# 2024年厨师自我鉴定(精选11篇)

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2024-10-20

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧厨师自我鉴定篇一本人事厨多家高档食府和大型企...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**厨师自我鉴定篇一**

本人事厨多家高档食府和大型企业饭堂，有丰富的烹调阅历及管理阅历，懂厨房整体岗位的运作，及岗们支配工作，能依据菜价掌握成本，做到物尽其用，擅长粤菜，其次川、湘菜，蒸、焖、炖、炒等工作。能独立完成从原料的`选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广搏奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人吸取众家之长，锐意创新，敏捷运用，随着客人的需求路线走，推出平安，卫生，养分，键康，美味的菜式，本人担当酒店主厨工作，负责珍贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房消失的各种问题注时处理，使整个出品部正常运行。负责接受顾客反馈看法，给于准时改进和调解工作。负责研发新菜式。

本人乐观自信，喜爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。平安，卫生，养分，健康，美味的菜式的先行者。

**厨师自我鉴定篇二**

我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

生活上

我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

**厨师自我鉴定篇三**

1.负责厨房部的全面工作，对直营经理和后厨负责。

2.对餐厅的食品质量和食品供应负有重要、直接的`责任，并负责与餐厅协调工作。

3.对部属的工作能力、烹调技术、工作意识等的提高负有督导、培训的责任，有计划、有步骤地抓好下属员工培训，以不断提高厨师的技术水平和政治素质。

4.负责厨房工作的策划与实施。

5.根据每日菜单，年、季、月、周、特餐等菜谱及其生产状况，提前向物流部沟通每天所需食品原材料品种、规格、数量等计划。

6.每天与店长沟通情况，听取店面服务员的意见和建议。

8.负责协调本部门各岗位之间的工作。

9.指挥各岗位做好开市前的准备工作。

10.督导和指挥各员工按卫生岗位职责做好本岗和公共场所的卫生工作，以保证环境的整洁。

**厨师自我鉴定篇四**

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

学习上，我有较强的自学能力，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解能力强，思维敏捷，对问题有到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较进步，并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己的课外知识面。

在上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，主动投入捐款救灾行列，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的\'真谛过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为合格的厨师。

**厨师自我鉴定篇五**

时间过的真快，忙忙碌碌中已近年末，转眼间已经一年半了.回顾过去的每一天，我作为一名厨师，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。

首先我要感谢个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卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《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。环境卫生采取“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，丁、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。

总结这一年，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。

**厨师自我鉴定篇六**

时间一晃而过，转眼间学四年已接近尾声。这是我人生中弥足珍贵的经历，也给我留下了精彩而美好的`回忆。我是xxxx学的毕业生，所学的专业是师范专业，主攻的方向是地理学科的教学。

学时期，在抓好专业课学习的同时，我更注重的是综合素质的提高。在校期间，我选修了中国史、公共关系、领导科学、写作等课程；自学了网页制作、计算机编程等，掌握了制作网页的技能，通过了全国计算机二级；并阅读了量与专业有关的书籍。专业上，我扎扎实实地学好了有关地理学科、气污染治理、固体废物处理等相关知识，并多次获得奖学金。

实践是检验真理的标准。我深深地懂得实践的重要性，我担任过宣传员、实践部干事、邓研会干事、环保协会理事等职位。暑假期间，我积极地参加了学校组织的深入社区的社会实践，受到当地居民的一致好评。曾被评为优秀学生干部、优秀团干。在假期实践的工作中，使我学会了思考，学会了做人，学会了如何与人共事，锻炼了组织能力和沟通，协调能力，培养了吃苦耐劳，乐于奉献，关心集体，务实求进的思想。

在课余时间里，我喜欢阅读各类书籍，从书中汲取信息来充实自己，更新观念，开拓脑怀。作为一名社会人，我还积极参加各种活动。曾任职系文娱部部长，组织举办多长型晚会及校级比赛。在这过程中不断提高了自身的人际交往能力及处事能力，也参加了多项校外活动。

我深深地懂得：昨天的成绩已成为历史，在这个竞争激烈的今天，只有脚踏实地、坚持不懈地努力，才能获得明天的辉煌；只有不断培养能力，提高素质，挖掘内在的潜能，才能使自己立于不败之地。

我本着检验自我、锻炼自我、展现自我的目的，我来了。也许我并不完美，但我很自信：给我一次机会，我会尽我的努力让你满意。不只是为了稳定的工作；不只是为了追求幸福的人生；更重要的是实现人生的价值、活着的意义！希望贵单位给我一个发挥能力的机会。

**厨师自我鉴定篇七**

到宝龙酒店实习的这段时间，最大的感受就是:累。虽然实习之前就已经做好了心理准备，但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房，才真正体会到这里才是真正的战场，当然，也只有在厨房里，我们所学的理论知识才能得到应用和发挥，实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习，我主要负责打荷。每天打卡上班、下班，穿着工作服在厨房里忙碌着，遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍，脚酸得都不想动了，只好打盆热水泡泡脚，缓解一下疲劳。虽然累，但这样的实习生活却非常充实，也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作，其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时，也会倾向于女性，这主要缘于女性天生细腻，做事更加细心、认真，比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想，当初招聘人员选择我也有这方面的原因吧。

记得当初选择到学校里学习烹饪技能的时候，除了哥哥，家里其他人和朋友们都不是非常地支持，因为他们认为学厨师直接到酒店厨房里去学也是一样的，何必花钱到学校里学呢。但是我却不这么认为。庆幸的是，还好有哥哥的支持，最终能够顺利来学校学习。我很清楚地记得我们烹饪班张老师说过的一句话，大概意思就是说:直接到酒店厨房里当学徒，你接触的圈子可能很小，而如果你从学校里接受系统的学习和培训后再到酒店里去，你的圈子就可能比别人大得多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。

**厨师自我鉴定篇八**

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，邓小平理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的`思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

二、工作上，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据桂林地区的饮食爱好，不断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，作好厨房的后勤准备工作，在7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

三、在生活上，我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯/和正派的作风。此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

**厨师自我鉴定篇九**

从20xx年进入云南师范学小教专业就读以来，一直投身于学学习和生活中，有成功的微笑，也有失败的泪水，日益激烈的竟争也使我充分地认识到成为一名优秀学生的重要性。过去的我不断奋斗、不断完善。

思想上，热爱祖国、热爱人民，拥护中国共产党的领导、遵守国家的法律法规及各项规章制度。积极向党组织靠拢，递交入党申请书，勇于批评与自我批评，树立了正确的人生观和价值观。

学习上，严格要求自己，对知识的强烈追求，刻苦钻研，勤奋好学，牢固的掌握了专业知识和技能，除了专业知识的学习外，还注意各方面知识的扩展，广泛的涉猎其他学科的知识，提高了自身的思想文化素质。在上期荣获学校一等奖学金。

生活上，在担任团宣传部部长期间，任劳任怨，责任心强，多次出色的完成了院团的宣传活动。由于工作积极努力，成绩突出，被评为院“优秀员”，得到老师和同学们的一致好评。

在今后的学习生活中一定会不断的锻炼完善自己，争取作一名优秀的学生。

**厨师自我鉴定篇十**

本人xxx，漳州人，xx年x月x日出生，汉族。本人从事厨师行业x年以来，先后在xx大酒店、xx大酒店、xx酒店管理有限公司任职主厨、总厨，现将本人个人技术总结如下：

一、技术学习阶段。本人从一进厨房的时候就被安排在打荷的岗位，由于本人刚进厨房什么都不懂，所以在工作上面勤勤恳恳，尊敬师傅，虚心请教。每天都花很多时间锻炼基本功，比如刀功，锅功等。那时候就开始懂得使用很多技能技巧了。比如：切肥肉的时候我们可先将肥肉蘸点凉水，然后放在案板上，一边切一边洒点凉水。这样切肥肉省力，也不会滑动，不易粘案板。在切羊肉的时候，羊肉中有很多膜，切丝之前先将其剔除，否则炒熟之后肉烂膜硬，吃起来难以下咽。在切牛肉的时候牛肉要横切，因为牛肉的筋腱较多，并且顺着肉纤维纹路夹杂其间，如不仔细观察，随手顺着切，许多筋腱便会整条地保留在肉丝内。这样炒出来的牛肉丝，就很难嚼得动。在切鱼肉的时候鱼肉要快切。鱼肉质细、纤维短，极易破碎。切时应将鱼皮朝下，刀口斜入，最好顺着鱼刺，切起来要干净利落。这样炒熟后形状完整。在切猪肝的时候，猪肝要现切现炒。新鲜的猪肝切后放臵久了肝汁会流出，不仅会有失养分，而且炒熟后有许多颗粒凝在肝片上，影响外观和质量。所以鲜肝切片后，应迅速用淀粉调匀并尽早下锅。一般以等下锅炒之前切为宜。在切粘食品的时候，往往粘在刀上不太好切，而且切出的食品很难看。可以用刀先切几片萝卜，后再切粘性食品，就能很顺利地切好了。这就是我在学习阶段和后期在刀功上面总结出来的一些技能技巧。

二、技术成型阶段：这个过程我是在灶台上面炒菜成长起来的，我也对炒菜时候的火候有了独特的见解。比如：烹调方法的选择和运用，是准确掌握火候不可忽视的问题。一般讲“炒、爆、熘”等烹调方法宜做大火速成的菜肴。例如炒猪肝、熘腰花、回锅肉等；“煮、扒、烩”等烹调方法常用中火；“卤、煎、贴”等烹调方法常用小火；对于“烧”这种方法要注意火候的变化，一般是先用大火烧开汤汁，改小火慢慢加热，最后用大火收干汤汁。如“土豆烧牛肉、节瓜烧排骨、板梨烧鸭子”等菜肴；至于“蒸”这种方法更是变化多端，蒸制水产类菜肴（如蒸蟹、鱼、虾、水鱼等），宜用大火，蒸出来的菜肴肉质嫩滑，若用其它火候，肉质老且色泽发暗；蒸肉、禽类菜肴时宜用中火（如蒸滑鸡、豆豉蒸排骨等），成品肉质鲜嫩；若用大火或小火，则达不到成品的.风味特点；蒸蛋类菜肴宜用小火，如蒸水蛋等，成品嫩滑；若用大火，盆的周围凝结成蜂窝状，不嫩滑。后面因为工作上突出表现，公司提升我担任酒店厨政管理兼协调烹调工作。

首先，保证厨房卫生、工作上餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据闽南的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让酒店来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。努力为厦门旅游文化城市增添光彩。

第二，我在厨政管理上主抓了几个环节。一是把好原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物品新鲜安全。

第三，是把好食品保管关。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省厨房开支。第四，是保证菜点出品质量，平时我勤勤恳恳，甚至几个月不休息，作好酒店的后厨准备工作，自20xx年入职以来以来，每年由超额完成酒店营业指标任务，每月坚持开厨房工作分析例会，每年的酒店职工年终评优会上，厨房部门都有突出表现。我从不怕苦怕累，也不失职失误。由于厨政管理堂工作有特色，深酒店高层及其他部门的好评，保证了厨房工作的正常运转。在20xx年至20xx年度考核评比中，被酒店评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我积极参加行业技能竞赛各项活动工作，历年的厨师节、各地的厨艺交流比赛，每年的第五届“绿进杯”烹饪技能大赛我也报名参加，包括酒店的值夜值班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同事和部门领导的一致好评。

三、技术永远是学不完的，技术突破阶段：注重学习，养成读书看报的良好习惯。在突破技术层次上我做到了：

1、中西结合，就是把中式的烹调成品结合西式的装盘和装饰。这其中一定有碰撞，有碰撞就有突破，就有融合。这好比过去中国画和西方的油画相碰撞相融合一样。当然不是生搬硬套，这是一种借鉴，是一种融合，而不是被西餐同化，失去我们中餐的文化和精髓。把中餐在现代生活中升华。

2、烹饪学与营养学结合，往往我们在追求一个菜品的效果时候，在意不在意的添加了好多非食性元素，或食品添加剂，这是做一个现代厨师应该注意的问题。现代人在食的时候，越来越注重自身的健康了。再进一步，我们还应该多学习中医营养学与现代营养学，把更多好的东西结合到我们烹饪学当中去，让我们的出品营养更科学，食客更放心。我想这也是烹饪发展的一条必经之路。

3、现代与古典相结合，这个结合的面是比较广的，有过去烹饪的方法和现代烹饪技巧相结合，有过去烹饪的原料与现代的调料相结合等等，我这里要说的现代与古典的一种结合，是用烹饪中的可食性的元素，结合古典的美术，是现代烹饪与一种美的结合，比如用巧克力酱在盘子上画中国写意画。让现代食客不但有味觉上的享受，更有视觉上的享受。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为烹饪事业作出了自己的贡献。

**厨师自我鉴定篇十一**

本人xxx，漳州人，xx年x月x日出生，汉族。本人从事厨师行业x年以来，先后在xx酒店、xx酒店、xx酒店管理有限公司任职主厨、总厨，现将本人个人技术总结如下：

本人从一进厨房的时候就被安排在打荷的岗位，由于本人刚进厨房什么都不懂，所以在工作上面勤勤恳恳，尊敬师傅，虚心请教。每天都花很多时间锻炼基本功，比如刀功，锅功等。那时候就开始懂得使用很多技能技巧了。比如：切肥肉的`时候我们可先将肥肉蘸点凉水，然后放在案板上，一边切一边洒点凉水。这样切肥肉省力，也不会滑动，不易粘案板。在切羊肉的时候，羊肉中有很多膜，切丝之前先将其剔除，否则炒熟之后肉烂膜硬，吃起来难以下咽。在切牛肉的时候牛肉要横切，因为牛肉的筋腱较多，并且顺着肉纤维纹路夹杂其间，如不仔细观察，随手顺着切，许多筋腱便会整条地保留在肉丝内。这样炒出来的牛肉丝，就很难嚼得动。在切鱼肉的时候鱼肉要快切。鱼肉质细、纤维短，极易破碎。切时应将鱼皮朝下，刀口斜入，最好顺着鱼刺，切起来要干净利落。这样炒熟后形状完整。在切猪肝的时候，猪肝要现切现炒。新鲜的猪肝切后放久了肝汁会流出，不仅会有失养分，而且炒熟后有许多颗粒凝在肝片上，影响外观和质量。所以鲜肝切片后，应迅速用淀粉调匀并尽早下锅。一般以等下锅炒之前切为宜。在切粘食品的时候，往往粘在刀上不太好切，而且切出的食品很难看。可以用刀先切几片萝卜，后再切粘性食品，就能很顺利地切好了。这就是我在学习阶段和后期在刀功上面总结出来的一些技能技巧。

这个过程我是在灶台上面炒菜成长起来的，我也对炒菜时候的火候有了特的见解。比如：烹调方法的选择和运用，是准确掌握火候不可忽视的问题。一般讲“炒、爆、熘”等烹调方法宜做火速成的菜肴。例如炒猪肝、熘腰花、回锅肉等；“煮、扒、烩”等烹调方法常用中火；“卤、煎、贴”等烹调方法常用小火；对于“烧”这种方法要注意火候的变化，一般是先用火烧开汤汁，改小火慢慢加热，最后用火收干汤汁。如“土豆烧牛肉、节瓜烧排骨、板梨烧鸭子”等菜肴；至于“蒸”这种方法更是变化多端，蒸制水产类菜肴（如蒸蟹、鱼、虾、水鱼等），宜用火，蒸出来的菜肴肉质嫩滑，若用其它火候，肉质老且色泽发暗；蒸肉、禽类菜肴时宜用中火（如蒸滑鸡、豆豉蒸排骨等），成品肉质鲜嫩；若用火或小火，则达不到成品的风味特点；蒸蛋类菜肴宜用小火，如蒸水蛋等，成品嫩滑；若用火，盆的.周围凝结成蜂窝状，不嫩滑。后面因为工作上突出表现，公司提升我担任酒店厨政管理兼协调烹调工作。

首先，保证厨房卫生、工作上餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据闽南的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让酒店来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。努力为厦门旅游文化城市增添光彩。

第二，我在厨政管理上主抓了几个环节。一是把好原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物品新鲜安全。

第三，是把好食品保管关。保证食品及原料不烂，不变质，不浪费，节省厨房开支。第四，是保证菜点出品质量，平时我勤勤恳恳，甚至几个月不休息，作好酒店的后厨准备工作，自20xx年入职以来以来，每年由超额完成酒店营业指标任务，每月坚持开厨房工作分析例会，每年的酒店职工年终评优会上，厨房部门都有突出表现。我从不怕苦怕累，也不失职失误。由于厨政管理堂工作有特色，深酒店高层及其他部门的好评，保证了厨房工作的正常运转。在20xx年至20xx年度考核评比中，被酒店评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我积极参加行业技能竞赛各项活动工作，历年的厨师节、各地的厨艺交流比赛，每年的第五届“绿进杯”烹饪技能赛我也报名参加，包括酒店的值夜值班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同事和部门领导的一致好评。

注重学习，养成读书看报的良好习惯。在突破技术层次上我做到了：

1、中西结合，就是把中式的烹调成品结合西式的装盘和装饰。这其中一定有碰撞，有碰撞就有突破，就有融合。这好比过去中国画和西方的油画相碰撞相融合一样。当然不是生搬硬套，这是一种借鉴，是一种融合，而不是被西餐同化，失去我们中餐的文化和精髓。把中餐在现代生活中升华。

2、烹饪学与营养学结合，往往我们在追求一个菜品的效果时候，在意不在意的添加了好多非食性元素，或食品添加剂，这是做一个现代厨师应该注意的问题。现代人在食的时候，越来越注重自身的健康了。再进一步，我们还应该多学习中医营养学与现代营养学，把更多好的东西结合到我们烹饪学当中去，让我们的出品营养更科学，食客更放心。我想这也是烹饪发展的一条必经之路。

3、现代与古典相结合，这个结合的面是比较广的，有过去烹饪的方法和现代烹饪技巧相结合，有过去烹饪的原料与现代的调料相结合等等，我这里要说的现代与古典的一种结合，是用烹饪中的可食性的元素，结合古典的美术，是现代烹饪与一种美的结合，比如用巧克力酱在盘子上画中国写意画。让现代食客不但有味觉上的享受，更有视觉上的享受。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为烹饪事业作出了自己的贡献。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn