# 凉菜个人简历怎么写

来源：网络 作者：落花人独立 更新时间：2024-08-27

*第一篇：凉菜个人简历怎么写凉菜个人简历怎么写2024年03月13日郑州个人简历怎么写信息由教师范文吧简历频道为求职者提供.姓名自我评价找凉菜1个人的家常凉菜工作好说工作经验没有2024-1至2024-12任职凉菜薪资1000-2024元/...*

**第一篇：凉菜个人简历怎么写**

凉菜个人简历怎么写

2024年03月13日郑州个人简历怎么写信息由教师范文吧简历频道为求职者提供.姓名

自我评价

找凉菜1个人的家常凉菜工作好说

工作经验

没有

2024-1至2024-12任职凉菜薪资1000-2024元/月

工作职责：本人想在驻马店老家找个凉菜有需要的联系

没有

2024-1至2024-12任职凉菜薪资1000-2024元/月

工作职责：本人想在驻马店老家找个凉菜有需要的联系

李岩语言能力

英语：一般

李岩专业证书

中级烹调师2024年1月由漯河市烹饪学会颁发

郑州个人简历怎么写延伸阅读，教你如何撰写一个优秀的个人简历。

个人简历主要内容

1、个人资料：必须有姓名、性别、联系方式，而出生年月、籍贯、政治面貌、婚姻状况、身体状况、兴趣爱好等则视个人以及应聘的岗位情况，可有可无。

2、学业有关内容：毕业学校、学院、学位、所学专业、班级、城市和国家，然后是获得的学位及毕业时间，学过的专业课程以及一些对工作有利的副修课程以及您的毕业设计等。

3、本人经历：大学以来的简单经历，主要是学习和担任社会工作的经历，有些用人单位比较看重你在课余参加过哪些活动，如实习，社会实践，志愿工作者，学生会，团委工作，社团等其他活动。切记不要列入与自己所找的工作毫不相干的经历。

4、荣誉和成就：包括“优秀学生”、“优秀学生干部”、“优秀团员”及奖学金等方面所获的荣誉，还可以把你认为较有成就的经历写上去。或者是参加国家学术性竞赛，国际比赛获得的荣誉等。

5、求职愿望：表明你想做什么，能为用人单位做些什么。内容应简明扼要。

6、附件：个人获奖证明，如优秀党、团员，优秀学生干部证书的复印件，外语四、六级证书的复印件，计算机等级证书的复印件，发表论文或其他作品的复印件等。

7、个人技能：专业技能，IT技能和外语技能。同时也可以罗列出你的技

能证书。

8、第三方推荐：通过专业的职业测评系统，出具详细客观的测评报告，作为第三方推荐信，附在简历后面作为求职推荐的形式。一方面说明求职者的职业性格、职业兴趣，另一方面有利于用人单位判断求职者与岗位的匹配情况。

9、封面：你也可以在个人简历上设计封面，也可以省去封面。关于封面，有部分HR不喜欢封面，在选择封面时需慎重考虑。封面的要求一般要简洁，可以在封面上出现个人信息，方便用人单位查阅。并且封面的风格要符合应聘公司的文化和背景，也要凸显自己的个性和风格。

个人简历的写作标准

1、整洁：简历一般应打印，保证简历的整洁性。

2、简明：要求简历一般在1200字以内，让招聘者在几分钟内看完，并留下深刻印象。

3、准确：要求简历中的名词和术语正确而恰当，没有拼写错误和打印错误。

4、通俗：语言通俗晓畅，没有生僻的字词。

5、诚实：要求内容实事求是，不卑不亢。表现自然。

欢迎您下次再来请记住我们教师范文吧简历频道地址:http:///

**第二篇：凉菜类**

凉菜类

椒盐花生米5元/份红油肚丝20元/份红油心舌20元/份 凉三丝10元/份凉拌茄子8元/份凉空心菜8元/份 蒜泥黄瓜8元/份青椒皮蛋10元/份 口水鸡30元/份

素菜类

红烧茄子8元/份葱花蛋饼10元/份爆炒莲白8元/份 干煸四季豆13元/份苦瓜蛋饼10元/份青椒玉米8元/份青炒苦瓜8元/份青椒蛋饼10元/份红烧血旺8元/份 家常豆腐13元/份蚂蚁上树10元/份酸辣血旺8元/份 肉沫茄子11元/份炒空心菜8元/份素炒豌豆片8元/份 红烧豆腐8元/份清炒四季豆8元/份炒豇豆8元/份 炒时菜（时价）

汤类

黄瓜皮蛋汤7元/份酸菜粉丝汤7元/份小菜汤5元/份平菇肉片汤10元/份紫菜蛋花汤6元/份番茄蛋汤6元/份 小菜血旺汤6元/份酸辣血旺汤6元/份小菜豆腐汤13元/份 酸菜肉片汤10元/份鱼头豆腐汤13元/份

炒饭类

回锅肉炒饭8元/份素菜炒饭7元/份蛋炒饭7元/份

扬州炒饭9元/份肉丝炒饭8元/份鱼香肉丝炒饭9元/份 肥肠炒饭9元/份盐煎肉炒饭8元/份青椒肉丝炒饭8元/份

**第三篇：凉菜菜谱**

一、猪肉类

1.蒜泥白肉

做法：将猪后腿肉放入开水锅，加入盐，料酒，煮熟，不宜煮烂，捞出晾凉后切片放入盘中。大蒜捣成蒜泥，放入碗中，干辣椒先放水中泡软，去籽，切成细丝。在锅内放入花生油加热，倒入辣椒丝呛出辣味后离火，放入蒜泥，酱油醋白糖，精盐，味精和香油，调和成汁，浇在肉上即可。

2.酸菜拌白肉

做法：酸菜切成细丝放入盘内，打算捣成蒜泥，瘦猪肉煮熟切成细丝，放入酸菜盘内，撒上精盐腌制十分钟，放入白糖，味精，香油和蒜泥，拌匀即可。

3.炝青椒肉丝

做法：青椒去籽切成丝，猪瘦肉切丝，胡萝卜切丝，香菜切段，肉丝装入碗中，加蛋清，淀粉抓匀。锅中加适量油，烧至五成热放入肉丝滑散，倒在漏勺中控油。胡萝卜丝，青椒丝分别用开水烫一下，捞出晾凉，控净水。将青椒丝、肉丝、胡萝卜丝、葱姜丝、盐、味精、花椒油、撒上香菜段，拌匀即可。

4.菠菜拌肉丝

做法：猪瘦肉切成细丝，菠菜洗净切成段，香菜切成段。菠菜用水烫一下，捞出晾凉，沥水。锅中放入花生油烧热，放入肉丝、酱油炒熟，出锅晾凉，放入菠菜盘内，再放入酱油、醋、味精、香油，撒上香菜段即可。

4.肉丝拉皮

做法：猪瘦肉切成丝，拌匀酱油炒熟，拉皮切成条，用凉水泡上待用，黄瓜水萝卜切成细丝，菠菜、香菜切段。蜇皮切成细丝，用开水烫一下，捞出晾凉，菠菜、绿豆芽分别用开水焯一下，捞出沥水。粉皮放在盘中间垫底，再将肉丝放在上面，然后将黄瓜、水萝卜、绿豆芽、菠菜、蜇皮丝放在粉皮周围，再将香菜、海米、味精、酱油、醋、炸辣椒丝、香油、芥末、麻酱拌匀即可。

5.黄瓜拌肉丝

做法：猪里脊肉切成细丝，放入碗内，取蛋清放在肉丝碗中，淀粉放在小碗内，用少许水调匀后放在肉丝上，放入精盐，抓匀，备用。葱白斜切成寸长细丝，鲜姜刮皮切成碎末。锅里放适量水烧开，将肉丝放入水中，肉丝浮出水面后捞出，放入凉水中，捞出沥水。黄瓜洗净，切成细丝，放入盘中，肉丝放在黄瓜丝上，再撒上葱丝。酱油、醋、白糖、香油放入碗中调匀，浇在肉丝上，最后撒上鲜姜末即可。

**第四篇：凉菜间管理制度 文档**

凉菜间管理制度

━━━━━━━━━━━

1、凉菜间必须有单独降温设施，在显著位置悬挂温度计，室温控制在25℃以下，每天做好室温记录。

2、砧板刀具使用前必须按照以下方法进行有效消毒并做好记录：(1)、砧板（包括塑料砧板）、刀用酒精燃烧消毒，一天至少两次，酒精有明显标识标志。

(2)、热力消毒要求:蒸汽消毒100℃作用10分钟以上,干热消毒120℃作用15-20分钟,煮沸消毒15分钟以上.(3)、化学消毒要求:餐具必须完全濅泡在有效氯浓度为250mg/L以上的消毒液中20-30分钟,并定期更换消毒液.(4)、消毒柜（箱）消毒要求:严格按消毒柜（箱）指示时间进行消毒,定期检查,保证消毒效果.3、盛装熟食的容器使用前应清洗、消毒，应不着地存放，待用的餐具应消毒。

4、有冷藏设施，存放的食品应有保鲜膜（或加盖），盛放食品的容器不叠放。

5、未售完的凉菜冷藏存放，隔夜隔顿的要回烧后再售。

6、凉菜间内不得存放私人物品和杂物，不得存放待加工食品。

7、凉菜间应有防蝇、防尘设施。

8、有专用垃圾桶，外表清洁，无积垢，垃圾及时清理，垃圾桶用后加盖。

9、凉菜间存放的直接入口的定型包装食品均应有品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等标识。

10、切配凉菜时应戴口罩，室内严禁吸烟，无关人员不得随意进入冷-凉菜间，不得在凉菜间内就餐。

11、凉菜间的生产、保藏必须做到专人、专室、专工具、专消毒、单独冷藏。

12、操作人员严格执行洗手、消毒规定，洗涤后用７５％浓度的酒精棉球消毒。操作中接触生原料后，切制冷荤熟食、凉菜前必须再次消毒。

洗手必须做到：

（1）上班前、烹制食品前要用热水和肥皂洗手。（2）从卫生间回来要洗手。（3）摸脸和头要洗手。（4）处理完脏东西要洗手。（5）摸了钱币要洗手。

13、冷荤制作、管藏都要严格做到生熟食品分开，生熟工具（刀、墩、盆、称、冰箱等）严禁混用，避免交叉污染。

14、冷荤专用刀、砧、抹布每日用后要洗净，次日用前消毒，砧板定期消毒。

15、盛装冷荤、熟肉、凉菜的盆、盛器每次使用前刷净、消毒。

16、生吃食品（蔬菜、水果等）必须洗净后，方可放入熟食冰箱。

17、凉菜间紫外线消毒灯要定时开关，进行消毒杀菌。

18、冷荤熟肉在低温处存放次日要回锅加热。

19、保持冰箱内整洁，并定期进行洗刷、消毒。

20、非冷菜间工作人员不得进入冷菜厨房。

**第五篇：凉菜卫生管理制度**

凉菜房卫生管理制度

1、食品应无毒、无害、符合营养和卫生要求，具有相应的色、香、味、形等感官性状，对不符合要求的熟食，工作人员有责任拒收，并告之部门负责人；

2、凉菜使用量要做到当日使用当日加工，冷荤熟肉在低温处存放次日必须回锅加热；

3、保持熟食间内环境卫生和食品工具整洁，要有防蝇、防尘、防鼠、防蟑螂以及防有害昆虫设施，下夜班时开紫外线灯进行消毒杀菌；

4、熟食间要做到“五专”，即：专用熟食间、专用工用具、专人操作、专用盛装器皿、专用消毒设施；凡非熟食间工作人员一律不得操作；

5、砧板做到“三面”光洁，即：砧板面、底、边三面都保持光洁，用前进行消毒（用消毒水或酒精高温），收市后先用刀刮，再用40—90度的纯碱清洗，竖放晾干；

6、熟食间内只能存放直接入口的食品及必要用的食具、工用具、任何杂物及私人用品不准放入，熟食间内的冰箱为专用，对剩余的熟食品要放置冰箱内；

7、冷荤制作，储藏都要严格做到生熟食品分开，生熟工具严禁混用，避免交叉污染；

8、搞好个人卫生，进入熟食间前洗手、消毒，不准留长指甲、涂指甲油、戴戒指、手表等装饰物；

9、不准在熟食间内做与工作无关的事。营业结束后使用紫外线消毒灯进行消毒。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！