

最新凉菜间年度工作总结(精选10篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

凉菜间年度工作总结篇一

“叮铃铃”，上课了。可是，曼曼老师却一直都没来。终于，十分钟过去了，曼曼老师踏门而入，手里竟然还拿着青瓜，我们有些好奇。只见曼曼老师说：“下一周小小秋作文社要搞联欢会，我们作文班要求每个人准备好一样食物，今天我就来教你们做凉拌青瓜吧！”哦！原来老师今天要教我们做凉拌青瓜啊。

既然要做凉拌青瓜，那当然需要青瓜了。看吧，曼曼老师早有准备，已经给每人带了一条青瓜啦！首先，做凉拌青瓜的第一步就是先给青瓜削皮，瞧！一条条可爱的小青瓜已脱下了绿色的外衣。还一定要记得得把瓜蒂切下来哦，不然吃起来口感就会有感觉点老。

然后把削好皮的青瓜切成小块小块的，曼曼老师切的青瓜有各种各样的形状的，有的切成了圆形，还有的切成了三角形，还有的切成了菱形。曼曼老师切的可真好看，看来我的学一学了。我第一次使用小刀，原本想把青瓜切成五角星的，但是，最终切歪了，成了个四不像。

接下来需要把切好的青瓜放入一个个保鲜盒里，然后往保鲜盒里加佐料，有醋、酱油、盐和糖，林小珍喜欢吃辣，于是我又往保鲜盒中下了一些辣椒酱，谁叫林小珍是我的好朋友啊！最后再把佐料和青瓜搅拌均匀，一道凉拌青瓜就完美地完成了。

完成了之后，我尝了尝。哇，看来我的盐下的太多了！竟然比咸蛋还咸！

虽然说最终我的凉拌青瓜还是制作失败了，但是，失败乃是成功之母，下次努力吧今天我学会了制作凉拌青瓜，依然是十分开心的！

凉菜间年度工作总结篇二

妈妈是我家公认的“大厨”，只要是妈妈做的菜，都会被一扫而光。都说越简单的菜越能显出水平，用在妈妈身上是最贴切不过了。单是妈妈做的番茄鸡蛋饭，就是我吃过最好吃的。

周末妈妈在家，笑呵呵地问我吃什么，我毫不犹豫地回答：“番茄鸡蛋饭！”妈妈听了，说：“好，你爱吃的老妈都给你做。”

说干就干，妈妈拿出买好的番茄和鸡蛋，把鸡蛋敲了敲，一剥，鸡蛋听话地溜到了碗里，妈妈再把番茄浸入浑浑的水中。看我一脸疑惑，妈妈忙说：“这是淘米水，洗菜比较干净，农药容易洗掉。”二十分钟后，妈妈把番茄拿出来，用水重过后放在了一边。

妈妈打开了煤气灶，蓝莹莹的火苗舔着锅底，锅里的水很快干了。等火苗把锅的水完全烧干了，妈妈就往锅里倒了点油。接着，她把打好的鸡蛋倒进锅里，“嗞——”一股刺耳的声音传入了我耳朵里，锅底里冒出了青烟，鸡蛋上鼓起了小泡，蛋白和蛋黄凝结到了一起，像一朵黄色的小花靠在白色的栏杆上。突然，妈妈把锅在半空中摇了一下，帮鸡蛋翻了个身，鸡蛋变样了，有些地方棕了一点，像烧糊了一样，但那个地方才是最美味的呢。

鸡蛋倒是大功告成了，可番茄还没切呢，于是妈妈拿起一把刀

“咔嚓”几下就切好了，把番茄放入锅里后，水珠蹦跳了起来，妈妈把番茄翻炒几下，这道菜新鲜出炉喽！

我垂涎三尺迫不及待地尝了一口，无与伦比的美味！

凉菜间年度工作总结篇三

之前去过超市的凉菜区买过几次凉拌菜，觉得他们做的口味很不错，尤其是配稀饭很好吃。

不过，价值也是挺贵的，即使都是素食类的菜品，但都是称重的，随便夹几样就差不多要十几元二十几元。

称完之后，配菜员再把各种各样的调料放进去，搅拌搅拌就打包了。

也有刻意地去看了一下他们的调味品，有香油、酱油、黄瓜、酱料之类的，还有一些没有看到外包装的，可能是特别的秘方。

放假的一天，刚好家里有黄瓜，想着要不要自己也学着做一做凉菜。

我想着，就是先尝试学一下，用现有的材料就可以了。

我先把黄瓜去皮，再却成细片，而不是像超市里那种做调味的细丝，然后按自己估计的份量放了芝麻油、酱油、香醋以及盐和鸡精，然后就是一顿地搅拌。试吃了味道，居然也不会输给超市买的口味。

我让爸妈他们也尝，得到了一致的认可，而且他们也觉得自己在家做的更卫生，调料也不会过浓。

没想到一个小小的想法，让我新学了一道菜，真的很开心。

凉菜间年度工作总结篇四

凉菜的装盘方法大致有叠、排、堆、围、摆、覆六种，具体应该采用哪一种，与原料的加工形状(块、条、片、段等)有密切的关系。装盘的技术是影响菜品美观度的关键因素，想成为一名优秀的凉菜厨师，不仅要懂得相关的制作工艺，还要有一定的审美能力。

(1)装盘的三个步骤：无论“单盘”、“双拼”、“什锦拼盘”，都必须根据原料的原有形态，以及经过刀工处理的块、片、条、丝等不同形状适当使用。装盘时一般要经过垫底、围边、装面三个步骤。

第一步垫底，即装盘时先把一些碎料和不整齐的块、段配料垫在盘底。

第二步围边，又称“扇面”，就是用比较整齐的熟料在四周把垫底的碎料盖上。

第三步装面，把质量最好，切的最整齐，排列得最均匀，美观的熟料排在盘面上。

凉菜间年度工作总结篇五

一、对明档主管负责，服从明档主管的安排与调配。二、熟悉凉菜的基本知识。

三、有一定的创造性和鉴赏能力及创新能力。四、掌握各种熟食受冷的温度，保证食品质量。五、协调好同事之间的工作关系，加强业务学习。

六、对自己分管的水、电、气，卫生、设施设备及工具的使用安全负责。

七、熟悉掌握本酒店菜肴风格特色及操作程序。 八、对本部门菜肴的出品速度负责。九、爱护使用本档口财物。十、具有一定的业务创造性。

十一、对新来员工有传、帮、带的责任。 十二、熟知本岗位所用的设施设备的使用性能。

凉菜间年度工作总结篇六

调色，以料助香：

拌凉菜要避免菜色单一，缺乏香气。例如，在黄瓜丝拌海蜇中，加点海米，使绿、黄、红三色相问，甚是好看了；小葱拌豆腐一青二白，看上去清淡素雅，如再加入少许香油，便可达到色、香具佳；拌白肉中加点蒜末既解腻又生香，使白肉肥美味厚！

调味要合理：

各种凉拌菜使用的调料和口味要求各具特色。如糖拌西红柿口味甜酸，只宜用糖调味，而不宜加盐；拌凉粉口味宜咸酸清凉，没有必要加糖和味精，只须加少许醋、盐。生拌凉菜必须十分注意卫生因为蔬菜在生长过程中，常常沾有农药等物质。所以应冲洗干净，必要时要用开水和高锰酸钾水溶液冲洗。此外，还可用醋、蒜等杀菌调料。如系荤料，更应注意排除寄生虫的存在可能。

凉菜间年度工作总结篇七

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。

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。

江苏省宿迁市宿豫区高二□sqsunwanru

凉菜间年度工作总结篇八

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。

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。

凉菜间年度工作总结篇九

编号:jyc/c-001

凉菜主管岗位职责

岗位名称：凉菜主管 所属部门：出品部 直接上级：行政总厨 岗位职责：

- 1、受出品部行政总厨直接领导、安排，带领下属员工积极完成凉菜、烧味等制作工作，保证出品的及时供应。
- 2、负责对开档前准备工作的检查督促，包括打开冰柜，检查半成品的备用数量是否充足，及时对短缺品种进行补充。
- 3、根据本档口的用料情况和储备情况，及时督促领料人按领料手续到物资部领取物料。
- 4、严格控制各项费用消耗，成本控制，掌握好物料折量预算，带领下属员工不断强化节约意识，改进节约措施。
- 5、负责开档期间操作的督导巡查，及时指导下属员工规范操作，保证出品质量，提高员工操作水准。
- 6、参与出品推陈出新的讨论研发，并负责带领下属员工积极

开发、精心研制，不断提高出品质量，增强出品的市场适应需求。

7、收档期间，督促下属员工及时将半成品、成品用保鲜膜包好，按食品“四隔离”原则放入冷藏柜规范摆放。

8、督促下属员工根据收档时半成品的剩余情况，作好次日班前的加工准备工作。

9、做好原料的下单储备，并协助采供、物资部作好原料把关工作。

10、划分卫生区域，责任到人，督促下属员工完成开档前、收档后的卫生清洁工作。

11、负责制定本档口的各项工作计划，上报审批，并组织贯彻落实拟制人：

审核人：

签发人：晋雅餐饮炉鱼传奇口文件

编号:jyc/c-001 实。

12、负责下属人员考勤、轮休安排、技能培训和仪容仪表方面的检查工作。

13、完成上级安排的其他任务。 岗位权限：

1、对下属员工有人员调配权、监督权、考核权和建议处罚权。

2、享有与下属员工同等具有的权利。任职要求：

1、中级以上厨师资格，大型酒店十年以上工作经验。 2、踏实敬业，责任感强。

3、业务知识全面，技能娴熟，凉菜、烧味出身。

注：如违反以上任何一条，罚款人民币100元——200元。

拟制人：

审核人：

签发人：

凉菜间年度工作总结篇十

一、岗位名称：中餐面点厨师

二、岗位级别：

三、直接上司：中餐面点主管

四、管理对象：

五、岗位提要：负责中餐面点饭粥类食品制作与出品工作，保证及时提供合乎质量要求的各类点心。

六、具体职责：

1. 负责中餐点心间原料的领用和加工工作。 2. 按规格操作程序和质量标准，制作各式面点、保证及时出品。

3. 根据安排，提前制作大型宴会各类点心，并按时出品。

4. 根据需求量，适时蒸、煮饭粥类食品，保证早、午、晚，顺利开餐。

5. 负责开餐前各项原料，盛器的准备工作，保证出品及时准

确，负责餐后点心食品收藏、用具整理、原料保管、设备清洁等收尾工作。

6. 负责点心间所有厨具设备，用具的维护保养工作。

7. 随时保持个人，工作岗位及包干区的卫生整洁。

8. 完成主管交办的其它各项工作。

七、任职条件：

1. 工作勤恳、认真负责。 2. 精通中餐各类点心制作技术。 3. 有较强的独立操作能力。 4. 身体健康、精力充沛。