

最新冷菜工作总结和工作计划(模板9篇)

计划是一种灵活性和适应性的工具，也是一种组织和管理工具。那么我们该如何写一篇较为完美的计划呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

冷菜工作总结和工作计划篇一

去骨鸭掌，青红椒丝、红椒圈

百年卤王、鲜香鸭肉酱、香叶、桂皮、白扣、白芷、草果、良姜、葱、姜、盐、糖色、糖。

鸭掌余水过凉备用，下入用百年卤王、鲜香鸭肉酱、香叶、桂皮、白扣、白芷、草果、良姜、葱、姜、盐、糖色、糖调好的卤汤中，卤制十分钟离火入味后捞出即可。

冷菜工作总结和工作计划篇二

西兰花的根茎一般都被遗弃，我将其与兰花蚌结合在一起，口感上佳，下脚料也能卖出好价钱。

西兰花根300克，兰花蚌肉15克，柠檬片1片。

盐、芝麻油各5克，味精3克，白醋20克，糖水（白糖、水各10克），芥末油2克。

1、将西兰花根去皮，切成火柴棍粗、5厘米长的细丝，放入沸水中焯30秒，取出后放入冰水中浸凉。

2、将兰花蚌肉放于沸水中煮熟，取出后冲凉，切成1.5厘米宽的条，放入盛有西兰花根的冰水中，放入柠檬片，泡10分钟后取出西兰花根和兰花蚌肉，加入全部调料拌匀即可。

冷菜工作总结和工作计划篇三

1. 制作沙拉酱：从瓶里取出晒干番茄，放入食物调理机或搅拌机中。瓶里的油倒150毫升于量杯中。如不够，可用橄榄油或菜油。新鲜香草洗净沥干。
2. 香草、醋和续随子加入食物调理机中。如使用大蒜，则将大蒜去皮，与浸番茄的油一起加入食物调理机中搅拌成浓酱；或把配料放在碗中，用手动搅拌机拌匀。
3. 沙拉酱中加入胡椒调味。不须加盐，因为续随子是咸的。
4. 混合沙拉菜叶洗净沥干，放在4个盘中。
5. 意大利乳酪沥干切片，排放在混合沙拉菜叶上，舀上沙拉酱，即可上桌。

冷菜工作总结和工作计划篇四

材料鹅肝、红苹果、混合生菜、草莓、食用金箔纸、牛奶、奶油、盐、胡椒、白酒

- (1) 鹅肝洗净，浸入牛奶内，使其浸出血水，去筋粉碎成酱后，用白酒、盐、胡椒腌渍一天。
- (2) 将鹅肝酱放入模具，隔水蒸至鹅肝酱凝结，取出冷却，批去表面的浮油，用调羹挖成梭形，置于盆内。
- (3) 红苹果去芯，切成块，用打发的奶油拌和。
- (4) 鹅肝酱旁放生菜，上面放红苹果、草莓，再铺上食用金箔纸即可。

冷菜工作总结和工作计划篇五

1、冷菜主管岗位职责

3、掌握并严格执行凉菜类制作的投料标准；

4、对凉菜类的制作原材料能够正确使用、鉴别及保存，并能准确核算制作成本；

5、协助领导做好本部门的各项工作。

2、中餐冷菜主管岗位职责

1、负责安排各类冷菜、原料的申购、申领、加工和烹调；

5、每天检查冷藏设备的运转情况，发现问题及时报告厨师长安排维修；

7、检查员工的仪表仪容和包干区，确保食品安全，督促员工做好收尾工作；

9、完成上级交办的其他工作；

11、完成上级交办的其他工作。

3、冷菜主管岗位职责

1、在厨师长的领导下，带领本班组员工完成工作任务。

2、检查员工仪容仪表，个人卫生，及所属区域公共卫生。

3、负责安排原料申领、加工、烹调食品，严把凉菜质量关。

4、督导员工按规格加工制作凉菜，保证出品凉菜的口味、按规格装盘，将配带必需的卤汁和佐料，按点菜顺序及时出菜。

5、负责本组员工业务考评，并协助厨师长进行岗上培训和业务指导。

6、负责本岗位各种设施、设备、用具的安全使用和保养。检查设备运转是否正常，发现问题及时报厨师长。

7、按先入先出的原则使用原料。变质过期食品不能拼制出菜，对案板、工具等严格消毒，生熟分开，严格遵守卫生制度。

8、每天检查冰箱内的冷菜质量，力求当天制作当天出售，严格控制冷菜剩余量，把好质量关。

9、妥善保管和使用剩余冷菜及佐料。

10、完成厨师长交派的其他工作。

4、冷菜主管岗位职责

1、在厨师长领导下，负责冷菜部门的正常营运及管理；

2、严格执行原料质管质控工作，合理利用资源，有效控制毛利；

3、协同厨师长有效控制出品质量关，做到精细化管理；

4、负责岗位员工的培训、督导及人员管理，适时开展技术考核等相关工作；

5、负责部门的清洁卫生工作，及相关设备的清洁及维护； 6、做好日常盘点统计等工作。

5、冷菜主管岗位职责

1、根据营业情况，科学设计冷菜菜单，合理安排冷菜间各点工作。

2、负责安排原料申领、加工、烹调当日宴会及零点的各类冷菜，并安排盆饰食雕的制作。

3、督导员工按规格加工制作冷菜，保证各类冷菜出品的口味、装盘规格及形式合乎出品规格，负责所有冷菜调味汁的制作。

4、每天检查冰箱内的冷菜质量，尽量做到当天制作当天出售，严格控制冷菜剩余量，把好质量关。

5、协助厨师长制订冷菜供应品种和创新菜式，把好质量关，对自助餐台的布置向厨师长提出建议。

6、合理安排宴会冷菜品种的搭配，根据季节不断变换品种，提高冷菜质量，负责对装盘形式和重量的检查，准确控制冷菜成本。

7、每天检查所用冷藏设备的运转是否正常，发现问题及时报告厨师长安排维修。

8、合理安排本组员工值班、轮休，负责本组员工工作表现的考核、评估。

9、检查员工的仪表仪容及个人和包干区卫生，确保食品卫生安全，督促员工做好收尾工作。

10、完成厨师长交办的其他工作。

冷菜工作总结和工作计划篇六

材料

做法

- 1、材料洗净后，胡萝卜去皮切丝，黄椒切细丝
- 2、烧开水，分别将白菜叶、胡萝卜丝、菠菜焯熟
- 3、摊开一张白菜叶，将胡萝卜丝、菠菜丝、黄椒丝各放上一些，卷起
- 4、切成3~4cm的小段，淋上调味汁

西餐冷菜的做法：双椒拌木耳

材料

1. 将黑木耳用冷水泡发变软后洗净，并摘掉硬结，撕成拇指大小的块状。
2. 锅中入水烧开后，放入木耳，氽烫2分钟后捞出浸入冷水备用。洋葱去皮切丝。
3. 大蒜去皮压成泥，与洋葱丝、剁椒、调料混合后拌入沥干水的木耳中，盖上盖子，放在冰箱中腌制2小时后食用。

小诀窍

- 1、泡发木耳的办法：一定要用冷水，而不是热水。用冷水泡发木耳，既能保持木耳的营养成分，同时又确保木耳的口感和弹性。不建议用热水泡发木耳，虽然速度快，但是口感黏软，不好吃。
- 2、清洗木耳的方法：水中放入木耳，然后再加入两勺淀粉，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。
- 3、剁椒已经有咸度了，所以盐量一定要注意，不要过咸。

- 4、腌制2个小时后再吃更入味。
- 5、我常在周末做一大盒，可以吃到周一、周二，方便的很。
- 6、绝对是下酒或宴客小菜，以及配稀粥的好搭档。

材料主料：鲜虾(一盘) 蛋黄(3个鸡蛋的) 青辣椒(2根)

辅料：黄油 芝士粉 姜 盐 油

做法

- 1:用刀在虾背上划上一刀
- 2:用牙签从虾背的第二， 三节处将虾线挑出， 放入适量的盐腌制一下
- 3:锅中放入少量的油， 下入准备好的虾煎一下
- 4:两面煎至变色后捞出备用
- 5:准备好三个鸡蛋黄， 加入适量的芝士粉搅拌均匀
- 6:在锅中放入适量的油， 下入蛋黄液用筷子搅拌拉丝
- 7:准备好的虾， 蛋黄丝， 青椒尖， 姜丝和少量的糖和黄油
- 8:锅中留少量的油， 再加入黄油
- 9:待黄油化开后加入鲜虾， 青椒尖和姜丝一起翻炒
- 10:翻炒几下后加入大部分蛋黄丝
- 11:再加入盐和糖等调味料

12:一起翻炒均匀即可

13:出锅装盘，表面上再撒些蛋黄丝

材料

黄油、猪油、鹅肝酱、辣根、麦面包、混合生菜、葱花、蒜泥、芫荽末、红椒粉

做法

(1)黄油中加入蒜泥、芫荽末、红椒粉拌匀，猪油中加入葱花拌匀，放在冰箱中稍冻。

(2)黄油和辣根用两把大调羹刮成菱形，猪油和鹅肝酱刮在小盅内。

(3)将上述材料装盆，配以混合生菜作装饰，麦面包切成片佐餐。特别关照辣根(horse—radish)常作煮牛肉及奶油食品的调料。

冷菜工作总结和工作计划篇七

百叶，大蒜，红辣椒。

香葱精油，盐，鲜味宝，八角，桂皮，百扣，干辣椒，味达美，辣鲜露。

1、将百叶铺平改刀成两指宽的条。

2、炒锅起火放水，先把百叶下锅烫一下，再把香料也飞水备用。

3、另起锅放水下入百叶和以上调料加水卤制，5分钟后离火，

再倒入葱油，搭配上烫过的大蒜个红椒丝即可。

冷菜工作总结和工作计划篇八

将西餐中主菜、配菜的概念植入凉菜。每道凉菜有三种以上原料，只突出其中一种，即主菜。其它原料则作为配菜，用量不多，既装饰了盘面，使菜品显得非常时尚，又让食客多品尝了几种原料。

1、200克青橄榄（腌制成品，酸甜味）洗净，加苹果醋浸泡一晚去除异味，装入盛器中。

2、20克芦荟改刀成丁，入沸水焯水（水中加盐），捞出过凉去除粘液，放入盛器中，倒入酸奶，兑入5克葡萄糖（增加甜味）搅匀。

3、50克蒸好的南瓜切成8厘米的.条|每份菜需要6条，蘸匀椰蓉；4个蜜枣放入勺中。

4、将青橄榄、蜜枣、南瓜依次装盘上桌（青橄榄用筷子夹食即可）。

1、青橄榄用果醋浸泡可以去除涩味，使用绿色的苹果醋，不会改变橄榄的色泽。

2、芦荟焯水时在水中加入适量盐，可以防止颜色变黑。

冷菜工作总结和工作计划篇九

金枪鱼罐头，土豆，洋葱，甜玉米，生菜，鸡蛋，盐，黑胡椒碎，橄榄油，蛋黄酱

1、鸡蛋煮熟，蛋黄蛋白分开切小丁备用。

2、土豆去皮切小丁，入锅中煮熟备用。洋葱切丁。

3、把土豆、洋葱、甜玉米、金枪鱼混合，再加入盐、黑胡椒碎、橄榄油搅拌。

4、最后挤上蛋黄酱，撒蛋黄丁即可。