

厨房课程心得(汇总5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨房课程心得篇一

厨房课是我们学校推行的一门实用课程，旨在让学生学会基础的烹饪技巧和健康饮食知识。经过一学期的学习，我对于烹饪有了更深入的了解，也从中收获了许多心得体会。

第一次走进厨房课的时候，我感到有些紧张和兴奋。因为我从小就对料理非常感兴趣，这次课程是我以认真学习的形式接触到它。我们的厨房老师非常亲切和耐心，她为我们详细讲解了厨房基础知识和操作技巧，让我对于烹饪不再陌生。在课堂上，我们还学习了如何正确选择和处理食材，如何合理安排健康饮食的搭配，这对于我来说是非常有价值的。

除了理论知识的学习，我们还进行了大量的实践操作。我记得第一次做汤时，火候掌握不好，汤煮得太久而变得稠稠的。可老师并没有责怪我，而是仔细地解释了火候的重要性，并告诉我如何在未来的操作中加以改进。她带领我们做了很多菜品，其中包括中餐和西餐，这让我对于不同的菜系有了更深入的了解。通过实践的操作，我渐渐掌握了炒菜的技巧、烤肉的火候以及糕点的制作方法。这些技巧在我平时的家常餐制作中派上了用场。

在厨房课中，我不仅学到了基本的烹饪技巧，还学到了健康饮食的知识。老师向我们介绍了各类食材的营养价值和功效，告诉我们如何根据个人的需求来制定合理的饮食计划。我以前不太了解健康饮食的重要性，经过课程的学习，我逐渐认

识到合理搭配的饮食能够保持身体健康。现如今，我已经将学到的知识应用到了我的饮食中，多吃蔬菜水果，少吃油腻食品，这让我感觉整个人都变得轻盈了许多。

除了实用的技巧和科学的饮食知识，厨房课还培养了我的团队合作精神。在做大型餐食时，我们需要分工合作，互相帮助。通过与同学的密切配合，我学会了倾听和沟通，明白了团队合作的重要性。在面对困难和挑战时，我们一起商量、一起解决，大家都感到非常满意和充实。这样的团队合作不仅让我增长了见识，也让我体会到了集体的力量。

经过这一学期的厨房课学习，我真切感受到了烹饪的乐趣和价值。烹饪不仅仅是为了填饱肚子，更是一种对生活的享受和感恩。通过自己的双手创造美食，让亲朋好友们品尝到自己的成果，给自己带来无限的成就感。我相信，烹饪将一直陪伴着我，成为我生活的一部分。

厨房课给我带来了许多宝贵的收获，让我对于烹饪有了更深入的了解，也培养了我的实际操作能力和团队合作能力。无论是在我日常的饮食中，还是在与人交往中，这些都是我宝贵的财富。厨房课让我爱上了烹饪，也为我的未来奠定了一份扎实的基础。我相信，通过不断学习和实践，我将成为一名出色的厨师，为更多的人带来美味和快乐。

厨房课程心得篇二

厨房课是一门让人感到兴趣的实践课程，通过学习和动手实践，我们可以掌握不同的烹饪技巧和菜肴的制作方法。经过一学期的学习，我深刻体会到了厨房课的重要性和可贵之处。在这门课程中，我不仅学会了制作美味的菜肴，还培养了耐心、细致和团队合作的能力。下面我将就我的学习体会进行具体的介绍。

首先，厨房课开拓了我的视野，让我对食物的世界有了更深

入的了解。在课堂上，我们学习了很多菜肴的制作方法，并了解到了各种原料的特性和搭配方案。通过实践，我终于明白了为什么同样的食材和调料可以做出不同的菜品，而不同的烹饪工艺和技巧也会带来截然不同的味道。通过学习厨房课，我对食物的制作过程和原理有了更深入的认识，这也激发了我对烹饪的兴趣和热爱。

其次，在厨房课中，我学会了如何耐心和细致地进行菜肴制作。在课堂上，我们需要按照步骤和要求进行操作，不能任意马虎和急躁。在学习制作糕点时，我曾经因为心急而失败多次。后来，我认识到只有耐心和细心才能制作出完美的糕点。通过不断地练习和改进，我终于能够制作出外形美观、口感酥软的糕点。这个过程教会了我耐心和细致，也让我明白只有认真对待每一道菜肴的制作过程，才能获得满意的结果。

此外，厨房课还提供了一个良好的团队合作的环境。在课堂上，我们需要参与小组合作，共同制作出一道完整的菜肴。这个过程中，每个人都有自己的任务和责任，需要相互协作和配合。通过团队合作，我们学会了倾听和沟通，并尊重他人的意见和贡献。在协作的过程中，我也收获了友谊和互助，这使我意识到一个人的力量是有限的，只有与他人合作才能获得更好的结果。

最后，厨房课还培养了我的独立思考和解决问题的能力。在菜肴制作中，我们遇到过很多的困难和挑战，需要自行解决。有时候，菜肴的味道不尽如人意，我们需要反思和调整，找到问题所在并加以解决。通过这个过程，我逐渐学会了独立思考和解决问题的能力。在解决问题的过程中，我也发现了自己的潜力和价值，这让我更加自信和勇敢地面对其他的挑战。

总结起来，参加厨房课是一次宝贵的经历。通过学习和实践，我不仅学会了制作美味的菜肴，还培养了耐心、细致和团队

合作的能力。这门课程不仅开拓了我的视野，还提供了一个良好的团队合作的环境，让我学会了独立思考和解决问题。我相信这些经历和能力将对我的未来产生积极的影响，并使我在生活中更加自信和乐观。通过厨房课的学习，我深刻体会到了烹饪的乐趣和魅力，也理解了食物的重要性，并意识到了自己的成长和进步。

厨房课程心得篇三

到宝龙酒店实习的这段时间，最大的感受就是：累。虽然实习之前就已经做好了心理准备，但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房，才真正体会到这里才是真正的战场，当然，也只有厨房里，我们所学的理论知识才能得到应用和发挥，实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习，我主要负责打荷。每天打卡上班、下班，穿着工作服在厨房里忙碌着，遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍，脚酸得都不想动了，只好打盆热水泡泡脚，缓解一下疲劳。虽然累，但这样的实习生活却非常充实，也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作，其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时，也会倾向于女性，这主要缘于女性天生细腻，做事更加细心、认真，比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想，当初招聘人员选择我也有这方面的原因吧。

1 / 9

多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢？有什么值得我们借鉴的呢？还有什么需要改进的呢？给我的感受是怎么样的呢？那么且听我慢慢道来。

2 / 9

组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门！”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊！

中餐厅的工作确实如前人所说“辛苦！”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干！摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，而且每天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天小时

的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

3 / 9

我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候！

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的寒假过得有意义，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们工科专业的，最起码应该找门当户对的实践，但是专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，再加上多一份经历，便有多一份收获。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，因此，在征得父母的同意之后，我参加并且通过了肯德基的面试。

4 / 9

功。”我们只看到收银员流畅的点餐速度，却不知道这一项简单的工作她们要付出多少。在肯德基上班首先要记住很多的东西，比如：产品的价格、产品的包装等等。就算是记住了这些东西还是远远不够的，因为收银不是在学校做考卷，死记硬背不能解决实际问题。

培训完后，第一次上柜台我收银完成的疙瘩、生硬，还总是漏掉步骤，不是没有建议性销售，就是没有重复点餐，一次，

我为一位顾客购买餐点时又忘了建议性销售，经理在一旁提醒：“你的建议性销售呢？”一下荒了手脚的我就随口补充性的向那位顾客建议了一份套餐。结果人家自然是不要的。

顾客走了以后，经理对我说：“顾客已经买了这么多东西，你再建议他买套餐，你觉得会成功吗？这样的建议性销售不是等于没有吗？像刚刚这种情况你可以建议蛋塔、玉米色拉之类的甜点、配餐。建议性销售要有效果，不要不经大脑胡乱说一通。”在前台有四大点是十分重要的：

1、速度

众所周知，肯德基是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，为顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

5 / 9

束。这样的差距是绝对不能用“新人”来作为解释的。所以提升速度是我面临的第一重要问题。速度的增加一方面可以通过一遍又一遍的收银来获得，但同时思想上的重视是更为重要的。只有思想高度集中了，全身肌肉都绷紧了，各部位都协调合作，才能在高峰时段跟上其他收银员节奏。曾经有短时间里，自认为自己的速度已经很快了，但是当有一次亲眼目睹了店长收银、配餐的速度后，我才知道真正的迅速是什么标准，连顾客都忍不住称赞：“肯德基的速度真快啊！”

2、挑战千次

“千次”是在柜台上时常被提起的一个名词。所谓“千次”就是一种产品在1000个顾客中所被购买的份数。由于各种原因，肯德基公司会在某段时间里对某个产品的销售提出一定的要求，各家餐厅对指标的完成情况就通过“千次”得以体

现。例如肯德基总是在不断推出新的品种，以丰富其产品的种类。在投入大量人力、物力、财力研发、宣传之后，公司自然希望在“新产品是否被市场接受？消费者的喜爱程度如何？”这些问题上能有好的答案。千次就成了回答这些问题的重要指标。

3、遭遇champs

肯德基全球推广的“champs”冠军计划是肯德基取得成功业绩的主要精髓之一。其内容为：

p□productquality□坚持高质稳定的产品；

6 / 9

s□speed□注意快速迅捷的服务。

每个月公司都对餐厅的champs状况进行打分。因此，检查人员也被称为champs□同时他还有一个中文名字——神秘顾客。因为检查人员是以顾客的身份来餐厅进行检查。员工甚至管理组都不知道他是谁，也不知道他什么时候来。他会以顾客的身份来餐厅买一分餐点，并坐上一段时间，从而给出餐厅champs的成绩。

4、注重团队精神

一家餐厅在运营期间，柜台、总配、大厅、厨房多处区域都在同时运作。十几个员工在一起工作，我们就是一个团队，为餐厅的运营共同出力。所以员工间的相互沟通、相互协作十分非常重要的。在肯德基的柜台上很少能看到只有一个收银员的情况出现。原因就是我们是团队，任何时候队员之间都会相互协作。互相协作的精神，使我们为他人同时也为自己提供了更好的工作环境。

其实，能作为其中的一分子，去窥视一个世界五百强企业的运营模式，你不得不惊叹人家的成功。如何作为一个快餐店存活于这个竞争如此激烈的市场里，这里面确实很多值得我们去学习。他们的那种模式不是简单的复制就能复制出来的！肯德基的产品简单得你只要你是个健全的人你就可以制作出来，每种产品都有规定好规格，重量，体积，温度，不因厨师的水平而发生口感上的变化。

7 / 9

行，必有我师”啊！以前总认为自己是大学生，就自视清高，可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教！所以我觉得，这也是我的收获之一！

还有，就是以前花钱时从不觉得累，但挣钱时就不一样了，由于在学校坐习惯了，突然站7.8个小时真得受不了，不过还好，后来都适应了！哎...其实以前听别人也说赚钱不容易，可是总没有自己去亲身的体会，而这次，自己通过切身的体会，真的是...是....三个字：不容易！所以真要珍惜自己学习的机会，珍惜父母的劳动成果，虽然我平时已经比较节俭了，可是还是有时候会头脑发热，乱花钱，以后真得不能再这样了，要理智消费！另外，虽然，觉得累，但也考验了我的意志力，特别是在实在站不住的情况下，我不停的告诉自己：

要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会！有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来！真得战胜自己，所以总有一种成就感！

我还想再谈一下当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些钱，感觉自己像个大人一样，可以自己赚钱，可以靠自己赚取生活费，我的双手原来可以创造价值。虽然微不

足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙！

8 / 9

磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗？虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握！

还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的！另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人！

不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我！挑战自我！虽然不是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的！我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊！

以上就是我暑假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确实确实实我这半个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种尝试，都是对自己以后很宝贵的充实。

9 / 9

厨房课程心得篇四

厨房课是一门实践性很强的课程，通过学习和实践，我收获了很多。这门课程让我了解了厨房的基本知识和技巧，提高了我在厨房中的烹饪能力，不仅增加了我对食物的品尝和欣赏的能力，而且改变了我的生活习惯和健康观念。

在厨房课上，我了解到了食物的基本营养成分和不同食材对人体的影响。老师讲解了蛋白质、碳水化合物、脂肪等营养素的作用，让我们知道如何合理搭配食物，保证自己每天摄取到充足而均衡的营养。同时，老师教会了我们如何选择食材，提醒我们在挑选食材时要注意新鲜程度和保存条件，以避免食物变质引发健康问题。

在实践操作中，我学到了许多烹饪技巧和方法，比如刀工、煮、炒、炖、蒸等。通过实际动手操作，我掌握了不同菜品的制作步骤，学会了如何使用各种厨具和调料。例如，我学会了如何正确用刀切菜，如何在炒菜时控制火候，使菜品保持色香味俱佳；如何使用蒸锅蒸出口感鲜美的蒸菜。这些技巧不仅提升了我在厨房中的烹饪水平，也让我对食物的制作过程有了更深的理解和体会。

在品尝和欣赏食物的过程中，我更加注重了食物的口感和质地。在厨房课上，我们有机会品尝到许多美味的菜品和点心，了解到不同的食材和烹饪方法对菜品口感的影响。通过品尝这些美食，我逐渐培养了对食物的欣赏能力，学会了在品尝菜品时仔细品味每一道菜的鲜美之处。同时，老师也鼓励我们积极尝试和创新，通过改变食材搭配，创造出属于自己的特色菜品。

厨房课还让我对自己的生活习惯和健康观念有了更深入的思考和认识。在课堂上，老师不仅传授烹饪技巧，更注意向我们灌输健康饮食的观念。她强调了食物的新鲜、纯净和合理搭配对身体健康的重要性。在平时的生活中，我开始主动选择新鲜、健康的食材，避免食用过多的油腻和刺激性食物，以保持良好的身体状况。

综上所述，厨房课成为我在校园中的一门重要课程。在这门课上，我不仅学到了烹饪知识和技巧，提高了烹饪水平，也改变了我的生活习惯和健康观念。通过厨房课，我拥有了制作美味佳肴的能力，也更加注重食物的品质和自己的身体健

康。希望将来能够继续学习并运用这些知识，为自己和家人带来更多的美味和健康。

厨房课程心得篇五

到__酒店实习的这段时间，最大的感受就是：累。虽然实习之前就已经做好了心理准备，但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房，才真正体会到这里才是真正的战场，当然，也只有厨房里，我们所学的理论知识才能得到应用和发挥，实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习，我主要负责打荷。每天打卡上班、下班，穿着工作服在厨房里忙碌着，遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍，脚酸得都不想动了，只好打盆热水泡泡脚，缓解一下疲劳。虽然累，但这样的实习生活却非常充实，也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作，其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时，也会倾向于女性，这主要缘于女性天生细腻，做事更加细心、认真，比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想，当初招聘人员选择我也有这方面的原因吧。

记得当初选择到学校里学习烹饪技能的时候，除了哥哥，家里其他人和朋友们都不是非常地支持，因为他们认为学厨师直接到酒店厨房里去学也是一样的，何必花钱到学校里学呢。但是我却不这么认为。庆幸的是，还好有哥哥的支持，最终能够顺利来学校学习。

我很清楚地记得我们烹饪班张老师说过的一句话，大概意思就是说：直接到酒店厨房里当学徒，你接触的圈子可能很小，而如果你从学校里接受系统的学习和培训后再到酒店里去，你的圈子就可能比别人大得多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。