

# 最新公司食堂表扬信(优秀5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

## 公司食堂表扬信篇一

首先说今天早上和中午的`汤，那食堂的厨师简直可以和星级的大厨媲美了，以假乱真的本领不说登峰造极，也到了炉火纯青的等级了，呵呵，看着满锅的蛋花汤兴奋不已，忙舀了大喝一口，怎么全是黄芽白的味道，名厨们都是做豆腐都能吃出牛肉的味道，我们的大厨把蛋花都能烹饪出黄芽白的味道，额。仔细用筷子挑起来研究，原来满锅的蛋花其实就是名副其实的黄芽白。

接着说中午的鱼，哇，真的是鱼头鱼尾，鱼身都齐全呢，还裹了层面粉，炸，可能是怕大家上火，所以就没有炸得太香，这也是为大家好嘛，再次表扬!吃着鱼，我却深刻体会了什么叫真正的“食而不知其味”!这或许是我读书的时候，课堂上老师不能真切授教的。

更值得表扬的是，大厨们把公司最近提倡的节约制度做得很到位，因为菜的缘故，大家吃的饭就自然、自觉地少了很多，这每顿都这样的话，估计年终报告上伙食支出将能省下一大笔费用呢，何况如今米价这么贵，还有不断上升的趋势!

最后，大厨们不光考虑了公司的利益，也为职工个人考虑了，怕肥胖症，脂肪超标等等，所以烧菜以少放油，多放水为宗旨，并贯彻执行。这样也为我们提供了免费瘦身的途径，真是由衷地表示感谢。

此致

敬礼!

XX

20xx年x月x日

## 公司食堂表扬信篇二

首先说今天早上和中午的汤，那食堂的厨师简直可以和星级的大厨媲美了，以假乱真的本领不说登峰造极，也到了炉火纯青的等级了，呵呵，看着满锅的蛋花汤兴奋不已，忙舀了大喝一口，怎么全是黄芽白的味道，名厨们都是做豆腐都能吃出牛肉的味道，我们的大厨把蛋花都能烹饪出黄芽白的味道，额。仔细用筷子挑起来研究，原来满锅的蛋花其实就是名副其实的`黄芽白。

接着说中午的鱼，哇，真的是鱼头鱼尾，鱼身都齐全呢，还裹了层面粉，炸，可能是怕大家上火，所以就没有炸得太香，这也是为大家好嘛，再次表扬!吃着鱼，我却深刻体会了什么叫真正的“食而不知其味”!这或许是我读书的时候，课堂上老师不能真切授教的。

更值得表扬的是，大厨们把公司最近提倡的节约制度做得很到位，因为菜的缘故，大家吃的饭就自然、自觉地少了很多，这每顿都这样的话，估计年终报告上伙食支出将能省下一大笔费用呢，何况如今米价这么贵，还有不断上升的趋势!

最后，大厨们不光考虑了公司的利益，也为职工个人考虑了，怕肥胖症，脂肪超标等等，所以烧菜以少放油，多放水为宗旨，并贯彻执行。这样也为我们提供了免费瘦身的途径，真是由衷地表示感谢。

此致

敬礼!

XXX

20xx年xx月xx日

## 公司食堂表扬信篇三

尊敬的食堂员工:

你们好!

经过了几个月的进食活动和挣扎彷徨，我已经深刻地领略了你们惊人的手艺。在过一段时间我将离去，在这分别前，我细细回味你们精心打造的一饭一菜，忍不住为这深秋的离别染上悲愁的颜色。是呵，是你们的双手给我这个大学生的生活增添了最富有味道的一笔，是你们的饭菜让我体味到物质生活的艰辛。古语有云：民以食为天。上苍既然把我的膳食大事勇敢地交付给你们，自然有它的良苦用心之处，果然，你们也不负众望，让我在离开的时候意犹未尽地回望、回望。

下面，为了让你们在这份殊荣面前当之无愧当仁不让地摘取荣誉的勋章，我就和你们和广大的饮食同胞们一起再一次仔细品评几个月来你们的得意之作，以飨后辈。

首推馒头!你们出品的馒头，可谓责任重大。它不止承担着我们裹腹的职责，而且还一举打破了一条亘古不变的定律：馒头打狗，有去无回。这个肩负历史使命的馒头有何特色呢?首先在外观上就巧夺天工，兼带四份白、三分黄、二分黑，还有一分不知为何种色彩。其次在手感上也是丝毫不逊色，软中带硬、柔中含坚，俨然一张油毛毡子。在视觉效果上更是别出心裁，有时候是黑乎乎的指痕爪迹，有时候索性连指甲

也镶嵌其中。而在嗅觉效果上也不甘落后，如果哪位仁兄学习不刻苦，不知发酵为何物，建议拿个馒头闻一闻就刻骨铭心了。

鼓起天大的勇气，把这砖块一样的菜合子塞进口里，硌得牙疼，端的一个耐人寻味！

于是乎，广大的食客在打饭之前都要胆战心惊地问一句：这馒头是今天的吧？在此，我私下以为这些提问的人也太苛刻，不懂得体谅别人。愚以为只要能够看出是馒头就行了，又何必一再地为难我们的大厨师们呢？毕竟，吃饭是为了活着！这一句至理名言每一个在高校食堂吃过饭的人都不应该忘记。

接下来我很想排出一个第二名来，可是单单在早餐这项不怎么浩大的工程上就层出不穷地涌现了一批批各具特色的猛将，譬如：酷似煤球的麻球，生熟不辨的烧麦，支离破碎的花卷，状如拖把的油条，恍若隔世的生煎……就连那碗送人的粥也让人不堪入口，当然了，我从小学时代就知道了天下没有免费的午餐，现在已经破天荒有免费的稀粥了，我们又有什么理由再去计较它的成分只是碎米和热水的混合物呢？优劣评判的法则无法一概而论，我还是识相地把排行榜的任务交还给你们，毕竟，你们才是它们的创造者，你们最有发言权。

食堂里的菜还有助于我们进行统计学的工作，不知道厨师们在举勺操作的时候是抱着怎样的一种准则，但是据群众意见显示肉菜里边肉的含量已经明显低于百分之五，而且肉片的体积表现在数字上的绝对意义也使其本身沦为肉丝，以至于在吃饭之前往往要以一种严肃认真的科研态度区分到底是土豆炒肉还是肉炒土豆还是土豆炒什么。还有部分炒菜已经让人无法分辨其物质成分，它鞭策着我们必须努力提高辨别能力，这使得那些长得不够别致姿态不够妩媚回头率不达标的人往往要打双倍的饭菜，从而意识到自己的残缺。

尽管青菜里面有青虫，粉丝里面有铁丝，鱼头里有石头，排

骨只有一排骨，甚至有时候餐盘还带着昨日晚餐的余味，但是我对你们的卫生工作还是基本放心的，因为某次一同事发现粥里面米粒变多了而且颜色变丰富了，惊喜欲狂之下仰首猛灌，结果洗洁精的味道在他口腔里驻扎了整整一天。这件事情起码表明你们清洗餐具的时候还是用过洗洁精的。

还有更多的感慨一时间抒发不尽，尽管我口里没有详细说明，但是你们孜孜不倦的努力和伟大的业绩已经在我心底种下深深的烙印，我在离别之时向你们保证，你们光荣的形象将会照耀我一生！

此致

敬礼！

xuexila

20xx年x月x日

## 公司食堂表扬信篇四

尊敬的食堂员工：

你们好！

经过了几个月的进食活动和挣扎彷徨，我已经深刻地领略了你们惊人的手艺。在过一段时间我将离去，在这分别前，我细细回味你们精心打造的一饭一菜，忍不住为这深秋的离别染上悲愁的颜色。是呵，是你们的双手给我这个大学生的生活增添了最富有味道的一笔，是你们的饭菜让我体味到物质生活的艰辛。古语有云：民以食为天。上苍既然把我的膳食大事勇敢地交付给你们，自然有它的良苦用心之处，果然，你们也不负众望，让我在离开的时候意犹未尽地回望、回望。

下面，为了让你们在这份殊荣面前当之无愧当仁不让地摘取荣誉的勋章，我就和你们和广大的饮食同胞们一起再一次仔细品评几个月来你们的得意之作，以飨后辈。

首推馒头！你们出品的馒头，可谓责任重大。它不止承担着我们裹腹的职责，而且还一举打破了一条亘古不变的定律：馒头打狗，有去无回。这个肩负历史使命的馒头有何特色呢？首先在外观上就巧夺天工，兼带四份白、三分黄、二分黑，还有一分不知为何种色彩。其次在手感上也是丝毫不逊色，软中带硬、柔中含坚，俨然一张油毛毡子。在视觉效果上更是别出心裁，有时候是黑乎乎的指痕爪迹，有时候索性连指甲也镶嵌其中。而在嗅觉效果上也不甘落后，如果哪位仁兄学习不刻苦，不知发酵为何物，建议拿个馒头闻一闻就刻骨铭心了。

鼓起天大的勇气，把这砖块一样的菜合子塞进口里，硌得牙疼，端的一个耐人寻味！

于是乎，广大的食客在打饭之前都要胆战心惊地问一句：这馒头是今天的吧？在此，我私下以为这些提问的人也太苛刻，不懂得体谅别人。愚以为只要能够看出是馒头就行了，又何必一再地为难我们的大厨师们呢？毕竟，吃饭是为了活着！这一句至理名言每一个在高校食堂吃过饭的人都不应该忘记。

接下来我很想排出一个第二名来，可是单单在早餐这项不怎么浩大的工程上就层出不穷地涌现了一批批各具特色的猛将，譬如：酷似煤球的麻球，生熟不辨的烧麦，支离破碎的花卷，状如拖把的油条，恍若隔世的生煎……就连那碗送人的粥也让人不堪入口，当然了，我从小学时代就知道了天下没有免费的午餐，现在已经破天荒有免费的稀粥了，我们又有什么理由再去计较它的成分只是碎米和热水的混合物呢？优劣评判的法则无法一概而论，我还是识相地把排行榜的任务交还给你们，毕竟，你们才是它们的创造者，你们最有发言权。

食堂里的菜还有助于我们进行统计学的工作，不知道厨师们在举勺操作的时候是抱着怎样的一种准则，但是据群众意见显示肉菜里边肉的含量已经明显低于百分之五，而且肉片的体积表现在数字上的绝对意义也使其本身沦为肉丝，以至于在吃饭之前往往要以一种严肃认真的科研态度区分到底是土豆炒肉还是肉炒土豆还是土豆炒什么。还有部分炒菜已经让人无法分辨其物质成分，它鞭策着我们必须努力提高辨别能力，这使得那些长得不够别致姿态不够妩媚回头率不达标的人往往要打双倍的饭菜，从而意识到自己的残缺。

尽管青菜里面有青虫，粉丝里面有铁丝，鱼头里有石头，排骨只有一排骨，甚至有时候餐盘还带着昨日晚餐的余味，但是我对你们的卫生工作还是基本放心的，因为某次一同事发现粥里面米粒变多了而且颜色变丰富了，惊喜欲狂之下仰首猛灌，结果洗洁精的味道在他口腔里驻扎了整整一天。这件事情起码表明你们清洗餐具的时候还是用过洗洁精的。

还有更多的感慨一时间抒发不尽，尽管我口里没有详细说明，但是你们孜孜不倦的努力和伟大的业绩已经在我心底种下深深的烙印，我在离别之时向你们保证，你们光荣的形象将会照耀我一生！

此致

敬礼！

20xx年x月x日

## 公司食堂表扬信篇五

首先说今天早上和中午的汤，那食堂的厨师简直可以和星级的大厨媲美了，以假乱真的本领不说登峰造极，也到了炉火纯青的等级了，呵呵，看着满锅的蛋花汤兴奋不已，忙舀了大喝一口，怎么全是黄芽白的味道，名厨们都是做豆腐都能

吃出牛肉的味道，我们的大厨把蛋花都能烹饪出黄芽白的味道，额。。。仔细用筷子挑起来研究，原来满锅的蛋花其实就是名副其实的黄芽白。

接着说中午的鱼，哇，真的是鱼头鱼尾，鱼身都齐全呢，还裹了层面粉，炸，可能是怕大家上火，所以就没有炸得太香，这也是为大家好嘛，再次表扬!吃着鱼，我却深刻体会了什么叫真正的“食而不知其味”!这或许是我读书的时候，课堂上老师不能真切授教的。

更值得表扬的是，大厨们把公司最近提倡的节约制度做得很到位，因为菜的缘故，大家吃的饭就自然、自觉地少了很多，这每顿都这样的话，估计年终报告上伙食支出将能省下一大笔费用呢，何况如今米价这么贵，还有不断上升的趋势!

最后，大厨们不光考虑了公司的利益，也为职工个人考虑了，怕肥胖症，脂肪超标等等，所以烧菜以少放油，多放水为宗旨，并贯彻执行。这样也为我们提供了免费瘦身的途径，真是由衷地表示感谢。

此致

敬礼!

xuexila

20xx年x月x日