

2023年食堂做饭员工工作总结(模板6篇)

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食堂做饭员工工作总结篇一

我们家来了一位“煮饭小能手”。它就是苏泊尔公司生产的电饭煲。它可神奇了！

它的颜色是银棕色的，整个身子是长方形的，像一个宽敞的鸟巢，稳稳地站在台子上。身子非常坚硬，像一位昂首挺胸的士兵，身穿盔甲，威风凛凛！在稳压阀的下方就是电饭煲的大脑，我们又亲切地叫它“控制面板”。

我们吃的那又软又松的米饭就是妈妈亲手用它做成的。在“控制面板”上妈妈只要按动“功能选择键”的“米种”和“口感”就行了。“米种”有东北米、香米、普通米、糙米等。“口感”就更丰富了，有稍软、标准、稍硬和锅巴等。我们家通常吃东北米，口感为稍软的米饭。选择好所需要的，在按“开始”键，指示灯就亮了，电饭煲就开始神奇的工作了。大约二十分钟之后就可以吃到香喷喷的米饭了。这种味道让人陶醉其中。我每次都要大口大口地吃着，享受这美味可口的米饭！

它的大脑容量真不小！它还可以煮出各种各样美味的饭。比如我们通常吃的柴火饭，在蛋糕店里看到形状各异的蛋糕等等它也都做出来，还可以做出让胃变得舒服的稀饭和美味

的煲仔饭，……让我觉得它像个百变魔王。

在它“控制面板”中最厉害的莫非属于“约定时间”的功能。假设现在是十二点，如果你想在五小时后喝到鲜美的煲汤。你可以这样做：就是先按“功能选择”键选择“煲汤”功能，再按“预约定时”键。设定时间为“五点”。最后按开始键，设定时间为“五点”。最后按下“开始”键，电饭煲就开始进入工作，开始煲汤。

这就是既神奇又方便的“煮饭小能手”。我们全家都喜欢它。

食堂做饭员工工作总结篇二

今天是星期天，没什么可做的！随便看鬼故事和幽默笑话就好。很少见。爸爸今天休息，哈哈。

于是我问爸爸：他选了什么？爸爸也摇了摇头。——哥哥不会再不听话了！——忽略！没想到，哥哥去开冰箱，把菜拿出来了。现在我明白了。哈哈，有好戏看了。他做饭！——能吃吗？我有点担心。

谁在乎？爸爸的指导应该不会太差。我再次期待。

听歌，哇！太热了！

很少见。今天我哥真的在厨房呆了——也不会半途而废！

大概半个小时后，煮好了，爸爸让弟弟自己品尝。哥哥说：“我怎么尝？”（我晕！）爸爸说：“你觉得好吃就去做！”

哇！我等不及了。看起来很好吃。我偷偷尝了尝。好喝！

吃饭的时候我夸了我哥几句，大家一致决定他以后做饭。我

哥只是傻乎乎地点点头，所有要求都答应了！

食堂做饭员工工作总结篇三

每天，我吃着妈妈煮的饭，心想：如果我会煮饭，那该多好啊！就不用妈妈操心了。心里这样想着，真不是个滋味。

一个星期六的下午，我大着胆子上前，对妈妈说：“我要向您学煮饭！”“好啊！”妈妈说，“煮饭要先学会淘米，也就是洗去米上的杂质，并找出石子，扔到垃圾桶里。”说着，妈妈用瓢舀了一瓢米，倒入小红盆中，放满水，把手袖拉上来，在盆里淘起米来，手像洗衣一样，妈妈说：“一般淘两次米就干净了！”，淘完两次米，妈妈把水倒掉了，然后把米倒入电饭煲，接着，妈妈把倒入的米轻轻地按平，微笑着说：“这会儿，应该加水了，水只能有食指的一小节！”说着，妈妈舀了一口缸水，用食指比着，轻轻地倒入食指的一小节的水，最后，盖上电饭煲的盖子，插上插头就可以了。

第二天中午，我学着妈妈的样子先淘米，并找出小石子，扔到了垃圾桶，把水倒了，把米倒入电饭煲中，用食指比着，轻轻地倒入食指的前面的一小节，可我一不小心倒多了2毫米，我心想：不怎么，才2毫米吗。我就插上插头，盖上电饭煲的盖子，煮着了。

煮好了，我和爸爸妈妈吃了一口，不约而同的说：“和稀饭一样啊！”，我马上想起我倒水倒多了2毫米，对爸爸妈妈说：“我倒水倒多了2毫米！”，我低下头，爸爸妈妈说：“别灰心，下一次少放一点水，也不要太少，饭就会很香的！”。

下午，我又煮了一次饭，我淘好米，倒掉水，把米倒入电饭煲中，小心翼翼的把水倒了有食指的一节，煮好了，我和爸爸妈妈吃了一口，妈妈说：“真香啊！”，听了这句话，我高兴极了。

真是“世上无难事，只怕有心人”。

食堂做饭员工工作总结篇四

放学回家，我刚做完了作业，肚子就“咕咕”地叫了起来，可妈妈还没回来。我想，干脆今天我来煮饭，让妈妈回家吃现成的。

我淘好了米，倒进锅里，放了清水，把饭锅放在炉子上打着火后，就回房间看课外书了。

“哎呀！什么东西糊了！”突然，妈妈在门口嚷了起来。我一下跳了起来，冲到厨房，差点撞到端起饭锅的妈妈。我连忙揭开锅盖，看到一锅又焦又糊的夹生饭，我急得快要哭出声了。

妈妈看到我难过的样子，笑着说：“好孩子，这么小就能煮饭，比妈妈小时候强多了！别急，第一次煮饭都会糊，妈妈教教你，下次还是你来煮好不好？”说完，妈妈耐心地手把手教我怎么淘米、怎么加水、怎么控制火候，我一边听，一边用心地照妈妈的话进行操作。嘿！不一会儿，香喷喷的米饭就煮好了，我高兴地蹦了起来。

第二天放学回来，我又尝试着自己煮饭。这次，我什么也不敢做，打着火后就一直守在饭锅旁，一会儿用鼻子闻闻，一会儿打开锅盖瞧瞧。“饭怎么还不好啊！”终于，当我第六次揭开锅盖时，长出了一口气，总算饭煮好了。妈妈闻到饭香，过来看了看，说：“唔，火候还不错，再煮下去就要出锅巴了。”

经过多次练习，我终于完全掌握了煮饭的技巧。每次，当我吃着自己煮的香喷喷的米饭，心里别提多高兴了！

食堂做饭员工工作总结篇五

“学学煮饭吧，以后一个人在家也不会饿着。”在上网的时候，我无意间看到姐姐发给我的消息。

的确，我不会煮米饭，自己做饭的时候总是做面条，时间长了也会吃腻。“怎么做呢？要不你来教我吧。”

“很容易啊，现在的产品越来越智能，你看看电饭煲的说明书就知道了。”

于是，我便尝试着阅读说明书，从中学习。果真，我们家的电饭煲很智能，分成多个档位，平时煮饭的时候选择“柴火饭”就可以了。还有竹筒饭的选项，可惜我没有竹筒，做不出来。

电饭煲上有水和米的刻度，清晰直观显示了一杯米加多少水。我按照刻度线，加入了水和米，煮饭和煮粥加的米不一样，水量也不同。还可以煮小米大米混合饭、杂粮五彩饭等等。米要预先进行淘米，这样才能避免沙子，如果选择的是免淘洗大米，那么还可以省略淘米步骤，真是非常方便。

“滴——”随着电饭煲清脆的提示音，我也快步跑到厨房，按着电饭煲上的按钮，要关闭电源以后再开始盛饭。热气腾腾的时候，要小心不要被蒸气烫伤。很快，热腾腾白莹莹的大米饭就被端上了餐桌。

以前，我不会煮饭，总是等着米饭被端上桌。但是，后来与现在就不一样了。我学会了煮饭，学会了更多的生活方式。

食堂做饭员工工作总结篇六

因为我缺乏自理能力，所以这个星期六妈妈决定让我自己煮一次饭。我听了很高兴，于是就答应了。

时近中午，我开始忙碌起来，准备淘米煮饭。

我先按照妈妈的吩咐弄了两碗米，倒在淘米篮子里。然后把淘米篮子放在另一个盆子里，再往盆子里放水，盖过米就行了。现在就可以开始淘米了。我要把藏在米里的小石子都挑出来，但因为米太多了，所以我就随便把看起来像石子的都统统丢掉。结果石子没挑出来多少，象石子的米粒倒是被我丢掉了不少。

妈妈说米要淘到水不变白才算淘干净了，淘剩下的水还可以用来浇花。我淘了两遍才把米淘干净。在淘米的过程中，我把衣服都弄湿了，看来淘米真不容易啊。

淘完米就开始煮饭了。我把米往锅里倒的时候，不小心弄得满桌子都是米粒，只好再一粒一粒小心翼翼地捡起来。然后我往锅里倒热水，倒到超过米就可以煮饭了。

煮好饭，我们就开始大口大口地吃午饭，感觉香喷喷的，毕竟是自己做的饭呀。没想到，在吃午饭的过程中，我们老是吃到石子。看来，这米，我还是没淘干净。

真没想到，像淘米煮饭这种小事，做起来“真不容易”啊！今天我也算是真切地体验了一回。