个专业。毕业后的四年，我从一名厨师助理开始，临胸英才网。然后慢慢地积累，学习，然后当上了一名厨师，有自己几款拿手好菜。由于结婚的原因，我选择了回到自己出生的这个城市，继续当一名厨师。

在酒店了，除了酒店的服务，酒店的食物也是酒店至关重要的东西。而食物的质量是有厨师所决定的，所以一名好的厨师可以为酒店创造良好的业绩。而对于我，我扪心自问也是一名过关的厨师，对于刀法，酒菜的做法是比较精通的，而菜的味道也在之前的那家酒店证明是可以的，所以我可以在之前的酒店呆上四年甚至更久的时间。所以希望经理相信我的能力，给我一次面试的机会，做几款拿手小菜给经理品尝，测试一下我的水准。

最后，感谢经理抽时间阅读了我的求职信，希望有机会到贵

酒店工作，为贵酒店的客户服务，为酒店的食品水准的提供而努力。

此致

敬礼！

求职人□xxx

20xx年x月x日

烹饪职业理想演讲稿篇三

现代餐饮管理对烹饪环境卫生非常重视，因为卫生清洁、轻松舒适的餐饮环境可以有效地满足消费者心理审美的要求，从而赢得众多的消费群体并最终赢得巨大的餐饮市场和综合效益。我国烹饪界普遍提倡：“菜肴品质就是餐饮经营的生命”，国外饮食界则普遍认同：食物的安全卫生是无价的”，现代餐饮业视“清洁是餐饮店的命脉，是顾客选择餐厅，餐厅争取回头客的基本要素”。真正意义上的“美食”，应该即包括美味的佳肴和周到的服务，又包括优美的餐饮环境和厨房卫生，从而真正满足消费者生理审美和心理审美的双重需求。

养成良好的卫生习惯，始终要做到眼勤手勤腿勤，勤扫勤擦勤清洗，以保持店堂清洁，窗明几净，给顾客一个洁净适宜的进餐环境。中式餐饮虽有五千年饮食文化的深厚底蕴，但对烹饪环境卫生的重要性认识不足。烹饪环境卫生对于一个追求成功的餐饮企业而言，是其营销策略中绝对不可忽视的重要环节。

做菜时切菜的刀法是做出好味道的菜的关键步骤

一道好菜是讲究色香味俱全，刀功的体现就是“色”的体现。

刀工是做出好味道的菜的关键步骤。好的刀工,不但不会将菜(肉)切的互相沾连,而且还能切出大小粗细均匀的菜(肉),方便后锅炒出好菜. 如果大小粗细不均匀,就会出现小的熟了,大的不熟,等大的熟了,小的又老了这样的问题,任你是什么特一特二级大师,都炒不好了。再比如拌黄瓜,拍的、切片的、切滚刀块的、切丝的??味道就是不同,再比如切土豆炒青椒,切丝和切片的口感就不同。一般切丝比较入味,好熟。

这些感受,都是在平时做菜做饭中感悟到的,只要我们用心投入,就会体会到其中很多乐趣,那么我的厨艺也会在这种乐趣中日益渐长。

我们在生活中不难发现,我们在做菜的时候火候是很重要的,一个火候的好坏,直接就影响了我们在做菜的味道和营养,但是其实不同的菜,我们要选择不同的火候。

1、适合小火烹调的菜肴

如清炖牛肉。先把牛肉切成方形块,用旺沸水焯一下,清除血沫和杂质。然后移中火,加入辅料,烧煮片刻,再移小火上。通过小火烧煮,使牛肉收缩的纤维逐渐伸展。如果用旺火烧煮,牛肉就会出现外形不整齐现象,而且表面熟烂,里面仍然嚼不动。因此大块原料的菜肴,多用小火。

2、适合中火烹调的菜肴

凡是外面挂糊的原料,在下油锅炸时,多使用中火下锅,逐渐加油的方法,效果较好。炸制时如果用旺火,原料会立即变焦,形成外焦里生。如果用小火,原料下锅后会出现脱糊现象。有的菜如香酥鸡,则是采取旺火时将原料下锅,炸出一层较硬的外壳,再移入中火炸至酥脆。

3、适合旺火烹调的菜肴

主料多以脆、嫩为主，如葱爆羊肉、涮羊肉、水爆肚等。水爆肚，焯水时，必须沸入沸出，这样涮出来的才会脆嫩。这是因为高温下，肉的纤维急剧收缩，水分不易浸出，吃时就脆嫩。再如葱爆羊肉，首先要把肉切成薄片，其次一定要用旺火，油要烧热，再下入肉炒至变色，立即下葱和调料焖炒片刻，见葱变色立即出锅。也是要旺火速成，否则就会造成水多和嚼不动。

即：大块原料的菜肴，多用小火；凡是外面挂糊的原料，在下油锅炸时，多使用中火下锅；主料多以脆、嫩为主，适合旺火烹调。

剩余汤料的处理

- 1、整锅汤水储存：煲好的'汤水，如果不能当时饮用，可倒入保温瓶中保温，或是在室温下放凉后放入冰箱保存，饮用前加热即可。
- 2、油脂去除：如果煲好的汤水表层油脂过多，可用厨房纸巾在汤面轻轻一扫而过去掉油脂，也可将汤水充分冷却，油脂就会漂浮或凝固在汤面，用勺羹撇除，再将汤水煲滚即可。
- 3、剩余汤料：大部分人认为营养都已融入了汤中，煲好的汤喝完后，对于里面的肉类就弃之不要了。其实，无论煲汤的时间长短，肉类中的非水溶性营养物质也不能溶解在汤中，所以喝完汤后，还可将煲过汤的肉料取出，以生抽、葱、姜、辣椒等调料配成蘸料进食，味道依然鲜美。

不要把蔬菜水果一起烹饪

- 1、不要用搅拌机或食品处理机来打果汁。很多人用搅拌机或食品处理机来榨鲜果汁喝，以为这样做能完整吸收水果营养。其实在搅拌过程中，水果所含的维生素c会不断被氧化破坏。建议改用果汁机，它能迅速把水果的液体部分和残渣分离，

大大降低维生素c的氧化程度。

2、不要把含“维生素c分解酶”的蔬菜同水果一起烹饪。很多家庭喜欢把新鲜蔬菜水果混合一起做沙拉吃。但要注意，胡萝卜、黄瓜、苹果、香蕉等蔬果含有“维生素c分解酶”，混合吃会破坏其他蔬果所含的维生素c。不过，这种分解酶怕热，做沙拉时，胡萝卜可以先加热再用；苹果、香蕉等不易加热的水果可以先浇上柠檬汁，也有破坏分解酶的效果。

3、不要把煮过绿叶菜和根茎菜的汤汁倒掉。维生素c不耐热，水煮绿叶菜和根茎菜时，它很容易流失到汤汁里，但本身并没被破坏。因此，绿叶菜或根茎菜用来做汤最适宜，吃掉菜后连汤一起喝能充分摄取维生素c。煮汤的时候最好合上盖子，随热蒸发的维生素c会随水滴流回汤里，不至于浪费。

4、做色拉用的蔬菜不要长时间浸泡。做沙拉用的绿叶菜切好后，放冷水里浸泡片刻可以令蔬菜吸收水分，保持脆嫩口感。但长时间浸泡，蔬菜能吸收的水分量会饱和，随后维生素反而会从蔬菜内部流失到水里。

总之，这次实习活动对我来说是一次非常有意义的社会实践活动，它不但能提高我对适应社会的能力，而且能为我今后的学习指导奋斗的方向和目标，推动我继续勤奋学习，苦练技能，提高综合素质。

烹饪职业理想演讲稿篇四

您好，我叫xxx。有四年在酒店当大厨的经验，看到贵酒店正在招聘厨师的信息，我写了这封求职信，希望可以到贵酒店担任一名酒店大厨。

当一名厨师，我觉得很大程度上是受到我爸爸的影响，再加上我的学习成绩不是很优秀，所以我就决定报读了一家职业

技术学校读了3年厨师这个专业。毕业后的四年，我从一名厨师助理开始，然后慢慢地积累，学习，然后当上了一名厨师，有自己几款拿手好菜。由于结婚的原因，我选择了回到自己出生的这个城市，继续当一名厨师。

在酒店了，除了酒店的服务，酒店的食物也是酒店至关重要的东西。而食物的质量是有厨师所决定的，所以一名好的厨师可以为酒店创造良好的业绩。而对于我，我扪心自问也是一名过关的厨师，对于刀法，酒菜的做法是比较精通的，而菜的味道也在之前的那家酒店证明是可以的，所以我可以在之前的酒店呆上四年甚至更久的时间。所以希望经理相信我的能力，给我一次面试的机会，做几款拿手小菜给经理品尝，测试一下我的水准。

最后，感谢经理抽时间阅读了我的求职信，希望有机会到贵酒店工作，为贵酒店的客户服务，为酒店的食物水准的提供而努力。

XXX

xx年x月x日

烹饪职业理想演讲稿篇五

您好！今天早上路过贵餐厅的门口，看到贵餐厅现在正在一名中餐的厨师，正席找工作的我，刚刚看到这份厨师的工作挺适合我的，于是写了这封求职信，希望可以到贵餐厅当一名厨师。

在烹饪行业，我工作已有七年了。在过去的三年里，我担任一个在某某餐厅担任过快餐厨师，因此舒适快速有效地准备饭菜，做好又快又好吃。作为一个快餐的厨师，我不断地与客户进行沟通，调查客户的满意度，改进自己的菜式，事实上，我收到了四次“月最佳员工”奖在某某餐厅，很大程度

上归因于我的客户沟通交流的技巧。我相信我的经验和技能会让我能够成为贵餐厅的厨师团队的重要成员之一。

最后，在我的求职信附上了我的简历，如果您觉得我合适的话，可以随着打电话给我。安排一个合适的时间面试，试菜。非常感谢您的考虑，感谢你在忙中抽时间阅读了我的求职信。

此致，

敬礼！

求职人：

日期：

烹饪职业理想演讲稿篇六

您好！

我叫xx今天路过贵餐厅看到贵酒店正在招聘一名行政总厨，我曾在三星酒店从事这方面的工作，有当总厨的经验，所以写了封自荐书，希望可以到贵公司面试。

从事厨师这个行业已经有10个年头了，从事过学徒、厨师助手、厨师、副厨师长，最后到行政总厨。有过煮中餐、西餐的经验、负责负责面试，招聘，所有餐厅员工的调度和管理。维护和管理费用和有信誉的食品供应商的关系。设计、开发和执行菜单、质量控制和季节性的特色菜。计划和安排晚餐，午宴，招待会多达1000人。所以，对于一名行政总厨而言，我觉得我拥有出色的经验。希望总经理可以考虑一下我。

最后，谢谢经理看完我的这封自荐书，也谢谢您的考虑，希望早日可以收到您的电话，到贵酒店面试，到贵酒店工作。

XXX

XX年X月X日