

学做菜实践活动总结实用

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

学做菜实践活动总结篇一

今天我帮妈妈炒菜，收获可真不小。

我家里来了客人，我连忙对妈妈说：“妈妈，你和客人说话，让我来炒菜吧！”妈妈无可奈何地说：“好，那就让你试试！”我高兴地上阵了，学着妈妈炒菜的样子干起来。炒起了第一个菜——土豆。

我从菜筐里捡了四个土豆，用自来水洗得干干净净，放在切菜板上，慢慢地切成丝，我立刻抓起油瓶，把油小心翼翼地倒进锅里。锅里发出“滋滋”的响声，油烟往上冒，我吓得往后退，心怦怦地跳，生怕和爸爸炒菜时一样，让油烧着了。我努力使自己静下心来，“冲”上前去，将菜一古脑倒进锅里，我夹起一根菜尝了尝，一想忘了放盐，我放了两勺盐，第一道菜就出锅了。

我又按照同样的方法去炒第二个菜——西红柿炒鸡蛋。

我把两道菜端到桌子上，闻了闻，好香啊！这菜肯定很好吃！

经过这一次炒菜，给了我很大的收获！

学做菜实践活动总结篇二

我非常喜欢吃狼牙土豆，但外面卖的很不卫生，妈妈很少买给我吃。有天，我自己想学做一份狼牙土豆。

我先和爸爸到菜市场去买土豆，我们在菜市场绕了一圈，有好几家卖土豆的，我在其中一家挑选了一个土豆买了下来。

回到家里，我用水把土豆上的泥沙冲洗干净，然后我拿刮刀一刀一刀地把土豆皮刮下来，有些刮不掉的小洞，我就用小刀把它挖掉，还要把青的地方给削掉。最后我把削好的土豆浸泡在清水里面。

接着，我拿出菜板和切土豆专用的刀，把土豆放在菜板上，一刀切下去，“好硬啊！”根本切不动，就像切在一块木头上。妈妈在旁边提醒我：“切土豆要垂直切下去，才更轻松。”我试了几次，果然，先切土豆就像切木头一样，掌握了方法后就像切胡萝卜一样容易了，爸爸告诉我切好的土豆要放在水里浸泡一会儿，这样做出来的土豆会更好吃。土豆在水里泡了几分钟，我开始准备下锅了。

我把锅放在灶上，先打开火，等锅里的水全部干了，再把油倒进去。等油热了，我一根一根的把土豆放入锅内。土豆刚碰到油，就发出噼里啪啦的声音，好像放鞭炮，油也到处溅这时爸爸又提醒我，从锅边顺着放就不会这样了。土豆在锅里慢慢变成金黄色，就好了，把土豆捞出来放进碗里，继续放土豆进锅，重复这个动作，把土豆全部炸好。

最后就是放调料了，我加了盐、味精、辣椒粉、葱搅拌，成品完成。我迫不及待地把土豆与姥姥姥爷分享，姥姥和姥爷都说好吃。吃着自己做出来的狼牙土豆特别的香！

学做菜实践活动总结篇三

我经过在商业学校的两年学习充分认识到实践的重要性，与家人商议决定外出到哈尔滨驻广州办事处(广州xx酒店)实习，学习东北菜加强理论知识与实践经验，我在后厨，是一个打荷的，大致是切小料、摆盘、雕刻、保证菜品的美观与卫生。

上班时积极工作，尽量让菜品美观，没有菜时到砧板练练刀工，上灶台练练翻勺，保持乐观向上的心态。我们下午两点时会下班休息三个小时，那时我会到书店，翻阅一下书籍，增长一下见闻。与同事相处关系还算融洽，结交了几个好兄弟，组建了一个和谐社团，每月发完工资的某天会一起吃饭，一下感情，放松心情，这样也更有利于工作。我们厨师长对我要求也不是很严格，一些事情也是对我以一种朋友之间的口吻谈话，他是我在xx酒店尊敬的人之一。单位的赵经理，对我也不错，整天笑呵呵的，不过他可能因为一些事请，认为我的脾气有一些暴躁，我自身也这么认为，我也尽量在改掉这个坏毛病。总的来说，我自身感觉我的表现应该是中等偏上吧！

(1)经过在xx酒店短短一年的实习，我认识到了自身烹饪技艺，性格，工作经验的等等不足之处，并且在工作中逐步改进，相当于对我进行了一次深加工，回锅重新翻炒了一遍，使我变得更加成熟。我也深刻的体会到了父母工作的艰辛，也更加思念和热爱我的家乡。我在广州也认识了各种工种的各种人，热心助人的，埋头苦干的，口硬心软的，尖酸刻薄的，爱吹牛的等等，我与他们发生过争执，也有令我真情流露的，现在回想起来，往事一幕幕好似过眼云烟，大部分只是人生的过客，只有一小部分会令我埋藏在内心深处，永不忘怀！

(2)因为xx酒店经营的是东北菜，我本身也是东北人，这也就更加加深了我对东北菜的理解。东北菜是指在东北，包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部的烹饪菜系，东北菜的特点

是价廉量大，用料广泛，火候足，滋味浓郁，以炖菜为主。我认为xx酒店应该把主食再加上一些粗粮，由于加工简单，粗粮中保存了许多细粮中没有的营养。比如，含碳水化合物比细粮要低，含膳食纤维较多，并且富含b族维生素，吃粗粮也成为了现在人的一种时尚。热菜应该在加上几个更加有东北特色的菜，如狗肉火锅，杀猪菜，关东煮，烤玉米。因为狗肉冬吃驱寒，夏吃避暑，滋补强身，延年益寿。杀猪菜，关东煮等，也是很久远，经过历史与大众考验的经久不衰的东北菜。

我在对待学习和工作的问题上还是不够积极，不能更好的投入到学习与工作中去。性格有一些易燥，不能以平常心面对一些问题。我会继续在外闯荡，并且加深我各方面的素质。我的第一个五年计划是，做到某家三星级酒店的主灶，并且有二十万可流动资金，为我下一个五年计划做奠基。

最后谢谢xx市商业学校各位老师，就业办老师的帮助，谢谢xx酒店能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿xx酒店能够越办越好，学校越办越好。以上就是我此次一年社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

学做菜实践活动总结篇四

星期五，老师布置了一项任务——回家与家长一起做一道美味佳肴“肉饼蒸蛋”。

今天，我来到了外婆家，开始做这道肉饼蒸蛋。

首先，外婆拿出了猪肉块，葱，姜，鸡蛋和多种调料。接着，外婆帮我把猪肉块切成猪肉末，把葱切成一段一段的。切姜也有讲究，先切下一片姜，再把这一片姜切碎。切好了以后，我把猪肉末、姜末、葱末全部倒进一个大碗中，倒上黄酒，撒上盐，撒上味精，撒上一些糖。然后，我把猪肉末和调料搅拌均匀，倒入一个盘子里，压扁，做成一个圆饼的形状，

再把鸡蛋打破，把蛋液倒在肉饼的正中间。哎呀，蛋歪了！外婆拿来一个勺子，把鸡蛋又弄到了饼中间。

做完了这些，我们在燃气灶上放上了蒸锅，在蒸锅内加了适量的水，把蒸架放在蒸锅上，我又把装有肉饼蒸蛋的盘子放在了蒸架上，盖上锅盖。

最后，外婆开起大火蒸了15分钟，肉饼蒸蛋做好了。

我先尝了一口，很香，味道不错，可是肉有些咸，一定是刚刚加了太多盐。大家都来尝我做的菜，不一会儿，肉饼蒸蛋就被吃光了。

通过第一次自己做菜这件事我明白了这个道理：不管是什么事，只有通过自己的汗水得来的，才是最甜美的’。

学做菜实践活动总结篇五

番茄炒蛋是一道非常美味的菜肴。

周末，我把这道菜做给爸爸妈妈吃，他们觉得很好吃，禁不住点头称赞。

趁周末休息，我一蹦一跳地来到厨房，跟妈妈说：“我要学做番茄炒蛋”。妈妈高兴的同意了，随后我们一起去菜市场买食材。

到了做晚饭的时候，妈妈已经洗干净番茄跟鸭蛋；接着在妈妈细心指点下，我开始了炒之前的准备工作：先把蛋打碎在盆子里，用筷子在盆子里“呼呼嘭嘭”打着蛋，此刻蛋黄跟蛋清像海浪一样翻滚着。妈妈说：要把蛋打蓬松，炒出来的蛋就越美味。

接着，待锅烧热，倒入橄榄油，这时油锅里发出“滋滋”的

声音。我紧张地把蛋倒入锅里，用锅铲反复炒着蛋，随后把西红柿加入锅里一起炒，翻炒到蛋变微黄。汤汁收差不多时，加入盐、鸡精、葱花一起炒一下，随后把成品盛到盘中。美味了番茄炒蛋就展现在我们眼前，真是色香味俱全啊！

吃着自己做的菜，味道特别好。这一餐饭吃的我们心情很舒畅，妈妈夸我终于长大了，爸爸夸我做菜很好吃，给我足够的信心学做更多菜！

学做菜实践活动总结篇六

你以为做菜很简单吗？不！做菜有很多学问，火候的控制、调味的搭配，烹饪的时间把握等。总之有很多因素影响菜的颜色、香、味。

我开始学炒菜了，开头切菜还算顺利，我也是信心满满，准备做出第一道美味大餐。于是开始点火准备烧啦！

啊！我疼得大叫一声，自己都吓坏了。原来，刚才做菜前洗手时，手没有擦干，水滴到滚烫的油锅中，飞了起来油溅在了我的脸上。外婆急忙过来指导，让我把盖子盖上关了火，过了好一会儿，热油才没有再次飞溅出来。第一次下厨我的水平不够好，总是把菜炒到锅外，浪费了许多材料，经过一番手忙脚乱之后，终于把菜烧完了。

我把烧好的菜让家人试吃，大家都翘起了大拇指，我自己也尝了下，味道不错，颜色跟造型差了一点，但那一刻我的心里美滋滋的。

安徽代利珍老师修改、点评：

孩子要从小培养动手的习惯，其实动手也是动脑的过程。第一次做菜不免会出现各种小麻烦，但是作者都可以克服，终于做好了第一道菜，味道不错。美中不足就是材料有点浪费，

但是这又有什么关系呢，摸索过才能前进啊，体验中成长是美好的。