

最新凉菜工作总结与计划(实用7篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

凉菜工作总结与计划篇一

- 1、凉菜间工作人员必须持有防疫部门核发的‘卫生健康合格证’。
- 2、凉菜间工作人员必须穿着整洁工作服，戴工作帽。
- 3、不得在凉菜间吸烟。
- 4、凉菜间所有设备无污迹。
- 5、餐具、墩盆及各类器皿及时消毒，且摆放有序。
- 6、不准使用明火，生肉类原料不得拿入凉菜间。
- 7、凉菜间不得存放与工作无关的物品及个人衣物。
- 8、必须有带盖垃圾桶。
- 9、盛饭菜器皿不得落地放置。
- 10、保证室内无蚊蝇。
- 11、合理使用原材料，控制凉菜的规格、样式、保证质量、降低成本、减少损耗。
- 12、当天所剩熟食品，必须用保鲜膜密封后，整齐地放入冰

箱，将冰箱调到食品所需温度。

13、下班前要认真检查所有水、电、气、油等开关，无任何隐患方可锁门。

凉菜工作总结与计划篇二

凉菜厨师岗位责任制

直接上级：凉菜领班 直接下级：无

工作范围：负责凉菜的加工制作

权 限：有权拒收初加工不合格的原材料 主要职责：

1. 负责工作区域卫生，厨具保持清洁光亮，定期消毒，使用时生熟分开。 2. 根据预订及主管的安排，准备原料及用具。 3. 根据标准菜单的要求，将各种凉菜切装成盘。 4. 综合利用原材料，减少损耗、降低成本。 5. 负责所用厨具、设备的维护保养。 6. 根据酒店菜单调整计划安排，开发新菜品。 7. 加强与餐厅服务人员的衔接，通报菜品沽清情况。 8. 完成领班交派的其他工作。 工作程序：

1. 按时着工装上岗，仪容仪表干净卫生。 2. 清扫工作区域卫生、用具卫生。

3. 准备好凉菜所用的卤汁、小料，加工凉菜原料，准备好各式凉菜餐具，做好餐前准备工作。

4. 根据菜单要求，按规格进行切制、装盘。确保菜品质量及出菜速度。 5. 核实零点外卖凉菜数量及沽清情况，并与外卖人员签字确认，做好记录。 6. 剩余的食品或原料妥善保存，不能用的及时处理。 7. 供餐结束后，再次清扫工作区域卫生，清洗各种用具。 8. 各种用具摆放在指定位置，用

紫外线灯对凉菜间进行消毒处理。 9. 及时关闭门、窗、灯、煤气、水笼头，接受领班检查后，方可离岗。

篇二：凉菜厨师工作流程及岗位职责

凉菜厨师工作流程及规范标准 岗位名称：凉菜厨师

直接上级：凉菜主管

直接下级：无

素质标准：学历、培训、经验、技能四个方面

- 1、 具有初中以上学历或同等学历。
- 2、 具有良好的思想品质，作风正派，严于律己，有较强的事业心和高度的责任感，热爱本职工作。对业务精益求精，工作认真，一丝不苟。
- 3、 接受过餐饮业的专业培训，具备二级以上厨师及格证书，具有一般的营养搭配知识。
- 4、 有两年以上的工作经验，熟悉一般凉菜菜肴的制作方法，有高超的刀工技术。

岗位职责：凉菜厨师在凉菜主管的领导下，负责凉菜的加工制作，具体职责如下：

- 1、 根据预订情况及主管安排，准备原料及用具，做好开餐前的准备工作。
- 2、 按菜品的选料标准和操作程序选料加工，配路凉菜。
- 3、 根据菜谱需要制作各种冷盘，做到图案新颖，造型美观，配色精巧、细腻协调。

- 4、综合利用食品原料，定量、定质、减少损耗、降低成本。
- 5、严格按照《成本卡》的要求执行，做到凉菜成品质量好，出菜快、不压菜。
- 6、节省能源，水、电、煤气等要及时关闭。
- 7、负责本工作区域内的环境卫生，对砧板、道具定期消毒。
- 8、负责本工作区域内设备、设施的维护保养工作，做到每天检查冰柜、水、电源等运转情况，发现问题，及时上报。
- 9、按规定做好本岗位的安全工作，严格执行消防操作规程，预防各种事故发生。
- 10、完成主管教派的其它工作。

凉菜厨师的工作流程

篇三：凉菜厨师岗位职责

凉菜师岗位职责

- 1、在凉菜组长的领导下，负责凉菜的制作和出品主作。
- 2、熟悉所有凉菜的配制方法，要求技术熟练。
- 3、熟悉原料、配料、调料的使用，保证所出菜品色、香、味俱全。

- 4、负责凉菜的储藏和保管工作。
- 5、有较强的独立工作能力。
- 6、负责菜肴的创新以及原有菜品色、香、味的完善工作。
- 7、严格执行《食品卫生法》，防止食品污染，注意食品卫生。
- 8、参加店内组织的有关培训，提高自身工作技能。
- 9、参加部门及班组例会。
- 10、完成上级交待的其他临时性工作。

篇四：凉菜及面点厨师岗位职责

凉菜厨师岗位职责

- 1、负责凉拌、小吃类制作，适时推出各种风味小吃、时令小吃。
- 2、保证菜品的新鲜度、口味、装盘分量等符合标准，严把菜品的质量关。
- 3、杜绝浪费原材料，做到物尽其用。
- 4、按时做到每天的开档收档时间，在明档站好位，做好厨房的第一展示。
- 5、留意营业中的销售情况，及时做好补充，同时多留意客人意见，及时调整出品品种与做法。同时负责对凉菜间专用的工具、餐具清洗消毒。
- 6、做好工作岗位的工作，保持工作场所的整洁、卫生、安全，并随时保持良好的个人卫生。

面点厨师岗位职责

- 1、负责蒸、煮、加工各种面食、面点及各种主食。
- 2、负责餐厅日常客人所需的所有面食和主食的加工制作。
- 3、保管好各种备用原料，保证原料质量，按要求存放指定地点。并严格执行食品卫生法，把好食品质量 卫生关，确保出品的质量卫生。
- 4、餐前准备工作按时完成，本区域卫生要处理到位，严格控制成本。 杜绝浪费原材料，做到物尽其用。
- 5、正确熟练操作面点间设备设施，维护好一般机械设施。

凉菜工作总结与计划篇三

凉菜师傅 都氏二当家 成都云瑞餐饮管理有限公司, 都氏二当家, 云瑞 凉菜师傅岗位职责:

1. 完成每天的凉菜制作任务
- 3、负责灶台的卫生清理、正常使用。

任职资格:

- 1、年龄18—45岁, 性别不限, 身体健康;
- 2、具有责任心, 良好的执行能力和沟通能力, 能够严格按照标准操作;
- 3、勤奋努力, 对餐饮工作有较高的工作热情。

凉菜工作总结与计划篇四

今天，我一大早就起来了。我到外面一看太阳高高的挂在空中，真是阳光明媚、风和日历，我很早就学习了，将近9点钟后我把电视打开，开始做一套很特别的凉菜——凉拌土豆。

我便对妈妈说：“妈，我今天要做一套凉菜给你和爸爸吃。”这时，妈妈跟我说：“哟！真的啊，看来你真的是长大了，好啦！你做吧。”

说做就做，说起来这是我第一次做凉拌菜。哎！难的啊！首先呢，我要先把土豆洗干净，把土豆皮削掉，在把土豆切成丝状，再倒点水在盆里泡，然后切红辣椒，把红辣椒切成丝状，大蒜成末状。最后一步就是把大葱切成丝状。

然后再把用水泡着的土豆丝捞出来，在烧水。开了之后，把土豆丝捞出来放在碗里，然后分别放上香油、醋、鸡精、盐和老抽。我用筷子把这个凉菜拌开之后，用嘴一品尝，天哪！好好吃哦！简直就是美味。

到了中午吃饭的时间了，全家开始入座，爸爸却还在上网。气死我，我喊道：“爸爸，别上网了，来尝一尝我做的菜啊！”爸爸听到之后立马过来了，拿着筷子尝了一下，说：“嗯，真的很好吃。我得喝酒。”

吃了之后，爸爸对妈妈说：“她弄的凉菜真好吃。”我听了，笑了。我觉得前所未有的快乐，我要尽快学会做各种菜，我相信自己。

凉菜工作总结与计划篇五

- 1、 根据营业常规状况，负责安排当日冷菜品种及重点时令冷菜的制作

- 2、 保证好冷菜出品的及时性，口味符合大多数人的要求，装盘及造型符合规定要求；
- 5、 制订计划购买原料，严格控制冷菜的成本费用；
- 7、 严格按照《食品卫生法》进行操作，确保冷菜食品的卫生安全；
- 8、 完成厨师长交办的其它工作任务。

凉菜工作总结与计划篇六

(1)严格按照《凉菜菜品作业指导书》规定的操作程序和工艺流程进行菜肴的制作。

(2)能熟练运用不同的装盘技艺，能根据不同的菜肴要求进行装盘处理，出菜饱满、整齐，盘边干净。

(3)按照菜品质量的要求对购进的原料品质仔细检查，凡不符合要求的一律拒绝领用，并且马上通知厨师长。

(4)根据开餐时间，将凉菜样品提前封好保鲜膜，摆放陈列台上，样品要求摆放整齐、美观，并且真实，原料要保证新鲜，在开餐过程中，视原料情况适时的换回来利用，但要绝对保证原料的新鲜，如果出现摆台原料不新鲜，及时通知厨师长，不允许自己处理，午1:00、晚7:30后主点菜台可以不放样品，但菜品牌一定要摆放整齐，摆档时间早11:30，晚17:30，收档时间：早13:45，晚21:15。

(5)凉菜间属卫生要求特别严格的场所，日常除凉菜工作人员和检查工作的正、副厨师长，总经办的质检人员外，任何人不得随意出入，中午、晚上上岗前一定要先洗手，并且佩带好口罩后开始工作。

(6)洗手要求：用肥皂打在肘以下皮肤部位，反复搓洗，注意手指之间，并且用清水反复冲净皂液。

(7)严格按照《厨房卫生制度》的相关规定做好凉菜间的日常工作，在拌制和抓拿菜品原料时一定要戴一次性手套，禁止直接用手和原料接触。

(8)切割熟食使用的墩、刀、抹布必须专用，并严格使用食用酒精定期消毒(星期一)，生(肉)原料禁止进入凉菜间加工。

(9)准备工作与预制加工过程中要保持良好的卫生状况，废弃物与其他垃圾随时放于专用垃圾箱内，并随时将桶盖盖严，以防垃圾外溢，工作台、水池等随手用抹布擦拭，墩与刀具也要随时擦拭，以保持清洁，货架物品要保持整洁有序，并做到每隔20分钟全面整理一次卫生，具体要求是：台面无油腻，无下脚料、无杂物、刀具、墩干爽无污渍，一切与作业过程中无关的物品，均应从工作区域中清理出去。

(10)余料处理：对自己调制的剩余的调味酱、汁、油等，应用保鲜膜封严后，放入恒温柜中保存，留下餐再用，剩余的加工好的各种冷菜分别盛放塑胶盒内，包上保鲜膜，放恒温箱内存放，留下一餐再用。

(11)清理台面：将调料汁盒、各种用具等清洗干净，用干抹布擦干水分，放回固定的存放位置，将用过的餐具送到洗碗间进行清洗，先清除水池内的污物杂质，用抹布内外擦拭一遍，保持干净，展示台台面则按从上而下的顺序用干抹布擦拭一遍。将垃圾桶内的废弃物取出送公用垃圾箱内，然后将垃圾桶内外及桶盖用清水冲洗干净，然后再用干拖把拖干地面。把打扫卫生的工具清洗干净，放回指定的位置晾干。

(12)收档前将所有抹布先用热碱水浸泡、揉搓，捞出拧干后用清水冲洗两遍，取出晾干下餐备用。

(13) 恒温箱每周进行一次除霜、清洗处理，保持恒温箱内无腥臭等异味，擦拭过的台面、玻璃、工具要求无油渍、无污迹、无杂物。地面无杂物、无积水，抹布清洁、无油渍、无异味。

(14) 检查电器照明设备、功能是否正常，地面卫生，原料保鲜，用具摆放是否合格，检查工作结束后，打开紫外线消毒灯，将照明灯关闭，工作人员离开工作间。

凉菜工作总结与计划篇七

主料：苦瓜2根、鲜虾200克 调料：大蒜3瓣、花椒20粒、料酒、白胡椒粉、盐、糖、米醋适量。

做法：1、鲜虾去头去皮，剥出虾仁，挑去虾线，用料酒和白胡椒粉腌制十分钟。

2、入开水中焯烫，变色后捞出，过凉开水，捞出沥干备用，苦瓜对半剖开。

3、用勺子挖去内瓤，切成薄片，入开水中焯烫片刻，捞出过凉。

4、大蒜拍扁后剁碎，焯水后的虾仁、苦瓜和蒜末混合，添加盐、白糖、米醋拌匀。

5、起植物油锅，小火炸香花椒，去掉花椒，把花椒油趁热浇在拌好的苦瓜虾仁上，拌匀即可。

红油猪耳朵

主料：熟猪耳朵 配料：青红椒、红油、香醋、生抽、白糖、熟芝麻。

做法：1、熟猪耳朵片去肥腻部分，切细条。

2、青红椒洗净后同样切细丝，备用。

3、把猪耳朵条、青红椒丝盛到小盆里，倒入一匙生抽。

4、一汤匙香醋，拌匀。

5、一汤匙白糖，拌匀提鲜。

6、再来上一勺自制的红油，让味道更丰富一些。最后撒上些熟芝麻即可盛盘！

五彩大拉皮

主料：拉皮2张、黄瓜1根、胡萝卜1根、鸡蛋2个、木耳、精瘦肉适量
调料：生抽酱油、盐、糖、鸡精、熟芝麻、蒜末、香菜末、陈醋或清醋。

做法：1、精瘦肉切成丝用少量湿淀粉抓一下。

2、炒锅烧热倒油，油热后将肉丝放入翻炒至肉丝变白。

3、加入芝麻炒香。

4、依次加入生抽酱油、盐、糖、鸡精大火烧开，关火，晾凉备用。

凉拌木耳豆皮

主料：豆皮、芹菜、木耳，胡萝卜1根，蒜蓉1勺，红葱头1个
辅料：油30ml□酱油15ml□陈醋30ml□糖10克、食盐、辣椒油。

做法：1、木耳用水浸泡1小时，清洗干净撕成小朵，胡萝卜削皮刨丝，芹菜洗净切段，豆腐皮切丝。

2、木耳、豆皮、芹菜段、胡萝卜丝焯水，水开即捞，装在碗里。

3、炒锅烧热油，爆香红葱头片和姜蒜蓉，放入酱油、糖、醋、辣椒油拌匀。

4、把调料汁倒入豆腐皮、木耳、芹菜和胡萝卜丝中，加入香油，拌匀。

海虹拌菠菜

主料：海虹500g□菠菜300g□

辅料：味极鲜一勺半、糖一调料勺、醋一勺、盐适量蒜适量小米椒(可不放)。

做法：

1、用刷子将海虹的壳刷净沥水待用。小葱，香菜，蒜，泰椒和1/3的姜切成末。其余的姜切成片就好。

2、锅里加水烧开，放入菠菜，焯烫至菠菜变软且颜色变深，捞出过凉，水后挤净水，切成段备用。

3、锅里重新加水，放入姜片大火烧开，再放入海虹，煮至海虹开口后捞出。

4、剥出海虹肉，剪去上面的足丝。处理好的海虹肉放入装有菠菜的容器里。

5、放入葱姜蒜，香菜和泰椒末，再放入2汤匙蒸鱼豉油。

6、重新起锅，锅里倒油，放入花椒粒，小火炸出香味后将花椒粒捞出，再将锅里的油加热至7成热，再将热油淋入装有菠菜和海虹的容器中，拌匀就可以啦。

腌瓜皮

主料：西瓜皮、芝麻油、盐、蒜米、香醋、白糖、老干妈豆豉酱1勺、泡椒2粒。

做法：1、西瓜切去红肉，只留少许红肉在皮上。将表层青皮削去，切薄片放盘里。

2、蒜米切碎粒，倒入瓜皮中。

3、洒上盐、白糖，倒香醋

4、泡椒剪小段放入瓜皮中，淋点芝麻油，加一勺老干妈豆豉酱。混合均匀后放入冰箱冷藏半天即可。