

厨师的语录经典(通用5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

厨师的语录经典篇一

- 1、没有做不好的菜，只有没有做好的菜。
- 2、世上没有绝望的处境，只有对处境绝望的人。
- 3、只要能收获甜蜜，荆棘丛中也会有蜜蜂忙碌的身影。
- 4、莫找借口失败，只找理由成功。
- 5、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！
- 6、不经厨子手，难得五味香。
- 7、智者乐水，仁者乐山。
- 8、厨师的技艺全在刀上。
- 9、堂堂正正做人，认认真真做事。
- 10、平时吃点肉，老板心难受！
- 11、既然选择了烹饪行业，就必须热爱烹饪事业。
- 12、不要等待机会，而要创造机会。
- 13、多一份赏识，就多一份成功的希望。

- 14、厨师最重要的素质就是准时，这同样也是对客人的要求。
- 15、人无我有，人有我优，人优我特；人特我转。
- 16、任何的限制，都是从自己的内心开始的。
- 17、一切尽力就好，活得开心就好。
- 18、若能承受失败的考验，就能收获成功的喜悦。
- 19、要在厨房混，最好是光棍！
- 20、十个厨师九个坏，不坏的那个在炒菜！
- 21、一切为了孩子，为孩子的一切！
- 22、不积小流无以成江海，不积跬步无以至千里。
- 23、当你的希望一个个落空，你也要坚定，要沉着！
- 24、不想做烹饪艺术家的厨师不是好厨师。
- 25、昨晚多几分钟的准备，今天少几小时的麻烦。
- 26、只要有信心，就能在信念中行走。
- 27、没有糟糕的菜，只有糟糕的厨师。
- 28、抱最大的希望，为最大的努力，做最坏的打算。
- 29、厨师是创造文明的无名英雄。
- 30、生命太过短暂，今天放弃了明天不一定能得到。
- 31、厨师的手艺不全是厨房里学成的。

- 32、不能舔自己手指的厨师就不是好厨师。
- 33、裁缝造人，厨师做菜。
- 34、多做一点点，细心一点点，努力一点点，事业成功新起点。
- 35、提升菜品，细分再细分。
- 36、以闻其香，吃其味，食有尽而味无穷的理念。
- 37、我要做一名厨师表演艺术家。
- 38、学厨先学德，德有多高，艺有多深。
- 39、活到老，学到老，爱拼才会赢。
- 40、发光并非太阳的专利，你也可以发光。
- 41、一勤天下无难事，一懒天下皆难事。
- 42、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。

厨师的语录经典篇二

- 1、没有糟糕的菜，只有糟糕的厨师。
- 2、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！
- 3、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。
- 4、厨师最重要的素质就是准时，这同样也是对客人的要求。

- 5、任何的限制，都是从自己的内心开始的。
- 6、生活，就像一盘菜，作为厨师，只有被品尝的份，没有挑剔的份。
- 7、厨师的手艺不全是厨房里学成的。
- 8、生命太过短暂，今天放弃了明天不一定能得到。
- 9、没有天生的信心，只有不断培养的信心。
- 10、提升菜品，细分再细分；提升人品，检讨再检讨。

厨师的语录经典篇三

- 1、堂堂正正做人，认认真真做事。
- 2、只要能收获甜蜜，荆棘丛中也会有蜜蜂忙碌的身影。
- 3、只要路是对的，就不怕路远。
- 4、活到老，学到老，爱拼才会赢。
- 5、当你的希望一个个落空，你也要坚定，要沉着！
- 6、人无我有，人有我优，人优我特；人特我转。
- 7、抱最大的希望，为最大的努力，做最坏的打算。
- 8、没有天生的信心，只有不断培养的信心。
- 9、办法总比困难多。
- 10、我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技。

11、厨师最重要的素质就是准时，这同样也是对客人的要求。

厨师的语录经典篇四

1、堂堂正正做人，认认真真做事。

2、只要能收获甜蜜，荆棘丛中也会有蜜蜂忙碌的身影。

3、只要路是对的，就不怕路远。

4、活到老，学到老，爱拼才会赢。

5、当你的希望一个个落空，你也要坚定，要沉着！

6、人无我有，人有我优，人优我特；人特我转。

7、抱最大的希望，为最大的努力，做最坏的打算。

8、没有天生的信心，只有不断培养的信心。

9、办法总比困难多。

10、我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技。

11、厨师最重要的素质就是准时，这同样也是对客人的要求。

厨师的语录经典篇五

1、既然选择了烹饪行业，就必须热爱烹饪事业。

2、人无我有，人有我优，人优我特；人特我转。

3、不想做烹饪艺术家的厨师不是好厨师。

4、行动是治愈恐惧的良药，而犹豫、拖延将不断滋养恐惧。

- 5、提升菜品，细分再细分；提升人品，检讨再检讨。
- 6、钻研理论，勤于实践，谦虚谨慎，精益求精。
- 7、多做一点点，细心一点点，努力一点点，事业成功新起点。
- 8、我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技。
- 9、昨晚多几分钟的准备，今天少几小时的麻烦。
- 10、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。
- 11、不积小流无以成江海，不积跬步无以至千里。
- 12、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！
- 13、因为认真，所以优秀，没有最好，只做更好！
- 14、生命太过短暂，今天放弃了明天不一定能得到。
- 15、生活，就像一盘菜，作为厨师，只有被品尝的份，没有挑剔的份。
- 16、厨师的手艺都不是在他们自己的厨房里学成的。
- 17、只有传统，没有正宗，物无定味，烹无定法，适口者珍。
- 18、节能减排，低碳餐饮，爱厨房，爱生活！
- 19、采人之长，补己之短，学无止境，永不停步。
- 20、别闲着，自己找事做，机会在于把握，成功在于努力！

- 21、每一发奋努力的背后，必有加倍的赏赐。
- 22、因为当真，所以优秀，没有最好，只做更好！
- 23、任何的限制，都是从自己的内心开始的。
- 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、生活决定阅历，阅历改变思想，思想造就人生。
- 26、烹饪一百满意一百，一百减一不等于九十九！
- 27、世上没有绝望的处境，只有对处境绝望的人。
- 28、只要能收获甜蜜，荆棘丛中也会有蜜蜂忙碌的身影。
- 29、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。
- 30、若能承受失败的考验，就能收获成功的喜悦。
- 31、拿手术刀讲究精细，而拿菜刀则需要创意！
- 32、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。
- 33、抱最大的希望，为最大的努力，做最坏的打算。
- 34、没有天生的信心，只有不断培养的信心。
- 35、当你的希望一个个落空，你也要坚定，要沉着！
- 36、不能舔自己手指的厨师就不是好厨师。

37、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！

38、发光并非太阳的专利，你也可以发光。

39、既然选则了烹饪事业，就必须热爱烹饪。

40、以闻其香，吃其味，食有尽而味无穷的理念。

41、厨师不好色，炒菜没特色。厨师不打洞，炒锅翻不动！

42、没有做不好的菜，只有没有做好的菜。

43、厨师最重要的素质就是准时，这同样也是对客人的要求。