

最新厨师自我鉴定表 厨师自我鉴定(模板10篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是小编帮大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

厨师自我鉴定表篇一

本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。

1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。

2、对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。

3、擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。

4、沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。

5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

厨师自我鉴定表篇二

我已经步入人生拼搏年，在这充满生机和活力的新世纪，机遇和挑战并存。我常常问心自问：“我还该不该有自己的梦想，我还有没有梦想？我的梦想在哪里？”我深思过，也彷徨过、惆怅过。凭心而论，我工作时间虽不是很长可人生平凡而普通。6年以来，我一直默默无闻地工作，是这次竞聘厨师长的机会又一次唤醒了我沉睡的梦想。我没有辉煌的过去，但是，我会把握好现在和将来。为此，我来这里展示自我，让大家认识我，帮助我，进而喜欢我，支持我。我希望能靠自己的实力，而不是靠运气来赢得这次竞聘。

我这次竞聘具有四个优势：

一、有丰富的餐饮工作经验。，特别是在菜肴方面有深入的研究和见解，并有效的烹饪方法。

二、有较强的工作能力。在日常生活和工作中，我能不断加强个人修养，以“明明白白做人，实实在在做事”为信条，踏实干事，诚实待人。在领导和同事的关心帮助下，我的组织协调能力、判断能力、办事能力都有了很大提高。

三、有乐于奉献的敬业精神。我出生在农村，种过田，做过小工，吃过苦。我爱岗敬业，不管干什么，干一行爱一行，努力把工作做得更好。

四，我有年龄优势。我穷的只剩下梦想，身体健康、精力旺

盛、敬业精神强，能够全心地投入所热爱的工作中去。

假若我有幸竞聘成功，我将不辱使命，努力工作：

一、加强学习，提高素养。一方面加强管理知识的学习，不断提高自己的管理水平；另一方面加强业务知识的学习，不断给自己“充电”，尽快完成角色转换，胜任本职工作。

二、摆正位置，负责到底。在工作中，向领导多请示多汇报与学习，真正做到工作到位。

三、勤奋工作，不计得失。我将兢兢业业，踏踏实实，吃苦肯干。

今天，我是本着锻炼、学习、提高的目的来参加竞聘。如果我竞聘成功，我会努力；如果我竞聘不成，我会更努力。我想，在一个人的成长过程中，每走一步，包括参与这次竞聘，都属于成功。天生我材必有用。我将以这次竞聘为新的起点：对待人生，会多一份梦想；对待工作，会多一份努力；对待领导，会多一份尊敬；对待同事，会多一份微笑；对待生活，会多一份热爱；对待家庭，会多一份责任。我相信，只要努力，有时我们自己都会惊讶自己的潜能。

各位，现在，我以一个小故事结束今天的竞聘演讲。著名的发明家爱迪生费尽了大半生的财力和精力，建立了一个庞大的实验室，但是一场大火，无情地将他几乎一生的心血付之一炬。当他的儿子在火场附近找到父亲时，67岁的爱迪生居然平静地坐在一个小斜坡上，看着熊熊大火烧尽一切。他扯开喉咙对儿子说：“快叫妈妈来，让她看看这场难得一见的大火。”大家都以为这场大火可能对爱迪生的打击是沉重的，但是，他平静地说：“感谢上帝，正是这场大火，我又可以重新开始了”。没过多久，就诞生了留声机。

厨师自我鉴定表篇三

时光飞逝，两年的职高生活即将结束。在这段时间里，在这丰富的学校生活中，我取得了一些成绩，取得了很大进步。我会给自己做一个自我认同，为以后更好的发展树立一个标准。

烹饪是一门很实用的手艺，不是一朝一夕就能掌握的，但只要我用心去读，用心去体会，用心去按图索骥，用心去模仿，我一定会领悟到烹饪技巧的真谛。通过不断的学习，我意识到。有了水桌、案板、上菜、杂菜、候锅、开桌的基本功，只要用不同的原料、不同的烹调方法、不同的形状、不同的口味，相互转化，就能做出各种香、味、形、质、器俱佳的菜肴来。

在学习上，自学能力强，勤于研究，乐于思考，学习时间安排合理，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学会找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。在职业高中两年的学习生活中，取得了很大的进步，各科均衡发展。同时，我积极参加夏令营和比赛，以拓宽我的课外知识。

政治上立场坚定正确，热爱祖国，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，积极参加各种社会公益活动，主动为救灾出力，用自己的微薄之力表达爱心，做文明公民。

在生活中，我有着严谨认真的'作风，我朴实真诚，节俭独立。热爱集体，尊敬老师，团结同学，按时完成班级布置的任务。

本人心智健康，自觉遵守《学生守则》和《学生日常行为守则》，集体荣誉感强，热爱劳动。我担任过班级的体育委员和宣传委员。我能以团员和班干部的身份要求自己，团结同学，配合老师。任职期间，获得了老师和同学的一致好评。

天道酬勤，我相信努力一定会有回报。以后我会更加严格要求自己，改正自己的缺点，发扬自己的优点。我相信在不久的将来，我会成为一名合格的社会主义厨师。

厨师自我鉴定表篇四

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。

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。

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20xx年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。

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。

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。我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。

厨师自我鉴定表篇五

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。

厨师自我鉴定表篇六

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、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，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。

厨师自我鉴定表篇七

我叫xx来自四川成都。现在在桂三秋厨房岗位是炉头，我现在要做的就是，协助厨师完成领班传达下日常任务、卫生、出餐、五常、以及安全工作。完成上级交办的其它工作任务。

我现在的级别是资深b级，今天我要竞聘的是厨师长。对于厨师长是有点过高，但是这是一次机会，有了机会就要把握。自己要有理想。今年应该要升到什么职位，才算对自己工作的认真付出。还要对自己要求高点。

我认为厨师长的工作职责有：

一、认真执行公司有关规章制度。

二、协助领班完成日常工作任务。

三、每日负责完成卫生工作及监督所对应的厨工卫生工作。

四、熟悉厨房运作，保证食物使用，用水，用电，用油，用气安全。

五、开源节流，减少损耗。

六、与同事部门之间关系良好，发现问题立即汇报上级。

七、不断巩固和提高自身业务和技术水平，正确指导下属业务知识。

八、完成上级交办的其它工作。

厨师还要提高个人素质，约束自己。跟楼面同事语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，同时作为一个厨师还要提高自己的专业技能。处好足进同事关系。

如果竞聘没成功，只有协助厨师完成领班传达的任务。那就说明我还有不足的。像一些错误还是偶尔会犯的，不过人不犯错误就不可爱了。我相信每个人都有过犯错，在这里一年多了，这生活很变色，很深刻，酸甜苦都尝试了，只有挑战才能疯狂的冒出头，才能成材。

如果竞聘成功，我就可以协助领班完成日常工作，我把真实的一面展现在这个舞台上。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

厨师自我鉴定表篇八

本人于20xx年就读于四川烹饪高等专科学校烹饪工艺与营养专业，在校期间表现良好，学习努力、认真，在专业学习方面狠下功夫，专业课程有中餐实训、面点实训、雕刻等课程。20xx年毕业进入酒店实习工作，在酒店实习的一段时间里，我深知在学校学习的专业知识还不能满足酒店厨房实践操作，故从打荷开始学习专业技术，在学习期间，勤勤恳恳，深得厨师长的赏识，从打荷岗位调到凉菜岗位，开始学习制作凉菜，凉菜这个岗位包括热菜很多岗位的技术，在凉菜岗位，由于人员配备不多，所以我们在繁忙的工作环境中，学到的东西就更多了，包括丁板切配、灶台操作、菜品味型调配很多事情。20xx年我已经能够胜任凉菜房所有工作环节。20xx年12年月我进入西南财经大学后勤部绿杨餐厅任凉菜主管，制作各类凉菜，在此期间自己开发和创新了很多新型凉菜，在装盘和盘饰方面就做到了现在比较流行的盘画，在单位个人技能比赛中也得到了个人技能一等奖，深得单位领导赞赏。

进入厨房学习阶段，主要是学习菜品的制作技术，首先我学习的是凉菜制作，从进入凉菜岗位开始，我勤勤恳恳，不怕累，不怕苦，别人休息的时候，我苦练刀功技术，虚心的向师傅请教各种凉菜的调味方法。至今，我的刀功技术已经达到个人巅峰，一份菊花胡萝卜丝的切配，我可以用一分钟的

时间就可以切出粗细长短一致的丝，并在一分钟内就调出糖醋味型并拌好此菜。卤水的调制，凉菜工作岗位很重要的一个环节就是卤水制品的制作技术，现今我会调制川卤、潮州卤水等各种味道芬香的卤水。冷菜拼盘方面，在学院上课期间，我有教授《冷菜拼盘》一门课，会拼制多种图案的拼盘，如“椰岛风光”、“老鹰”等象形拼盘。本人05年月曾经在西南财经大学后勤公司绿杨酒店做凉菜领班。雕刻技术方面，我刻苦努力学习前辈们的雕刻手法，现在可以在短时间内雕刻出鸟、虫、鱼、龙等雕刻品种，在09年月，考取了高级食品雕刻师证书。

热菜制作技术方面主要是菜品味型的调制，现今的社会餐饮各种原料不断更新，调味料也是层出不穷，但是，味型的调制万变不离其宗，各种基本的味型的调制，决定一个菜品的走向，一系列菜品的创新。本人曾经制作一道“爽口山药”，将山药去皮焯水后用小刀刻成小花，下垫山楂调制的甜酸味汁，让人吃起来清甜爽口，食欲大增。本人创新制作的健康麻辣烫配方也深得客人喜爱，本人曾经在福州经济学校食堂开过店面，专营麻辣烫，在调制汤底的时候，使用凉茶来熬汤，再混合多种健康的香料，不加任何化学香料及调味品，此种汤底吃后不会让人虚火上升，而且更加的芳香，最后将传授给别人，生意是络绎不绝。在菜品制作方面，由于本人精于川菜制作，服务于福建人民，福建人民大多不喜欢吃麻辣，但是又喜吃水煮活鱼，烤鱼等菜品，在制作这类菜品的时候，虽然已经有很多前辈对菜品进行了革新，但是我也针对福建人民不喜欢吃太麻辣的特点，对菜品进行了一些改进，比如在制作水煮活鱼的时候，川菜的特点是麻辣，就是制作菜品的时候放很多的花椒和辣椒。我在制作水煮活鱼的时候，我会少放花椒甚至不放，或者使用少量的藤椒油（花椒油太麻，藤椒油有花椒的芬香味，但是麻味点低，很多客人比较喜欢）。另外还加入一点藿香，增加鱼的鲜香味。很多人在制作鱼的时候不喜欢去腥，导致做出来的鱼土腥味比较重，我在制作鱼类菜品的时候习惯使用葱姜水（葱、姜、胡椒粉、料酒）去腥增香。

由于本人以前所学专业主要是侧重中餐，点心方面没有多少经验，但是本人好学，进入黎明职业技术学院后，相关专业的发展，需要中西点心方面的教师，我毅然接下担子，去培训学校培训高级点心制作技术，当时培训老师也是五星级酒店总厨，故本人所学很多品种，现今很多厨房的厨师也不会制作。比如象形的中式点心饺：金鱼饺、冠顶饺、樱花饺、白菜饺等，做出的饺子形状栩栩如生，形象逼真。中西点心的难点在酥类开酥的制作，本人经过多次钻研还是不能达到酥层清晰、层次分明的要求，后经过请教名师，虚心的学习后明白水油面团的调制是关键，然后经过多次的试做，已经能够做出满意的效果。西式点心方面，多次进入85c学习西式点心的制作，现在已经能够做出可口的蛋挞、蛋糕、面包等品种。

我进入福州黎明职业技术学院以来，自我得到了很大的提升□20xx年x月参加了省烹饪学校的面点技能培训，并顺利毕业□20xx年10月考取福建农林大学食品科学与工程专业进行专升本课程学习，并于20xx年顺利拿到本科毕业证书。

20xx年12年月11日，受聘为《easteat.东方美食》杂志社记者，有专门的记者采访证□20xx年月12日，获得高级中式烹调师职业资格证书。

20xx年x月，考取高级食品雕刻师证书□20xx年月18日在全国第三届饭店业技能大赛上荣获银奖，并带领4名学生参赛，4名学生也获得了4块银牌的好成绩，学院也获得团体银奖□20xx年x月获得学院第一届“育人教书”专项奖金□20xx年x月获得“黎明杯”个人铜牌，在此次比赛组织工作中做出了巨大的贡献□20xx年x月带领烹饪专业学生参加高招办高考录取餐饮接待，获得良好效果。

20xx年月组织指导烹饪专业学生参加福建海鲜两岸厨艺交流赛，取得一金3银的好成绩。

20xx年至今参加福建省高职高专旅游大类xx规划教材编写

《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》、《西餐制作技术》三本教材的编写工作。目前《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》已经出版发行；《西餐制作技术》也正在审稿。综上所述，便是我这几年的工作技能技术总结，我也会在今后的教学工作中，不断的改进和提升自己，不断的学习新的技能，活到老学到老，我需要不断的成长，不断的为专业技术的建设做贡献，不断的为社会培养合格的专业人才做贡献。

厨师自我鉴定表篇九

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。新鲜的猪肝切后放路久了肝汁会流出，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，甚至几个年月不休息，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，每年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。

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。

厨师自我鉴定表篇十

三年的中专生活，似乎弹指一挥间，从初入中专时的失落与迷茫，到现在上班的从容与淡定。我知道，这是我们生活中的另一个大挑战，角色的转变。除了适应能力强，生活态度乐观，更重要的是得益于中专三年的学习积累和技能培养。

我觉得我值得中专三年。刚进学校的时候，我为自己是一个中专学生感到惋惜。但很快，我选择了坦然面对。因为我深信金子会到处发光。所以我确信，中学生的未来将会有有一个光明灿烂的一天。

通过这三年的学习，我学到了很多的东西。从那天真的一天开始，经历了人生的挫折和坎坷，现在的我成熟稳重。让我明白了一个道理，人生不可能一帆风顺，只有我要勇敢面对人生中的每一个岗位。当然，这三年来，我伤心过，失落过，苦恼过，这都是因为我的缺点和缺陷。但我反思，这只是上天给的考验，我不能堕落。中学生应该利用这些方法来提升自己，提高自己的综合能力。

这三年的培养只是给了我初步的经验积累，对于走向社会来说远远不够。所以，面对过去，我无怨无悔，来到这里明智的选择；面对当下，我努力；我期待未来有更多的挑战。克服困难，抓住每一个机会，相信你会演出精彩的一幕。

时光如流水般飞逝。回顾过去，在这个多姿多彩的季节里，我取得了一些成就。我希望我将来能做得更好。

在学习上，自学能力强，勤于研究，乐于思考，学习时间安排合理，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学会找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。在职业高中两年的学习生活中，取得

了很大的进步，各科均衡发展。同时，我积极参加夏令营和比赛，以拓宽我的课外知识。

政治上立场坚定正确，热爱祖国，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，积极参加各种社会公益活动，主动为救灾出力，用自己的微薄之力表达爱心，做文明公民。

烹饪是一门很实用的手艺，不是一朝一夕就能掌握的。但只要我用心去读，用心去体会，用心去按图索骥，用心去模仿，我一定会领悟到烹饪技巧的真谛。通过不断的学习，我已经学会了。有了水桌、案板、上菜、杂菜、候锅、开桌的基本功，只要用不同的原料、不同的烹调方法、不同的形状、不同的口味，相互转化，就能做出各种香、味、形、质、器俱佳的菜肴来。

我会更加严格要求自己，改正自己的缺点，发扬自己的优点。我相信在不久的将来，我会成为一名合格的社会主义厨师。