

# 厨房心得体会简单概括 厨房工作心得体会 (汇总5篇)

心得体会是我们对自己、他人、人生和世界的思考和感悟。那么心得体会该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。那么下面我就给大家讲一讲心得体会怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

## 厨房心得体会简单概括篇一

俗话说：“活到老，学到老”，尤其是对于我们初步社会的年轻人来说在各方面严格要求自己，努力地提高自己，使自己能够更快地适应社会发展的形势是何等的重要。

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的寒假过得有意义，也想通过亲身体会社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们工科专业的，最起码应该找门当户对的实践，但是专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，再加上多一份经历，便有多一份收获。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，因此，在征得父母的同意之后，我参加并且通过了肯德基的面试。

相信大家都吃过肯德基，不过在肯德基工作过的人不是很多。刚进肯德基的第一天，我以为这是一项很容易的工作，服务员们点点餐，收收盘子，做做清洁。可是等我接触到这些工作的时候，才真正知道这一切是多么的不容易啊。俗话说：“台上一分钟，台下十年功。”我们只看到收银员流畅

的点餐速度，却不知道这一项简单的工作她们要付出多少。在肯德基上班首先要记住很多的东西，比如：产品的价格、产品的包装等等。就算是记住了这些东西还是远远不够的，因为收银不是在学校做考卷，死记硬背不能解决实际问题。

培训完后，第一次上柜台我收银完成的疙瘩、生硬，还总是漏掉步骤，不是没有建议性销售，就是没有重复点餐，一次，我为一位顾客购买餐点时又忘了建议性销售，经理在一旁提醒：“你的建议性销售呢？”一下荒了手脚的我就随口补充性的向那位顾客建议了一份套餐。结果人家自然是不要的。

众所周知，肯德基是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，为顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

“千次”是在柜台上时常被提起的一个名词。所谓“千次”就是一种产品在1000个顾客中所被购买的份数。由于各种原因，肯德基公司会在某段时间里对某个产品的销售提出一定的要求，各家餐厅对指标的完成情况就通过“千次”得以体现。例如肯德基总是在不断推出新的品种，以丰富其产品的种类。在投入大量人力、物力、财力研发、宣传之后，公司自然希望在“新产品是否被市场接受？消费者的喜爱程度如何？”这些问题上能有好的答案。千次就成了回答这些问题的一个重要指标。3、遭遇champs 肯德基全球推广的“champs”冠军计划是肯德基取得成功业绩的主要精髓之一。其内容为：

c?cleanline?保持美观整洁的餐厅；h?hospitality?提供真诚友善的接待；? 确保准确无误的供应 a?accuracy?[]  
m?maintenance?维持优良的设备；p?productquality?坚持高质稳定的产品；s?speed?注意快速迅捷的服务。

一家餐厅在运营期间，柜台、总配、大厅、厨房多处区域都在同时运作。十几个员工在一起工作，我们就是一个团队，为餐厅的运营共同出力。所以员工间的相互沟通、相互协作

十分非常重要的。在肯德基的柜台上很少能看到只有一个收银员的情况出现。原因就是我们是团队，任何时候队员之间都会相互协作。互相协作的精神，使我们为他人同时也为自己提供了更好的工作环境。

其实，能作为其中的一分子，去窥视一个世界五百强企业的运营模式，你不得不惊叹人家的成功。如何作为一个快餐店存活于这个竞争如此激烈的市场里，这里面确实很多值得我们去学习。他们的那种模式不是简单的复制就能复制出来的！肯德基的产品简单得你只要你是个健全的人你就可以制作出来，每种产品都有规定好规格，重量，体积，温度，不因厨师的水平而发生口感上的变化。另外，我开始一直觉得自己作为一个兼职，那些全职会欺负我，会什么都让我自己做，所以开始去的时候总是小心翼翼，生怕出错，可是事实并不是那样，她们对我都很好，很主动帮你忙... 很多人都很照顾“新手”，尽可能交你所需要的东西。哈哈... 谢谢你们！谢谢你们教会我很多很多东西，有技术上的，有社会经验，真得是“三人行，必有我师”啊！以前总认为自己是大学生，就自视清高，可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教！所以我觉得，这也是我的收获之一！还有，就是以前花钱时从不觉得累，但挣钱时就不一样了，由于在学校坐习惯了，突然站7.8个小时真得受不了，不过还好，后来都适应了！哎... 其实以前听别人也说赚钱不容易，可是总没有自己去亲身体会，而这次，自己通过切身的体会，真的是... 是... 三个字：不容易！所以真要珍惜自己学习的机会，珍惜父母的劳动成果，虽然我平时已经比较节俭了，可是还是有时候会头脑发热，乱花钱，以后真得不能再这样了，要理智消费！另外，虽然，觉得累，但也考验了我的意志力，特别是在实在站不住的情况下，我不停的告诉自己：

要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会！有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来！真得战胜自己，所以总有一种成就感！我还想再谈一下

当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些可以靠自己赚取生活费，可以自己赚钱，感觉自己像个大人一样，钱，我的双手原来可以创造价值。虽然微不足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙！总之，这次打工的经历真得让我刻骨铭心！我所收获的只有我自己知道！在短短一个月的打工生涯中，我觉得我不仅仅是学到了一些知识，更重要的是练就了自己的韧性，让自己明白了很多道理，很多看似简单的道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人，总是需要去磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗？虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握！还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大的不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的！另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人！不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我！挑战自我！虽然不是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的！我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊！以上就是我暑假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确实确实我这半个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种尝试，都是对自己以后很宝贵的充实。．注定对自己是不平凡的一年，由于自己的家庭出的事情，得到各方的关爱，尤其是酒店领导的关心和帮助，让我真正知道了感恩。我觉得生命是相互依存的，生活在这个世界上，处处享受着来自各方的恩赐，自有生命的那刻起，便沉浸在恩惠的海洋里。我现在能很透彻的领悟一日为师，终身为父，滴水之恩，涌泉相报，心存感恩，知足惜福。能这样，人与人，人与社会才会变得如此的和谐和亲切，自身也会变的愉快又健康。人生需要时时刻刻的改变着心态来适应自己的需要，无论成败，都会得到太多人的帮助，父母的养育，老师的教会，朋友的帮助，亲人的关爱，大自然的恩赐

和时代的赋予。我成长的每一步，都有人指点，生活的每一天，都有人帮助，正因为这样，才渡过了一个个难关，一步步迈向美好，创造并享受着生活，所以心存感恩，才会朝气蓬勃，豁达睿智。时刻提醒自己在顺风顺水的时候，想着逆境奋斗的人；在无忧无虑的时候，想着拮据艰窘的人，时刻拥有一颗博爱，仁慈，善良，同情的心。思恩与人工分享送人玫瑰手留香，学会分享和给予，养成互助互爱的习惯，给予越多，人生就越丰富，奉献越多，生命才跟有意义。感恩是一种生命态度，一种处世哲学，更应该是一种优良品质和道德情操，永怀感恩之心，常表感恩之情，原谅那些伤害过自己的人，我一定充实而快乐。

中国人历来讲究；达侧兼济天下，穷侧独善其身，也就是在其政而谋其位。回顾20xx年的工作，有诸多不顺，自己占主要原因。总体上各项接待工作比较圆满的完成，工作没有大的纰漏，但还有很多；不足的地方，主要有以下几个方面。 1. 对新生事物，行业的发展，跟进学习不够，了解不充分，并在菜品创新上滞后，思想意识没跟上。

2. 没有跟好的理顺内部关系，致使厨房管理上很混乱，制度执行力不够，自己没带好头，负主要责任。

3. 厨房员工思想波动大，没能及时沟通，造成人才的流失和个别位置人员缺岗严重。

4. 厨房在开源节流上，抓的不够狠，也不够准，不必要的浪费时有发生，力度不够，毛利率不稳定。

针对20xx的诸多不足，在来年的计划中逐步完善。我想做大事当然需要气吞山河的雄心壮志，但有时候，大事都是从一些小事开始的，所以，在20xx年我将从以下几点做起；一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查不断地改进和提升产品形象，根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块

消费群体的需求，来不断丰富菜品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的菜品，使菜品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提高管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来，走出去和定期培训的方法来提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各项规章制度。四、在菜肴出品把关上，采用四层把关制，一关否定制。即配菜厨师把关，炉灶厨师把关，传菜员把关，服务员把关，一关发现有问题的，都有退回的权力，否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全，消防安全方面严格执行食品安全法，抓好厨房卫生安全工作，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

最后，再次感谢给予我帮助，支持，鼓励的每一个人，我爱你们，祝福酒店在龙年龙腾四海，蒸蒸日上，并祝愿我爱的人和爱我的人，好运。

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

一、认认真真做事，老老实实做人

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回

报大家对我的关心!

## 厨房心得体会简单概括篇二

厨房是每个家庭的核心，是我们满足味蕾的地方。在这个小小的空间里，我们可以发挥无穷的创意，烹饪出美味的佳肴。最近，我在厨房里度过了一段愉快的学习时光，收获了许多宝贵的实践心得。下面，我将以五段式的方式，分享我的厨房实践心得体会。

首先，为了做好一道美味的菜肴，选择新鲜的食材是至关重要的。新鲜的食材不仅可以确保菜肴的口感和营养价值，而且也能提升整体的味道。因此，在采购食材时，我会仔细挑选，尽量选择外觀光滑、颜色鲜艳、没有损伤的食材。此外，我也了解到了一些食材的保存方法，比如将蔬菜放入保鲜袋中，并在其中加入适量的水，可以延长其保鲜期。

其次，学会合理的烹饪技巧是成为一名出色厨师的关键。在烹饪过程中，掌握适当的火候、时间和技巧非常重要。例如，在炖菜时，我会先用大火将菜炒煮至其出水，然后转小火慢慢炖煮，这样可以使食材更加入味且更加柔软。在切菜时，我也学会了一些基本的切法，如片、丁、丝等，这些都使菜肴更加美味。

此外，对于食材的搭配也是我在实践中体会到的重要经验。不同的食材有时可以产生出意想不到的化学反应，从而为菜肴增添了独特的风味。例如，牛肉和洋葱的搭配，可以互相提升口感和香气；鸡肉和土豆的搭配，可以使菜肴更加鲜嫩可口。除了主料的搭配，我也开始关注辅料的选择，比如添加适量的盐、糖、酱油等调味品，可以提升整体的口感和层次感。

在厨房实践中，我也意识到卫生和安全是最基本的要求。食材的清洗、炉台的整理和厨具的清洁都是不可忽视的环节。

我学会了正确使用消毒液和清洁剂，并养成了经常清洁炉灶和厨具的好习惯。此外，为了确保食物的安全，我还尽量避免使用过期的食材，并注意储存方式，将易坏的食材及时冷藏或冷冻保存。

最后，我发现在厨房里，并不是一味追求完美，而是乐在其中。烹饪是一门艺术，需要耐心和创造力。有时，即使尝试了许多次仍无法做出完美的菜肴，也不必感到沮丧。相反，每一次的失败和失误都是学习和成长的机会。在这个过程中，我逐渐体会到了料理带来的乐趣和满足感，也学会了享受烹饪的过程，而不仅仅是追求结果。

通过这段时间的实践，我意识到厨房是一个充满乐趣和挑战的地方。在这里，我不仅可以体验到食物的美味，还能发挥自己的创造力，创造出属于自己的独特菜肴。通过不断的实践和尝试，我相信我的厨艺会不断提高，我也会在厨房中收获更多的快乐和成就感。

## 厨房心得体会简单概括篇三

在当今社会，厨艺不再是一项专业技能，而是成为了日常生活中必不可少的一项能力。为了提升自己的厨艺技能，我报名参加了一次地道的厨房培训课程。在这篇文章中，我将分享我在厨房培训课程中的心得体会。

### 第二段： 培训开始的第一天

培训的第一天，我按时到达了培训场所。我发现教室很小，但它十分干净、整洁，并且设备一应俱全。我被告知今天的课程内容包括刀菜和烹饪技巧。在这一天，我学到了许多厨房的技巧，包括如何正确地在切菜时使用各种刀具以及如何合理地使用厨房工具来加快烹饪的速度。

### 第三段： 培训过程中的成长

在接下来的几个星期里，我的厨艺技能逐渐得到提高。我学会了烤鱼、煮汤、腌制肉类等技巧。经过多次练习，我逐渐意识到各种不同厨具的使用区别，以及如何在烹饪时控制温度和时间。我发现这些基本的技巧是提高厨艺技能的基础，它们有助于提高烹饪的效率和美味。

#### 第四段： 与同学互动的经验

在培训课程中，我不仅与教师互动，还与同学互动。通过互动，我更好地了解了许多不同的烹饪方法和技巧。此外，我意识到在烹饪中，沟通是非常重要的，它有助于提高协作和理解能力，并且可以增加烹饪过程中的乐趣。

#### 第五段： 厨房培训结束的总结

总结起来，这次的厨房培训课程是一次非常有意义的体验。通过这次培训，我不仅学到了厨艺技巧，而且培养了我在厨房中的信心。我相信，这些经验和技能将对我未来在家庭中的烹饪提供帮助，同时也会成为我日常生活中的一项宝贵技能。

#### 结论：

综上所述，通过这次厨房培训课程，我深深地认识到厨艺技能的重要性。同时，我也了解到，学习厨艺需要耐心和恒心。我相信，通过不断的练习和实践，我会成为一个更加出色的厨师。

## 厨房心得体会简单概括篇四

20\_\_年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

## 一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

## 二、厉行节约、相互监督、控制成本

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，工作体会为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

## 三、爱岗敬业、忠于职守、提高自己

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐

地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿\_\_的明天更辉煌，心得体会更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！新年吉祥！

## 厨房心得体会简单概括篇五

有几个小诀窍，大家可以参考下：

### 2、厨房类的家具油污去除办法

清水中加入适量醋，然后擦拭即可。也可用漂白粉溶液浸代替，去污效果也不错哦；

3、地面上油污多，拖把上加点醋，去掉地面污渍既可；

4、纱窗类的油污

5、灶具沾上油污后

米汤：用黏稠的米汤涂在灶具上，待米汤结痂干燥后，用铁片轻刮，油污就会随米汤结痂一起除去。如用较稀的米汤、

面汤直接清洗，效果也不错。

## 6、水龙头清洁

水龙头上有难以清除的水渍怎么办?将一片新鲜的柠檬在水龙头上转圈，擦拭几次便能清除。用一只水份充足的橙子皮，也能起到强效去污的作用，用橙子皮带颜色的一面搓水龙头的顽渍，就能轻松除去。

电镀水龙头日久会变黑而失去光泽，用肥皂、洗涤剂擦拭皆不理想，最好的办法是用少许面粉放在一块干布上，反复擦拭水龙头，然后再用湿布擦，最后用干布再擦，水龙头即可光亮如新。

另外还告诉大家一些小窍门

**去油喷雾剂：**使用市场上购买的带“喷雾枪”的去油污剂，根据不同的需要和所需针对的污渍进行选择购买。

**涂抹洗洁精法：**将洗涤剂直接涂在靠近灶台墙壁的瓷砖或油烟机的表面上，干后将形成一层透明的隔油膜，能起到隔离便于清洗的效果。

**以油攻油法：**用准备废弃的食用油先涂抹一遍长期停留在吸油烟机表面和灶具周围瓷砖表面的油污，过几分钟后再用常规的清洁方法清洗。

**瓜果去污法：**用吃剩下的西瓜皮、苹果核、黄瓜蒂等随手擦拭有油污的地方，可达到去除油污的效果。