

厨师做菜心得体会(大全6篇)

心中有不少心得体会时，不如来好好地做个总结，写一篇心得体会，如此可以一直更新迭代自己的想法。那么心得体会怎么写才恰当呢？以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

厨师做菜心得体会篇一

凉菜作为餐桌上不可或缺的一道菜品，几乎每个人都能品尝到。但却往往被人忽略了制作的过程和技术。作为一名凉菜厨师，我深刻体会到了在制作凉菜上的种种难点。下面将从凉菜的食材、注重的细节、碰到的困难以及关于提高凉菜水平的经验谈等角度，详细阐述这份厨师工作上的经历和体会。

第二段：食材的摆放和搭配

食材是制作绝对不可少的一部分，怎样更好的处理好食材显得相当重要。制作凉菜前，我们需要仔细的组织材料。凉菜的食材组合不知有多种，熟练的配餐能够满足不同的顾客需求，并带给他们非常赞的食品体验。切片成不同形状的蔬菜，而使其口感、视觉效果更加炫目。在制作过程中，我们还需要简单的进行食材的处理和腌制，体现食材的新鲜和营养。

第三段：注重的细节

进行凉菜制作的过程中，我们更注重的是时间上的把握，体现了凉菜需要精准的时间。一些食材在低温下制作可以更好的保持口感和美观，因此在生产中我们非常关注温度的掌控。除此之外，在调制口味的时候，我们也会把握细节，每一种调料在配比上都需要严格按比例来进行，一味的追求刺激或者口感，最终会失去自己想要追求的味道。用心生产，注重细节才能有一道好菜。

第四段：碰到的困难

在厨房制作凉菜的过程中，常常会碰到各种各样的困难。如何在这些情况下保证菜品品质，尤为重要。比如，烹饪技巧不娴熟，处理不当导致不好的口感和菜品质量，并对服务质量产生影响等等。经验的积累、技术的精进、眼光的开阔能够帮助我们更好的为客户带来满意的服务。

第五段：提高凉菜水平的经验谈

提高凉菜水平，需要找到自己的特点，并不断向更高、更远的目标求发展。获得新技能和发掘自己的食材烹饪方案能够对提升菜品味道和美感起到至关重要的作用。此外，与同行们进行交流和分享经验，也是不可少的。相互尊重与协作，能成就更高层次的凉菜制作技能。

总结：

制作凉菜是一项充满巧妙的技艺和细致的、精益求精的工作，如何将食材处理得更好，菜品的口感、颜色和营养价值的升华等方面都需要花极大的精力去考虑，但只有用心经营，才能给顾客提供更美好的食品体验。没错，我就是这样的一名凉菜厨师。

厨师做菜心得体会篇二

作为一名厨师，我从事烹饪工作已有十余年。这个职业不仅要求我们熟练掌握各种烹饪技巧，还需要具备良好的耐心和创造力。在这个行业中，我有着丰富的经验和感悟。下面，我将分享一些做厨师的心得体会，希望对于有志于此行的人们有所启发。

首先，做一名好的厨师需要极高的责任心和专业素养。在烹饪过程中，任何一个细节都可能影响到整道菜品的味道和品

质。因此，我们必须对材料的选择、烹调方式和调味手法有着深入的了解。只有将每一个步骤都做到最好，才能满足顾客的口味需求。此外，良好的卫生习惯也是作为厨师不可忽视的一点，厨房是我们的“战场”，保持厨房的整洁和卫生对于保证顾客的健康至关重要。

其次，烹饪需要灵感和创造力。菜单上的每一道菜品都要迎合顾客的口味，而顾客又会随着时代的演进而有所变化。因此，作为厨师，我们需要不断地开拓思路，创造新颖的菜品。对于厨师而言，菜品不仅要看起来美味，还要有独特的味道和品味。因此，我们需要与团队合作，相互激发创意，为顾客提供一次全新的用餐体验。

另外，良好的团队合作精神也是一名优秀厨师必备的素质之一。在厨房中，各种菜品的准备和烹调是一个连贯的工作流程，需要各个岗位的员工密切配合。厨师长负责统筹全局，分配任务并做出决策；调料员、切菜员和配菜员等则负责各自的工作。只有团队无缝配合、相互协作，才能保证厨房的高效运作。在实际的工作中，我感受到了团队合作的重要性，并学会了沟通和协调团队中的每个成员。

此外，作为厨师，我们要时刻保持对食物的热爱和对烹饪的热情。烹饪是一门艺术，是将食材由生到熟的过程。我们需要用心对待每一道菜品，不仅要注重菜品的外观和口感，更要注重食材的品质和营养。只有对烹饪保持热情和激情，我们才会一直保持进步并取得更好的成就。不断地学习和探索新的烹饪技巧，尝试不同的食材搭配，使菜品更加多样化和美味化，这也是厨师的责任所在。

最后，作为厨师，我们要时刻保持专注和耐心。烹饪不是一蹴而就的过程，而是需要耐心和细心地等待菜品的完成。每一道菜品需要精心呵护，不可急于求成。在高压快节奏的环境下，保持专注也是一名厨师必备的素质。只有时刻保持专注，才能克服种种困难，做出美味的菜品。

总结起来，做一名优秀的厨师不仅需要专业的技术和知识，还需要责任心、创造力、团队合作意识、热爱和耐心。这些都是从经验中积累出来的体会和感悟。通过不断地学习和改进，我相信我可以成为一名更好的厨师，为更多的人带来美味和快乐。

厨师做菜心得体会篇三

各位领导同事大家好；我在__-__酒店的学习中，在__老师的讲课中，还有__-__在和同事那里的学习中，在领导的教导下我在一下总结了我们的厨师这一行的心得，很兴奋也很荣幸和各位领导同事分享我的心得。

经常和一些厨师朋友在一起闲聊，很多厨师报怨：哎！现在这厨师一行真难做，还有很多厨师干脆转业那么是什么原因让我们厨师这么难做呢？我经过一年半的学习和别人的讨论总结出一下五点。

第一，首先我们厨师适应市场经济的发展，认清餐饮业发展趋势。市场经济是竞争的时代，即所谓“适者生存”，我们厨师也不例外，要想生存，就得发展、创新。现代社会发展，要求厨师也适应潮流，适应餐饮业的发展，这就要求我们厨师要不断学习、不断更新自己专业知识、专业技能，补充新营养，即所谓学无止境。正所谓成功着奖励，失败着买单。

第二，我提到厨师个人技艺题目。厨师要想在自己的岗位上立足，处于不败，那就要求我们有上乘的厨艺、过硬的本领。在菜肴制作过程中，一定要求自己认认真真做好每个菜，哪怕是最简单的小菜，也要认真往炒、认真往调味。在态度上更应谦虚好学，不要碍面子，那样吃亏的就是你，再有为了进步自己，应经常参加各种专业技能培训学习。

第三，说一说厨德，在我们餐饮业，尊师重教、为人师表、带徒授艺、拜师学艺都以形成良好风气且特别讲究。厨德就

是厨师发展的条件。厨艺是一天天的学，一年年的进步，好厨德也就是一天天的积累，一年年的进步。只有厨艺厨德都高明的厨师，在厨师界才有影响，才有威看，才受人尊敬。和大家闲谈经常提到一些厨师不讲道德，败坏厨师名声。比如有些厨师相互撬别人工作，在酒店工作故意浪费，甚至损公肥私。但我以为这只是一些少数厨师所为，只因他们目光短浅，而断了自己的路。厨艺是我们追求的目标，厨德是每位厨师都应具备的个人素质。

第四，学厨艺做厨师应持之以恒。俗话说，“三百六十行，行行出状元”，但想当“状元”，可并非易事，要想在厨师行业做出成绩，成为厨师的楷模，好就要求厨师在本职工作中有恒劲。而且要努力上进，发奋图强，有认真钻研的精神，必须要树立干一行，爱一行的态度，把自己的专业技术学好、学精，达到唯我所用的目的。现在具我所知，有很多厨师转业，究其原因呢？我以为他没有恒劲，吃不了苦，受点打击挫折后，对厨师行业失往信心。或是没有钻研到厨师行业里边往，厨师这行业真可谓学无止境，活到老学到老。

第五，厨师应该处理好四周人际关系。有些厨师问：“人际关系和我们有什么关系？我以为关系很大，首先作为厨师长(厨师)应处理好与老板或经理的关系，这不是说给老板或经理送礼套近乎，而是应和领导勤沟通，相互交流信息与想法，相互交换意见。使彼此相互更加了解。作为厨师长(厨师)更应和下属打成一片，了解下面人的想法，向下属传达领导指意，不要以命令式口气对待下属。带__要以身作则，为人师表，努力学习专业知识，在下属中树立自己的威看，要言而有信，不要刻薄对待__与同事。经常以谈心形式和下属或__们谈厨艺，交流感情，切不可高傲自大。

总而言之，厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。

厨师心得体会篇3

厨师做菜心得体会篇四

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采劝四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作

规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，盯块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

厨师心得体会篇5

厨师做菜心得体会篇五

当我踏入厨房这个领域时，对于做厨师的工作还一无所知。然而，通过近几年的勤奋学习和实践，我渐渐发现做厨师这个职业不仅仅是将食材做成美味佳肴的过程，更是一种艺术，一种激发人味觉、视觉享受的技能。对于我的这一段心得体会，我深感这是一门值得深耕细作的手艺。

段二：烹饪技能的培养

在成为一名合格的厨师之前，我首先要掌握烹饪技能。在这个行业中，我学会了切菜、炒菜、烧烤等各种基本的烹饪技巧。而对于每一种菜肴，都有着不同的处理方法和烹饪时间，我需要根据食材的特点进行调整。同时，对于一些独特的菜品，我需要不断地探索和尝试，以使其更加独特、美味。正是通过不断的实践和学习，我逐渐培养并提高了自己的烹饪技能。

段三：团队协作的重要性

在厨房这个繁忙的工作环境中，团队协作是至关重要的。一个优秀的厨师需要与其他人共同协作完成工作，而不是独自承担所有责任。在过去的几年中，我学会了与同事合作、互相支持，共同努力以使每一道菜品精益求精。我也深刻体会到，没有团队的支持和协作，就无法做到高效的厨房运作。

段四：艺术創意的发挥

在厨师这个职业中，艺术创意是必不可缺的。通过搭配新颖的材料、创意的烹饪方式和精美的摆盘，可以制作出让人眼前一亮的佳肴。在这个过程中，我发现自己的想象力和创造力也得到了提高。我愿意尝试新的菜肴组合，不断挑战自己，以创造出独特而令人满意的味觉体验。厨师工作中的创造力不仅仅局限于菜肴的味道，还包括对于色彩、香气和质感的综合考量，这对于我而言是一种挑战，也是一种乐趣。

段五：对厨师职业的思考

通过这些年的努力，我越发坚定了作为一名厨师的职业选择。厨师并不仅仅是一个菜肴的制作者，而是一位将热情、创意和技术融合于一身的艺术家。我发现，厨师职业的真正魅力在于，能够通过自己的努力和才能，为他人带来美食的享受和愉悦。而当看到顾客对于我的菜品交口称赞、满意而离开时，我不禁感到自豪和满足。

总之，做厨师的心得体会包含了烹饪技能的培养、团队协作的重要性、艺术创意的发挥以及对厨师职业的深思熟虑。在这个职业中，不仅要有一双灵巧的手，更要有一颗热爱美食的心。我相信，通过不断地学习和实践，我能够不断提升自己的技能，创造出更多的美味佳肴，为人们带来更多的快乐。

厨师做菜心得体会篇六

做一个好的西餐厨师须具备下面的条件!!

一、要成为一名优秀厨师追求的最高境界。优秀的厨师必须具备良好的厨德，培养好的厨德才能使厨师走向成功，在行业内有所建树。所以说：厨德是当好一名厨师的根本。如何在方寸灶台上培养好厨德呢？我在行业内得到大家的认同，与自己用良好厨德来要求自己也是密不可分的。良好的厨德主要包括以下四方面的要素：一是要热爱行业，立足本职。只有热爱烹饪这一行，才可潜心做这一行，只有立足厨师本职，才会在工作中不断获得喜悦，获得成功。一名厨师从学徒起要经历从水杂、解功、配菜、站炉等不同岗位的漫长磨练，每一岗位的工作都是在为做好一名厨师打基础，每一岗位锻炼的过程都必须立足本职，不怕脏、不怕累、不能急于求成，这是培养厨德的根本。二是要踏实工作、精益求精。做厨师来不得半点虚假，每道菜品都须经过严格的工序，省一道工序，菜品就达不到质量的要求，同时，食客的口味在不断变化，厨师做菜也必须顺应变化，寻求创新，成以做一名厨师必须踏踏实实、精益求精。三要谦虚谨慎，持之以恒。中国烹饪源远流长、博大精深，对每一们从厨者来讲都没有止境，不是在大赛上得了金奖，在行业内被授予了大师称号就可以高枕无忧，就可以说是登峰造极，必须持之以恒，做到胜不骄、败不馁。方保持进步。四是要亲和同行，尊重前辈。人民饮食质量的提高，在于烹饪水平的提高，烹饪水平的提高，在于烹饪同行的共同努力，厨师之间相互研讨、相互帮助、相互勉励，才可推动行业的共同进步。同时，我们要认识到大部分菜品的原形都是前辈们创造留下来的，我们的技艺是前辈们经验的积累，所以要尊重前辈，学习前辈，亲和同行。

二、要成为一名优秀厨师必须拥有精湛的厨艺。

厨艺是厨师立足的关键。要成为一名优秀的厨师，必须拥有精湛的技艺。比如一名优秀的湘菜厨师，不但要精通湘菜，还必须旁通其它菜系。如何才能拥有精湛的厨艺？一是学艺要从零做起。学艺是一个艰苦的、长期的过程。学海无边，厨师学艺要持之以恒、坚持不懈，不要半途而废或停滞不前，从最基本、最基础的做起，一步一个脚印，要有一股永不知

足的钻劲。特别是现在饮食消费日新月异，顾客消费的多样化，更加要求厨师立足传统，不断创新。厨师学艺要融会贯通，取长补短，博采众长，在理论和实践操作方面全面发展。二是要以博大胸怀传艺。我在四十年的烹饪生涯中，共培养学生近千人，其中100多人成为高级厨师，并成为酒店、宾馆、饭店、餐馆的中坚技术骨干。我认为厨师成名后，更要为烹饪事业发扬光大作贡献，不能将自身的烹饪技艺视为个人财富，要毫不保留的将自我所知，传授给热爱本职、热爱行业的学艺者，对一些勤奋好学，有发展前途的学生、徒弟要多培养。

三、 要成为一名优秀厨师必须对企业和顾客充满感情。

我所谈到的感情，就是在工作中要把促进发展和满足顾客需求摆在首位，将个人利益置后，带着感情工作。我认为这是一名合格的厨师不可缺少的素养。何谓充满感情的工作：一是对企业要有“家”的感情。多年来，我一直扎根企业求发展。我认为，一个好的餐饮企业离不开技艺超群的厨师队伍，同样一个大师也需要好的企业做后盾，把企业做大做强是广大厨师义不容辞的责任。当前，一些厨师受社会不良思想的影响，单纯以经济利益为追求目标，这于已于企业都不利。作为厨师，如能将企业当成家，多投入，多付出，为企业的发展多出点子、多想办法，定能在平凡的岗位上做出不平凡的事业。二是对顾客要有“亲戚朋友”般的情谊。我们常说顾客是上帝。要满足顾客需求，需要我们细心观察，认真研究顾客心理，掌握顾客的消费趋向，把顾客摆在第一位。工作中，对顾客充满“亲戚朋友”般的情谊，能把来企业就餐的长辈顾客，像对待自己的父母、老师、领导一样相待；对晚辈顾客，像对待自己的子女一样相待，我想厨师制作菜品就一定能发挥出最高水平。

四、 要成为一名优秀厨师必须要有良好的心情。

产品质量是企业的生命线。厨师作为菜品的直接制作者，在

菜品的烹制过程中，如果没有良好的心情和健康的心态，菜品质量必然会受到影响，从而给顾客留下不好的印象，影响企业的声誉。工作中厨师如何做到拥有良好的心情？一是要有高度的责任感和强烈的敬业精神。要认识到自身工作在企业中的重要性，要认识到菜品质量对企业经济效益的影响，以极其负责的态度工作，工作中体现强烈的事业心和务实的敬业精神，保持一种健康的心态。二是不要把工作之外的不愉快心情带到工作中来，人处在社会环境中，心情受外界影响很大，家庭矛盾、朋友误会、疾病等因素都可能影响人的心情。目前，中式烹调不是标准化操作。试想，一个厨师在工作中，心情受到工作之外不愉快因素的干扰，菜品质量怎能得到保障？因此，厨师要克服这些不良情绪，增强心理承受能力，提高心理素质，保持良好的心境。