最近，又开始了新一轮的知识架构梳理，结合几年来处理生活和工作中的一些事情，对思考和做事这块又有了新的认识。故形成本文。

任何一件复杂的大事都是由许多简单的小事所组成；要分析这件大事就要从千思万绪中找出一条主干线来。

这条主干线就是事情的核心流程，基于核心流程的扩展演化，我们可以逐步把其它信息与该流程的关系串联起来。这样才能理解核心事件和琐碎事件间的相互关联。。

接着要思考这条主干线的相关节点是否有替代产物或细节分类，此时就涉及到分类别。

有的类别重要或出现频率很高，有的类别不重要或出现概率低，这样就有了权重。人的经历是有限的，需要优先处理高频且重要的。

另一方面把常规的问题整理成流程，就可以节省下次遇到同样问题的处理时间；同时也可以让其他人轻易上手。这些就是常例，当你能用流程处理常例时这就成为了你的能力。

类别是如何产生的呢？分类要有依据，这些依据即是事物的属性特征。这些特征即是分类的依据，也可能成为对该事物的限制。

事物当前的流程往往不是固定不变的，而是随着时间推移发生各种变化。这种变化的依据是什么，走势又是如何？

人们往往想让事情朝着更方便、更合理的方向发展，减小事情发展运动的阻力。

如此，我们现在把以上这些归纳为如下五点。

**核心流程、事物类别、常例、特征、变化。此五点我们以后无论是思考问题，还是做事都可以遵循该原则。**

下面我们用做菜来解释这个问题。

比如我们想要做菜，做的不是很好吃。如何改进我们的厨艺呢？

让我们先想想做菜这事的核心流程是什么。

准备菜——烹饪菜。

在确定好核心流程后，我们就先紧盯这个流程上相关的东西，而不要纠结着细微的影响量。比如厨房的大小与卫生，调料瓶材质等等。这些也许相关，但并没有那么重要。这样我们就能有针对性的分析与讨论。

菜的种类有荤素，切法有切片、切丁、切丝……，烹饪方法有炒、煎、烤、煮、蒸、炖、炸、拌，味有酸甜苦辣咸……

如此产生了类别。可以应用于不同食材、不同场景。

流程与类别偏向于抽象的理论分析和宏观把控，接下来我们就要选取几个常例作为练手，在做菜方面称之为家常菜。

比如酸辣土豆丝、番茄炒蛋……这些菜因为日常吃的多，做的频率高，我们宜优先掌握。至于有些几乎不怎么做的澳洲大龙虾、牛排、烤鱼……则可以先放一放，毕竟就算你学会了，大概率一年做不了两次。

如此即可应对日常生活的绝大部分场景。

做菜有些基本的技巧，比如热锅滑冷油、去腥三件套葱姜蒜……

这就是其属性特征，也决定了菜品的下限。破坏其原则可能会导致菜异常难吃。

所谓的变化往往是在食材和烹饪方法上的排列组合，由此产生了创新。另一方面，当我们想要提升厨艺时，也是在主干流程上的相关节点上思考其合理性，以此来确定校准方向。