

厨师的心声语录

- 1.提升菜品，细分再细分；提升人品，检讨再检讨。
- 2.生活，就像一盘菜，作为厨师，只有被品尝的份，没有挑剔的份。
- 3.生活决定阅历，阅历改变思想，思想造就人生。
- 4.当你的希望一个个落空，你也要坚定，要沉着！
5.
只有传统，没有正宗，物无定味，烹无定法，适口者珍，就是川菜创新之真理。
- 6.别闲着，自己找事做，机会在于把握，成功在于努力！
- 7.若能承受失败的考验，就能收获成功的喜悦。
- 8.以闻其香，吃其味，食有尽而味无穷的理念。
- 9.我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技。
- 10.节能减排，低碳餐饮，爱厨房，爱生活！
- 11.只要能收获甜蜜，荆棘丛中也会有蜜蜂忙碌的身影。
- 12.发光并非太阳的专利，你也可以发光。
- 13.既然选择了烹饪行业，就必须热爱烹饪事业。

- 14.不积小流无以成江海，不积跬步无以至千里。
- 15.每一发奋努力的背后，必有加倍的赏赐。
- 16.拿手术刀讲究精细，而拿菜刀则需要创意！
- 17.厨师不好色，炒菜没特色。厨师不打洞，炒锅翻不动！
- 18.昨晚多几分钟的准备，今天少几小时的麻烦。
- 19.采人之长，补己之短，学无止境，永不停步。
20.
颜色不正不出，味道不佳不出，数量不足不出，形状不美不出，温度不够不出。
- 21.既然选则了烹饪事业，就必须热爱烹饪。
- 22.行动是治愈恐惧的良药，而犹豫、拖延将不断滋养恐惧。
- 23.生命太过短暂，今天放弃了明天不一定能得到。
- 24.宁可一招精，不可万招会。脚踏实地、坚持不懈的追求细节的完美。
- 25.没有天生的信心，只有不断培养的信心。
- 26.钻研理论，勤于实践，谦虚谨慎，精益求精。
- 27.厨师的手艺都不是在他们自己的厨房里学成的。
- 28.烹饪一百满意一百，一百减一不等于九十九！
- 29.不能舔自己手指的厨师就不是好厨师。

30.人无我有，人有我优，人优我特；人特我转。

31.

不以善小而不为，不以恶小而为知，技不精可教也，人不为不可教也！

32.因为当真，所以优秀，没有最好，只做更好！

33.

对师傅尊师重道、对徒弟持教传艺、对厨艺精益求精、对自己严以律己。

34.没有做不好的菜，只有没有做好的菜。

35.多做一点点，细心一点点，努力一点点，事业成功新起点。

36.只有传统，没有正宗，物无定味，烹无定法，适口者珍。

37.世上没有绝望的处境，只有对处境绝望的人。

38.

原料变质不出，着火烟熏不出，异物杂物不出，标签不贴不出，菜夹不夹不出！

39.不想做烹饪艺术家的厨师不是好厨师。

40.因为认真，所以优秀，没有最好，只做更好！

41.任何的限制，都是从自己的内心开始的。

42.抱最大的希望，为最大的努力，做最坏的打算。

43.厨师最重要的素质就是准时，这同样也是对客人的要求。

本文链接：<https://duanjuziku.com/duanjuzi/lkg3u1yrzv.html>

