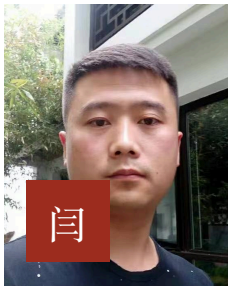
中式烹调师 / 主厨 / 研发主管 / 北京

闫亚勇

YAN YAYONG

TEL 17393285090　MAIL 1098117309@qq.com　ADD 北京市顺义区后沙峪



十六年灶台，走过五星酒店、私人会所、连锁餐饮三条路——**守得住出品的下限**，也**做得出一道菜的产品化**。

求职意向　**中式烹调师 / 主厨 / 研发主管**　|　期望地区　**北京**

16 年	5 段	4 大	2 证
从业年限	管理岗经历	菜系在手	专业认证
2010 年入行至今	主厨 / 厨师长 / 研发主管 / 总厨	粤 · 京鲁 · 川湘 · 融合	高级中式烹调师 · 分子料理

01 核心优势 STRENGTHS

全链路厨房履历 01

从五星酒店的标准出品，到私人会所的定制席面，再到连锁餐饮的产品研发——单店、多店、宴会、快餐，四种厨房逻辑都待过，不用重新学规矩。

出品与研发双线 02

做过研发主管，习惯把「我觉得好吃」拆成配方、克数、工艺和上市节奏。不是只会自己炒，能把一道菜交到别人手里，做出来还是那个味。

菜系跨度大、手法新 03

粤菜的清鲜、京鲁的厚重、川湘的香辣、融合菜的混搭都在手上；2025 年补了分子料理，传统味型也能做出新的呈现。

带得动团队，扛得住高峰 04

七段履历里五段是管理岗：排班、分工、带教、跨部门协调都做过。忙起来顶得住，闲下来琢磨新菜。

02 专业技能 SKILLS

粤菜	京鲁菜	川湘菜	融合菜	分子料理
吊汤、镬气、清而不寡	火候、芡口、厚味见功	香辣层次、小炒锅气	味型重组、摆盘表达	球化、凝胶、低温慢煮

菜品研发　菜单与席面设计　出品标准制定　厨房团队管理　员工带教培训　食品安全与卫生　跨部门协同　新品上市推进　高端私人定制

03 关于我 ABOUT

性格开朗，学东西快，认死理都认在出品上。十六年换过七个厨房，每一家都留下几道还在卖的菜。爱琢磨新东西——2025 年专门去学了分子料理；也肯干脏活累活，忙起来顶得住。**到一家新店，我最先做的是把出品标准立起来，再谈创新。**

2025 — 至今
在岗

院子酒店 融合菜烹饪师

- 负责融合菜线出品，兼做新菜试验与摆盘呈现。
- 把粤、京鲁、川湘的味型拆开重组，做成既上得宴会、也上得散台的菜。

2021 — 2025
管理岗

私人会所 主厨

- 制定菜单：按客人口味与预算设计席面，季度轮换，把「私人定制」做成可执行的出品流程。
- 管理厨房团队：排班、分工、带教，把出菜速度和稳定性提上来。
- 创新菜品：针对不同客人做定制菜，攒下一批能反复用的招牌。

2018 — 2020
管理岗

北京思家餐饮（小恒水饺） 研发主管

- 新品研发：从口味测试到小试、中试，把配方固化成可量产的工艺标准。
- 优化产品口味：对在售产品做口味复盘与迭代，拉动复购。
- 带研发团队提效率，协调采购、生产、门店，保证新品按时上市。

2015 — 2017
管理岗

东湖别墅私人会所 主厨

- 制定并执行菜单，负责整店出品方向。
- 守住菜品质量与口味的一致性；管理厨房团队，提升出菜效率。

2013 — 2015
管理岗

北京礼信年年餐饮（中建二局项目） 厨师长

- 管理厨房日常运营，保障团餐高峰的出品节奏。
- 负责食品安全与卫生管理；培训厨房员工，提升整体技能水平。

2012 — 2013
五星酒店

廊坊万达希尔顿酒店 中餐烹饪厨师

- 负责中餐菜品制作，把控质量与口味。
- 参与菜单设计与调整；在酒店标准体系里打底：出品规范、卫生标准、分工协作。

2010 — 2012
入行

燕郊生态园酒店 融合菜烹饪厨师

- 制作融合菜菜品，参与新菜创新。
- 参与厨房团队管理，从打荷、切配一路做上来。

另：河南周来顺餐饮责任有限公司（湘悦湘菜小馆 / 悦丰源）— 总厨，同时统管两个品牌的出品与厨房团队。

05 教育背景与证书 EDUCATION

高级中式烹调师
重庆市职业技能学校 · 职业资格培训
2016.09 — 2017.01 · 获高级证书

分子料理
北京屈浩烹饪学校 · 美食课程
2025.03 · 获培训证书

高中
渭源县第二中学
— · 学历


东坡肉 · 慢火收汁


红汤焗花蟹


花雕醉鸡煲


花螺 · 蟹 双味


小炒黄牛肉


砂锅焗南瓜


金汤菊花鱼


黑醋栗红烧肉


潮式卤水鸭


卤水双拼


酱香鸭件


红油水晶肴肉

冷菜看刀工与摆盘，热菜看火候与锅气，海鲜看鲜活与本味。

TASTES GOOD, LOOKS RIGHT

味型

清鲜为本，浓淡有度。该清爽的不挂芡，该厚重的不藏味。

火候

锅气要足，收汁要准。一锅菜端出去，得是当场最好吃的时候。

呈现

器型配菜，不堆砌、不炫技。好看是为了让人更想吃。


五彩时蔬丝


三文鱼刺身拼盘


金汤蒜蓉虾


石锅黑椒牛肉粒


啫啫鸡煲


红烧牛腩煲


避风塘炒虾


古法咕咾肉


金汤焗金瓜


翡翠素蒸饺


芝士焗金瓜

以上菜品照片均为本人在岗期间出品实拍，未做调色重制；菜名以所在门店菜单为准。

闫亚勇
中式烹调师 / 主厨 / 研发主管

17393285090 · 1098117309@qq.com
北京市顺义区后沙峪

尊敬的招聘负责人：

您好。我叫闫亚勇，做中餐十六年，这次想争取一个主厨或者研发主管的位置。我不太会包装自己，就把话说实在些。

2010 年我在燕郊生态园入行做融合菜，2012 年进廊坊万达希尔顿。在那两年，我第一次弄明白什么叫「标准」——一道菜不是今天做好了就行，是每一天、每一个人做出来，都得是那个味道。后来到东湖别墅、私人会所做主厨，我又学会了另一件事：看人下菜单。同样一只蟹，商务宴请和家宴，火候、分量、摆盘都该不一样。菜单不是菜品清单，是替客人做的一次安排。

2018 到 2020 年在小恒水饺做研发主管，是我长进最快的一段。以前我说「这个好吃」，现在得说清楚为什么好吃：配方、克数、工艺、保质、上市节奏，一样都躲不掉。研发不是一个人在厨房里灵光一现，是要让一百家店做出来是同一个味。那两年，把我从一个「会做菜的厨师」，磨成了一个「能把菜交出去的厨师」。

我能带来什么，说白了三条：出品稳，忙起来不掉链子；菜单能落地，不是纸上好看；团队带得动，愿意教人。短板也说在明处——线上营销、短视频这些新玩法我还在学，不装懂。2025 年我专门去学了分子料理，就是不想让自己停在那儿。

干这行十六年，我不缺一份工作，缺的是一个能踏实把菜做下去的地方。如果贵店正好缺一个既守得住出品、又愿意琢磨新品的人，我想来试试。试菜、面谈，随时都行。

闫亚勇

2026 年 11 月 · 北京

期待您的回音

LOOKING FORWARD

电话 17393285090 · 邮箱 1098117309@qq.com
北京市顺义区后沙峪 · 可随时到店面谈、试菜