

厨师工作总结(优秀7篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

厨师工作总结篇一

今天，我们学校组织了一个活动“我来当大厨，挑战披萨王”。同学们一个个摩拳擦掌，跃跃欲试。

开始做披萨了，首先我伸出双手，双手放在面豆上，手指微微弯曲，不停地揉。很快面豆就成了圆形。

紧接着，我把右手食指打在左手食指上，把其余的手指伸开，像一个心形，然后用手指肚从面豆的中间向四周按压。好多同学都无从下手，但在老师的鼓励下，我们还是勇敢地尝试了。然后我们将左手微微弯曲，大拇指翘起，又用右手轻轻捏住面饼的边，转着圈把里面的空气排出来，一圈后，面饼变成了像烧饼一样的形状。

最后，我们还要把面饼揉开揉大，这个动作也是最难得动作，面饼好像在跟我作对。我真是无可奈何，只好让老师帮我做。在老师的帮助下，一个薄薄的圆圆的披萨饼就做好了。

到了最激动人心的时刻，我决定做甜味的披萨。开始动手了，我先用勺子均匀地涂抹了一层沙拉酱，然后撒了一层芝士，终于大功告成了。

老师把披萨拿去烤，不一会儿烤好了，我津津有味地吃着自己做的披萨，哇！真是太好吃了。

这次的活动太有意思了，不但让我们体会了做披萨的乐趣，还懂得了有付出就有收获。

厨师工作总结篇二

瞧，一个走来的人，头顶厨师帽，手戴大手套，手持一把“黄金锅铲”，身上套着一件肥大而洁白的围裙，俨然一副顶级大厨的样子。

此人，就是我。我这个大厨，可是第一次“下海经商”，正儿八经地做一回厨子啦。

先到菜场买菜，在心里我把自己设计的菜谱又背了一遍，才挤进了热热闹闹的人群。满头大汗地走出菜市场，已是十点多钟了。赶快回家，开始了我的大厨之梦：第一道大餐就是——青菜豆腐汤。

我先把青菜、豆腐洗好，再放入调味料，加水炖着。接下来，忙起了第二道菜——糖醋排骨。自己先试吃一口，我的舌头刚一碰到排骨，就一下子收了回来，“这哪里是糖醋，分明是咸得伤人嘛。”

一口气，我灌下了大半瓶矿泉水，实在是大出洋相。

还有最后一道菜：西红柿炒蛋。西红柿切成八瓣，放入锅中，再加上水加热后，打蛋的时候到了。三个蛋打入碗里，搅拌出一片响声，挺像一回事的。哈，放入锅内，做好了这几道菜后，请爸爸妈妈出来吃。

请大家放心，我会成为一位真正的顶级大厨。

厨师工作总结篇三

今年暑假最大的收获就是学会了烧花菜，你会吗？如果不会，

我来教教你。

以前买菜都是爸爸去买的，但是今天我决定和妈妈一起去买菜，来到菜场，看到卖花菜的阿婆，我就问：“阿婆，你这个花菜怎么卖的？”阿婆说：“八块钱一斤”。我轻轻的说：“便宜点吧！”阿婆说：“七块钱一斤给你吧”！我高兴的跳起来，原来还价这么容易，我挑了一朵最漂亮花菜回家。

材料已经买好，正式开始吧！

首先把花菜切成一小朵一小朵的小花，你要小心一点哦，千万千万别被菜刀切到，还有一定要洗干净，洗干净之后呢。首先把煤气的火开到小火，等锅烧热后，再倒入油，等油有点冒烟了，马上倒入花菜，这个时候你一定要小心，可别被油溅到了，反正我是没被溅到，因为我拿着锅盖挡在锅的边缘，这样就防止油溅到人的身上，把花菜倒入锅后，再拿铲子来回的翻炒几下再放入糖和盐各一小勺，然后再翻炒几下，再加入少量清水开大火煮五分钟，然后把锅里的花菜倒入碗中，千万千万要记住，一定要关掉煤气哦！

悄悄地告诉你，花菜可是含有丰富的蛋白质，维生素c、钙，维生素k、我最喜欢吃花菜啦！

同学们，你们在家一定也要多帮爸爸妈妈干活，这样才能体会到爸爸妈妈平时有多辛苦。

厨师工作总结篇四

你当过“开心大厨”吗？你吃过自己做的汉堡吗？我就有这样的一次经历。

一个星期五的下午，我们幸运星小朋友们来到德克士餐厅举办“开心大厨”活动。德克士的外面被装饰的十分漂亮，红红绿绿的气球被做成花朵贴在门和玻璃上。一进门，空调的冷

气让我们的身体感到十分舒服，食物的香气更是充满了整个餐厅，而五彩缤纷的气球和令人垂涎欲滴的食物图更是让整个餐厅锦上添花。

活动开始了。老师先给我们穿上围裙，戴好帽子，随后，我们做了自我介绍，进行了才艺表演。开始做汉堡了，老师让我们去洗手，服务员姐姐给我们分发原料。啊，真香啊！空气中弥漫着面包中小麦的原香，鸡块的喷香，和生菜的甜香。我抬头一看，有些同学已经禁不住诱惑，对自己的半成品汉堡下了“毒手”。开始了！我先将沙拉酱挤在面包片上，再放上生菜叶（据说是从外地空运过来的，偷尝了一口，真脆，真甜），随后我又突发奇想的在生菜叶上挤上了一个爱心形状的沙拉酱，然后我又将一块喷香喷香的鸡块放上去，再盖上一片面包，一个美味的汉堡就做成了！

我端详着自己的汉堡，黄澄澄的炸鸡，香喷喷的面包，雪白的沙拉酱，绿油油的生菜，看着就让人食欲大增。正当我准备大快朵颐时，忽然想起来答应了爸爸把汉堡带回去给他吃的，我咽了下口水，将汉堡装进盒子里，打算带回去给爸爸吃。

服务员姐姐看到了，夸我有孝心，并奖了我一个玩具，这真是意外的收获！

这次活动增强了我们的动手能力，更让我们知道了“自己动手，丰衣足食”的道理，哦，劳动也是一种美味。

厨师工作总结篇五

每个人都有个伟大的爸爸，他们都有各不相同的特点。当然了，我的老爸也不例外，他可是地地道道的大厨师。

记得那次，我一回到家，便闻到一股浓浓的鱼香味。这可把我馋坏了，我顺着香味走啊走，竟走到了厨房。一看，原来是

“毛大厨”正在大显身手呢！

“毛大厨”长得胖胖的，不算高也不算矮。一双炯炯有神的大眼睛下边长着一个十分灵敏的鼻子，鼻子下面还有一张红红的大嘴巴。

不瞒你说，我家的“毛大厨”最喜欢做红烧鱼了。先把鱼打晕，去鳞，清洗后切开肚皮，把内脏掏出来，再次洗净。用锅把油烧热，把事先切好的鱼放入锅中炸成两面金黄色，再加上酱油、盐、白糖、大蒜等等调料，撒一把红椒又煮个几分钟，鱼就出锅了。尝一口，那可是两个字——美味！让你馋得口水直流三千尺。

别看我老爸胖，他可是我们家的家务能手，扫地、拖地、都不在话下。你看他，刚吃完饭就又开始忙活了，洗碗、擦桌子，一样比一样干得利索，不一会儿就打扫干净了。仿佛就在那一眨眼的工夫，整个家变得焕然一新。

瞧，我家的“毛大厨”能干吧？厉害吧？我爱我的老爸！有兴趣的话我可以请我家的“毛大厨”给你做顿大餐，保准让你满意哦！

厨师工作总结篇六

“妈妈，你怎么还没吃饭？”我冲着厨房喊。

今天是我表弟的生日。早上没吃饭，中午等了一顿大餐。现在我妈在厨房展示才华。

“很快，不用担心。”我妈在做麻辣香锅，以猪血、鸡肉、香肠、青菜、金针菇、荷花菜为主菜，加上姜、葱、蒜、麻辣香锅料，五分辣、三分麻、二分香为佳。麻辣香锅就像一匹烈马，难以征服，却想征服。

第二道菜是剁椒鱼头。将姜末、蒜末和胡椒粉放在鱼头上，在锅里蒸。这道菜特别辣，比吃一袋魔芋还好吃。它的颜色也非常漂亮，绿色和红色，鱼的银白色，就像海边的一个小花园。

然后就是辣大盘鸡，好吃。主要是鸡肉，各种调料。它芳香如金，闪闪发光，让人垂涎欲滴，但我舍不得吃。然而，看着表哥虎视眈眈的样子，我很快加入了战斗。

还有两种菜：西红柿炖牛肉和烤青菜。最后，我得到了今天最重要的礼物——生日蛋糕。

“快吃！”

“给我留点！”

“别抢，锅里还有！”

看，一群笑得很开心的孩子正坐在餐桌旁，用嘴对着肚子和美味的食物打架！

厨师工作总结篇七

因为妈妈不会烧饭，所以我想要跟我的神厨爸爸学他的拿手好菜——罗宋汤，认认真真的记下每一步后，我就一直在等待一个实践的机会。

终于有一天，爸爸不回家吃饭，妈妈又不怎么饿，那么就让我用我的罗宋汤来稍微填填我们的肚子吧！

看我的架势多大，围裙、袖套、锅碗瓢盆统统ok□妈妈已经把必备用品——洋葱 和番茄切好，哈哈，就看我大显身手了！

我把油倒进锅里，开了大火，只见油“滋滋滋”的炸了起来，

咦？爸爸烧的时候为什么不会炸呢？有点常识的妈妈开口了：“你不把锅里的油擦干，油当然要把水分炸掉喽！”对哦，好像爸爸那天也有擦过，唉，我真是的，学点东西都不注意细节，算了，还是保险起见，我还是把锅盖盖上，等水分炸掉了再炒吧。

不一会儿，水分炸干了，我赶紧把洋葱倒进去炒，经过一阵翻炒，为什么爸爸的是白白的透明的洋葱，为什么我的洋葱透明是透明，可是却是有点焦了呢，不管那么多了，我赶紧又把番茄倒了进去，翻炒过后，加入了到锅1/3的水盖上锅盖。

过了五分钟，我打开锅盖，倒入了一勺盐和两勺白糖，又盖上锅，煮了个十分钟。

我真是忐忑的去取下锅盖，倒入汤碗，并呼妈妈来吃，只见妈妈一口入胃，就大叫：“真好吃！！我的女儿真是棒啊！我怎么会怎么厉害的女儿的！”说的我真是心花怒放，为了证实妈妈是不是在恭维我，我赶紧自己尝了一口，哇！真的很好吃！我当时好佩服自己，我的手艺还不错嘛，当神厨还是很有前途的嘛。

今晚我真是大丰收，又实践了烧汤，妈妈有大加赞扬。不过，我也懂得了一个道理：说的多么天花乱坠，还不如做的有滋有味！只用在烧菜上的“名言”哦！