

2023年做包子心得体会(优秀5篇)

当我们备受启迪时，常常可以将它们写成一篇心得体会，如此就可以提升我们写作能力了。记录心得体会对于我们的成长和发展具有重要的意义。下面是小编帮大家整理的优秀心得体会范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

做包子心得体会篇一

李老师正在班上宣读着上次全区会考的成绩。毫无疑问，这次考试林生又是班上的第一名，而且是全区唯一的双科满分。听到这个成绩，林生高兴地想：“病床上的妈妈知道我的成绩一定会很高兴的。”不由的挺直了腰板。

课后放学后，李老师跟林生说：“你的家庭情况我了解，这学期的学费我已经帮你垫了，要你妈妈别着急。努力学习吧，孩子。”林生高兴地说：“谢谢您，老师！”说完，蹦蹦跳跳回家了。

回到家，林生把试卷交给妈妈。“妈妈！老师要我明天到县里参加表彰大会，还说要我上台领奖呢！”躺在病榻上的妈妈拿着试卷，憔悴的脸上露出了笑容，颤抖着手从包里摸出五毛钱给林生，说：“好孩子，拿去明天买点吃的午饭吧”。林生拿着那来之不易的五毛钱，小心翼翼地放进口袋里。

走了一里路，林生感到肚子饿了，怀中包子的香味似乎越来越浓烈，不停的散发出诱人的香味。好像在说：“快吃我呀，快吃我呀！”这时，林生听到一个声音在说：“吃吧，本来就是妈妈奖励自己的，为什么不吃一点儿呢？”“不！”林生在心里对自己说：“妈妈为了送我读书都累病了，这个包子应该给妈妈吃！”便继续赶起路来。

不知不觉翻过了三座山，林生终于来到了熟悉的乡间小路。他想：“不久我就可以到家了。”脚步也变的轻松起来。这时，他的肚子又不争气的“咕噜噜”的叫起来。林生真想一口咬下去，但又想起病床上的妈妈。便又抿了抿皮，咽了咽口水，用最快的速度朝家中跑去。

妈妈热泪盈眶，紧紧抱身旁的儿子。“这是一个最香最好吃的包子，也是一个无论是谁都做不出来的最好的包子！”

做包子心得体会篇二

段落一：介绍包子的历史背景和普遍受欢迎的原因（约200字）

包子是中国传统的特色小吃之一，历史悠久，流传不衰。包子由于其独特的制作工艺和美味可口的口感，成为了中国人的最爱。包子是以面粉为主要原料，通过发酵、揉面和包馅等工序制作而成。一般来说，包子可分为肉馅包子和其他馅包子两类。肉馅包子以猪肉为主要原料，馅料经过精心调制，口感鲜嫩多汁。而其他馅包子则包括豆沙、莲蓉、蔬菜等，层次丰富。包子是受欢迎的原因之一是它具有丰富的营养价值，能够满足人体对蛋白质、碳水化合物、维生素等需要。

段落二：我对包子的第一次尝试与感受（约200字）

记得小时候，我对包子的味道一直保持好奇，于是在家长的鼓励下，我第一次尝试包子制作。虽然制作过程中出现了一些挫折，但当我亲手包好并煮熟一只包子，我便满心欢喜地品尝了它。那口中咬下去的瞬间，我仿佛置身于一个美食的天堂。肉馅鲜嫩可口，口感丰富；而馅料与面皮的结合更是天衣无缝。我被包子的美味所征服，同时也深刻地体会到了包子制作的不易。

段落三：包子的文化意义与社交价值（约200字）

随着时间的推移，我发现包子不仅是一种美食，更是一种文化符号。包子在中国的各个地区都有自己独特的特色和制作方式，反映了各个地方的风情和饮食文化。而包子的制作过程中，多人协作的场景也成为了一种社交的契机。在家庭聚会或者是朋友之间的聚会上，大家一起包包子，增加了与他人的交流和沟通，让关系更加紧密。

段落四：我在制作包子过程中的体会与启示（约300字）

在多次制作包子的过程中，我逐渐领悟到包子背后的智慧和人生哲理。包子制作需要经过耐心的发酵、巧妙的揉面和熟练的包馅，这些都需要大量的时间和经验的积累。我发现，包子的制作过程是一个综合能力的体现，不仅需要注重细节，还需要灵活运用各种技巧。同时，包子也告诉我，只有在面对困难时，勇于尝试才能有所收获。包子的制作是一个不断摸索的过程，每次的尝试都给予了我更多的成长和启发。

段落五：我对包子的热爱与畅想（约300字）

包子对我来说，既是一种美食，也是一种情感的寄托。无论是自己制作还是品尝他人制作的包子，在每一次咬下去的瞬间都能够感受到美食带来的满足和快乐。同时，包子也富有无限的可能性。我想在未来，可以创造出属于自己独特口味的包子，为家人和朋友带来更多的惊喜和快乐。包子是一种源自中国的传统美食，我希望将它带到更多人的生活中，让他们也能够感受到包子带来的美味和幸福。

总结：通过对包子的历史背景和制作过程的介绍，我分享了我对包子的第一次尝试和感受，以及包子的文化意义和社交价值。在包子制作的过程中，我体会到了包子背后的智慧和人生哲理，并且畅想了未来对包子的热爱与期待。无论是从美食的角度，还是从人生的角度，包子都是一种值得体会和品味的。

做包子心得体会篇三

今天，我听说外公要做包子，于是起得特别早，是为了看外公做好吃的包子。

我十分着急地问外公：“那面粉呢？”外公就指指旁边的小铁罐说：“就在那里面，不信你瞧！”说着外公打开铁罐，我看到里面的乳白色的面团正静悄悄地躺在里面呢。“外公，可以做了吗？面团不是已经鼓起来了吗？”“傻孩子，面团才鼓起这么点，还不能做。”外公说，“你要等到下午3点才可以发酵好。那时，就可以做包子了！”

9点，舅妈带着姐姐也来了。我们两个小孩都急不可待地等着。终于到了下午3点。我们打开铁罐，看到面团像个十月怀胎的母亲，肚子鼓鼓的。外公一只手拿起面团，另一只手抓些面粉撒在桌子上，再把面团放在桌上搓呀搓，胖胖的面团渐渐搓成长长的了，变成了“瘦竹竿”。外公把“瘦竹竿”拧成一段段小面团，又拿来早就准备好的马兰笋丝馅，对我们说：“我先给你们做个示范！”说着，他拿起一团小面团，沾了沾桌上的面粉，接着把面团用手掌压成饼状，在里面放入马兰笋丝馅，然后拎起包子皮，一边用手捏包子皮，一边用手按里面的馅，一边转着，很快一个精美的小笼包子诞生了。我和姐姐对外公的手艺赞不绝口。

外公见我们做好了，就对我们说：“把你们做好的包子，放到蒸笼里。”我和姐姐马上拿着自己的作品，放进蒸笼，看着外公盖上盖子，然后像两个小馋猫，围着蒸笼看，不时地问外公好了没有。大概过了15分钟，外公打开盖子，用手按了按包子，说：“包子熟了，可以吃了！”我和姐姐立刻伸手去抓包子，可包子太烫了，手一碰到包子，立刻缩了回来。我们的狼狈样，逗得大家哈哈大笑。

我吃着自己包的水饺形包子，觉得味道非常好，心里乐开了花！

制作包子心得体会范文4

记得刚放暑假不久，妈妈说包包子吃，我高兴得不得了，因为我最喜欢吃包子了。

上午8点钟，妈妈用一个盆装了一些面粉，用“老面”和水把面揉好，说只等下午面发好了就包包子。

到了下午，妈妈端出面盆。我一看，这面比原来的涨了好多。妈妈说：“这是‘发酵’。”妈妈开始包子了。我说：“妈妈，我也来包！”妈妈说：“好，学吧！”我去洗了洗手，学着妈妈的样，迫不及待地拿起一块面团，把面团搓得圆圆的，然后放在桌子上用力一压，就往起一拿，可只拿上来一半，还有一半粘在桌上了。这是怎么回事？我迷惑不解地望着妈妈。妈妈见我这幅傻样儿，笑得直不起腰来。她说：“傻孩子，桌上要撒些面粉垫底。”说完，帮我弄掉在桌上的面团。我并没有泄气，重新搓圆一个面团，在桌上撒些面粉，将它压扁，然后夹了些馅，放进面皮里。我用左手的大拇指压住馅，其它手指托住面皮，右手捏住面皮的边缘，一下一下的捏花。捏着捏着，忽然感觉左手心粘乎乎的，我一看“哎呀！”不得了了，馅都冒出来了。我急了，慌手忙脚的“抢救”这个即将诞生的“小生命”。我拿起一块小面团，捏成薄薄的面皮贴在破处，这才放下心来。我看妈妈包的包子，又看看自己的杰作，不免有些泄气。妈妈看出我的心思，微笑着说：“不要泄气，凡事要经过一番努力才能获得成功的。”

听了妈妈的话，我鼓起勇气，开始包第二个，觉得这个包得不错。在妈妈的表扬中，我越包越快，一个比一个包得好，都赶上妈妈的水平了。

嘿，想不到这包包子也不那么简单。

做包子心得体会篇四

记得小的时候，最喜欢吃的就是妈妈包的包子，我瞧着妈妈那双灵巧的手，在包子皮上捏捏捏，便做出了一个精致的包子，我羡慕极了，一直很想学，但由于我内向的个性，终究还是没说出口。

这时，我迫不及待的拿起一个饺子皮，按照妈妈的方法，包了起来，可是不知为什么，我放了太多的肉馅，难道我那么爱吃肉吗？我不管三七二十一，把它使劲的包起来，可是没到一分钟，一大滩肉露了出来，额，无语……就这样慢慢的包，渐渐地，我有了不少感觉，渐渐地，我包的饺子到了标准模样。忽然，妈妈说“停”，我正在享受着包包子的乐趣，突然间停下来，还有些依依不舍呢！

今天能够和妈妈一起动手包包子，真的感觉是件很幸福的事儿。

做包子心得体会篇五

包子作为一道古老的传统食品，自古以来一直深受人们的喜爱。制作包子需要掌握一定的技巧和心得，而充分理解包子的心得，不仅可以制作出美味的包子，还能体味到包子背后所蕴含的文化和情感。

第二段：包子的制作心得

制作包子首先需要掌握面粉的配方和发酵的技巧。选用适量的高筋面粉，加入适量的温水，用力揉搓成面团。发酵过程中，要掌握好时间和温度的平衡，让面团发酵得恰到好处。制作馅料时，可以根据个人口味选择不同的食材和调料，但要保证馅料的鲜美。包子的包法也很关键，要掌握好包子皮的厚薄以及馅料的适度，使得包子口感丰富，馅料饱满。

第三段：包子的饮食文化

在中国的饮食文化中，包子有着独特的地位。包子作为一种主食，早已成为人们生活中不可或缺的食物之一。包子的制作需要时间耐心，也需要家人的共同参与，制作包子不仅是简单的烹饪过程，更是一次家人团聚和情感传递的时刻。包子代表着家庭和睦、团圆和温暖，成为了中国饮食文化中的一部分。

第四段：包子的价值观体现

包子背后的心得体会不仅仅局限于制作的技巧，更体现了一种健康、简单、平等的生活态度和价值观念。包子的制作需要精细严谨的过程，这要求人们在生活中注重细节，追求品质。而包子的包法需要平等协作，同时兼顾馅料的丰富和包子皮的完整，这体现了平等和公正的价值观。包子的制作也是一种独特的享受，需要投入时间和心力，这呼唤着人们学会享受生活中的点滴，追求内心的满足。

第五段：结尾

包子的心得体会，不仅仅是关于包子制作的技巧和经验，更是关于生活态度和价值观的传递。在包子制作的过程中，我们学会了耐心、细致和团队合作，体会到了生活中的美好和平衡。同时，包子也承载着中国饮食文化的传统与情感。在享用包子的时刻，我们不仅品味到了美食，更感受到了家庭的温暖和团结。让我们将这种心得运用到生活中的方方面面，体会到更多的乐趣和意义。