

# 红烧肉的心得体会(模板6篇)

在平日里，心中难免会有一些新的想法，往往会写一篇心得体会，从而不断地丰富我们的思想。那么我们写心得体会要注意的内容有什么呢？下面是小编帮大家整理的心得体会范文大全，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 红烧肉的心得体会篇一

红烧肉是中国传统菜系中的经典之作，以其红亮诱人的外观和鲜美的口感吸引了无数食客。作为爱好美食的我，经过多次尝试和摸索，对红烧肉的制作方法有了一些心得体会。今天，我将与大家分享我的心得体会，希望能够给喜爱烹饪的读者一些启发和帮助。

### 第二段：选材与准备工作

要制作一道美味的红烧肉，选材和准备工作是至关重要的。首先，需要选择带有一定肥瘦比例的猪肉，最好是五花肉，这样才能够保证肉质的鲜嫩和肥美。其次，对于选材上的工作，也需要将猪肉切成块状，大小适中。接下来，需要用热水烫一下猪肉，以去除血水和腥味。最后，在准备工作上，配料的选择也很重要，一般可以选用姜片、葱段、八角、桂皮等调味料。

### 第三段：烹饪过程与技巧

在烹饪过程中，我们需要掌握一些技巧，以便制作出一道色香味俱佳的红烧肉。首先，需要将猪肉块放入锅中，用中火煎至两面金黄，这样可以使猪肉的口感更加鲜嫩。接着，加入适量的水，大火烧开后转小火慢慢炖煮，这样可以更好地将调料的味道渗透到猪肉中。同时，需要注意火候的控制，不宜煮得过久，以免导致肉质过糯或过老。最后，在调味的

过程中，适量的糖可以增加红烧肉的甜味，而生抽和老抽则可以提亮颜色和口感。

#### 第四段：调味品与创新尝试

除了传统的红烧肉做法，我们还可以通过添加一些创新的调味品来提升红烧肉的口感。比如，可以加入一些五香粉、豆豉、蒜蓉等调味料，来给红烧肉增加层次感和独特的风味。此外，也可以根据个人的口味偏好，尝试不同的调料搭配，例如加入一些辣椒粉或者花椒粉，使红烧肉更加辛辣可口。

#### 第五段：结语

通过多次制作红烧肉，我深刻体会到，只有扎实的技巧和丰富的想象力才能够制作出一道色香味俱佳的红烧肉。而且，在这个过程中，每个人都可以根据自己的偏好进行创新尝试，制作出与众不同的红烧肉。希望我的心得体会能够给烹饪爱好者们一些启发和灵感，让我们一起来享受美食的魅力吧！

## 红烧肉的心得体会篇二

记得小的时候，最喜欢吃的就是外婆做的红烧肉了。

做红烧肉的食材很讲究：将肥多瘦瘦少的五花肉500克，切成了3厘米左右大小，15毫升左右的酱油和10毫升左右的料酒，少量盐，大量糖，葱和姜。

首先将切成小块的五花肉和生姜一起放入锅中烧开的水里面进行焯水，30秒后，等香气溢出来的时候，立刻用漏勺捞出来，再将锅里的水倒掉，加油，等油烧热后，加入清水，然后放入盐和糖进行调味，最后在锅中倒入酱油调色，煮差不多半小时左右进行收汁，等汁收得差不多了，就可以装盘出锅啦。这样做的红烧肉口感十分的不错。

出锅之后，一定要趁热吃，这样口感才最佳，咬上一口红烧肉，口感软糯，肥而不腻、酥而不烂、甜而不粘、浓而不咸，真是绝妙！

红烧肉不光美味，也十分有营养呢！猪肉可以提供给人类优质的蛋白质和必须的脂肪酸，还可以补虚、润燥、润肌肤呢。

各位，来一盆肥而不腻、酥而不烂、浓而不咸的正宗红烧肉吧！它一定会让你回味无穷，沉浸在红烧肉的美味之中！

## 红烧肉的心得体会篇三

红烧肉是一道广受欢迎的中国传统菜肴，色香味俱佳，深受人们喜爱。我喜欢研究做菜的技巧和方法，因此特别对红烧肉进行了一番探索，下面我将与大家分享我在制作红烧肉过程中的心得体会。

首先，选材十分关键。制作红烧肉的原料主要有五花肉、料酒、生抽、老抽、白糖、生姜和葱等。五花肉要选择肥瘦相间、肉质鲜嫩的部分，这样炖出来的红烧肉才会口感更佳。而在调味料的选择上，生抽和老抽的搭配非常重要，生抽可以增加菜肴的鲜味，而老抽则能让红烧肉色泽红亮。此外，添加一些生姜和葱可以去腥增香，使红烧肉更加美味可口。

其次，火候的把握很重要。在制作红烧肉时，火候的把握是十分关键的。首先要将五花肉煮水焯水去腥，这样可以去除肉中的腥味，同时也可以更好地保持肉质鲜嫩。接着，在炒制时要用大火将五花肉两面先煎至微黄，这样可以锁住肉质的汁水，增加肉的鲜美度。然后，再将五花肉炖煮至软烂的状态，这样才能使红烧肉更加入味，肉质更加软嫩。总之，火候的把握需要根据自己的经验来调整，炖的过程中注意火力的大小，确保红烧肉的质地和口感。

其三，汁料的配制也是制作红烧肉的关键。在制作红烧肉时，

配制汁料非常重要。我在制作过程中发现，生抽和老抽的比例是关键因素之一。如果生抽过多，红烧肉会变得过咸；而如果老抽过多，红烧肉的口感会变得苦涩。因此，将生抽和老抽的比例掌握得当，是制作出美味红烧肉的关键。此外，糖的使用同样非常重要。适量的糖能降低菜肴的咸味，同时还能增加菜肴的甜味，使红烧肉更加香甜可口。

其四，调味料的使用要适量。在制作红烧肉时，除了生抽、老抽和糖外，还可适量添加一些料酒、盐和胡椒粉等调味料，以增加菜肴的层次感和口感。料酒能够去腥增香，盐的使用可以提升菜肴的咸味，胡椒粉则能增加菜肴的辣味。然而，由于每个人的口味不同，所以在添加调味料时要根据自己和客人的口味来适量调整，切忌过多或过少，以免影响口感。

最后，品尝红烧肉时要注意细细品味。在制作红烧肉的过程中，我们费尽心思地调配各种调味料和掌握火候，而最终的目的还是为了使红烧肉口感更佳。因此，当红烧肉制作完成后，务必细细品味，感受其中的美味与滋味。这时候，你会发现，自己的努力是值得的。

总而言之，制作红烧肉需要综合考虑选材、火候、汁料、调味料以及品尝等方面的因素。只有把握好这些关键点，才能炖出一道色香味俱佳的红烧肉。另外，不断的尝试和探索也是提高自己烹饪技巧的重要方式，只有不断地实践和总结，才能做出更好吃的红烧肉。

## 红烧肉的心得体会篇四

今天上午，妈妈买来了两块有肥有精的肉，说中午要给我烧红烧肉！万岁，我高兴得一蹦三尺高。

白白的肥肉，粉红的精肉，看得我都快流口水了。妈妈开始烧肉了，我站在旁边看着，不停地问：“还有多久啊？”妈妈终于不耐烦了，让我先下楼玩。“我回来了！”一进门，

我就闻到了一股红烧肉香香的味道。可红烧肉还在锅里呢！我越闻越馋，最后忍不住问：“我能先吃一块吗？”“还没熟呢！”妈妈回答。哎，熟都没熟，更加说吃了。

我只好把自己关在房间里看书，省得那诱人的香味再飘进我的鼻子里。

“吃饭啦！”这声音像是发令枪似的，我像一支离弦的箭，飞奔了出去。哇，远远的，我就看见桌子上那诱人的红烧肉。我冲到桌前，抓起筷子，立马夹起一块红烧肉放入嘴中。哇，轻轻一咬，香气四溢，软软的，糯糯的，还有肉皮是qq的。“太好吃了！”我嘴里咬着一块肉，叫着“it looks good”“smells good and tastes good”我对着这盘红烧肉，连连竖起了大拇指。

我连着吃了六七块，要不是妈妈拦着，那一整盘红烧肉就一个接一个地蹦到我嘴里了。

“妈妈，你看，还有那么多，你就再让我吃两块嘛！”“晚上吃！”哎，只有等那餐美味的晚饭了。

## 红烧肉的心得体会篇五

红烧肉是中国传统菜系中的一道名菜，以其醇香的味道和色香味俱佳的特点而被广大食客所喜爱。然而，要想做出一道色香味俱佳的红烧肉，并不是一件容易的事情。在多年的尝试和摸索中，我总结出了一些心得体会。以下是关于红烧肉的做法心得的五个方面。

首先，选材十分重要。红烧肉的选材直接关系到成品的口感和质量。我发现，选用瘦肉和肥肉相间的五花肉最为适宜。五花肉瘦而不柴，肥而不腻，肉质鲜嫩，口感丰满。此外，草鱼皮、白果、香菇等配料可使红烧肉更加美味可口。但是，必须注意避免选用肥瘦不均的猪肉，否则在烹饪过程中，会

导致猪皮和猪肉分离，影响红烧肉的口感。

其次，火候把控非常重要。红烧肉的火候掌握不好，很容易导致口感差或者火候过大过小。在炒制之前，应该预先将五花肉焯水，这样可以去除杂质，使炖煮和爆炒的过程更加顺利。然后，将五花肉放入锅中，用文火慢炖至烧制。在炖煮过程中，要时刻注意火候，并用木铲搅拌均匀，防止粘底。当五花肉炖煮至色泽变红、酥软可口时，就可以加入其他配料，使味道更加鲜美。最后，用高火收汁，提高红烧肉色泽和口感。

再次，调料的搭配非常关键。红烧肉的调料不但需要搭配得当，而且要注意分类和先后顺序。常用的调料有酱油、料酒、大葱、生姜、白糖、老抽、生抽、盐等。在炒制时，应该先用料酒将五花肉炖煮，然后加入其他调料。炖煮时间长短并不固定，可以根据个人口味进行调整，但是绝不能过长，否则会导致肉皮和猪肉分离。最后，在出锅之前，应该将红烧肉的卤汁收浓，增加红烧肉色泽和味道。

第四，烹饪技巧更是关键。在红烧肉的制作过程中，仅仅具备好的食材、适当的调料是不够的，烹饪技巧也是至关重要的。首先，在开始炒制前，应该预先准备好所有的食材和调料，不能在烹饪过程中临时取舍。其次，要有耐心和细心，尤其是在调料和火候方面。最后，在炖煮过程中应该经常翻动和搅拌食材，以充分吸收卤汁的味道，并更加入味。

最后，服务态度也是至关重要的。制作好一道红烧肉之后，如何恰到好处地摆盘和服务，也是一种艺术。在摆盘时，可以用鲜艳的蔬菜点缀，以增加色彩的层次感。同时，酱汁要均匀地浇在红烧肉上，使整盘菜色调和。此外，在服务的过程中，应该热情主动地为客人添加热汤，增加菜肴的香气和湿度，以保持红烧肉的口感和风味。

红烧肉的做法心得体会如上所述，选材、火候把控、调料搭

配、烹饪技巧以及服务态度都是制作一道美味红烧肉的关键。只有在经过多次尝试和不断总结的基础上，我们才能融合各种因素，做出一道真正美味可口的红烧肉。我相信，只要我们在制作红烧肉的过程中不断摸索和创新，总结出更多的心得体会，定能做出更好的红烧肉。

## 红烧肉的心得体会篇六

因为我的减肥的计划，我已经好几天没吃肉了，所以昨天妈妈特地去商场为我买了一大块红烧肉回家。

一回到家，妈妈便迫不及待地、兴高采烈地对我说：“葱葱你今天有红烧肉吃了！”只见妈妈眉飞色舞，满怀希望地把红烧肉放进了锅里。

当我在写作业的时候，突然听到了妈妈的一声惨叫，我连忙跑过去一看：妈妈嘟着嘴，在处理锅里那一团黑乎乎的东西。我连忙问：“妈妈怎么了？”“我的红烧肉被我烧糊了！我不就是去上了会网吗，怎么会烧糊的？”妈妈一边哭一边说。见妈妈那么伤心，我便安慰她说：“没关系的，下次妈妈您再给我做吧！”虽然妈妈停止了哭泣，但她并没有恢复到以前的样子，还是那副垂头丧气的样子。

后来妈妈对我说：“谢谢你，在我失落的时候安慰我，是你让我没有气馁，让我有勇气在做一次。”说完，妈妈从背后拿出一盘红艳艳的红烧肉。

是啊，人生就是这样，从哪里摔倒，谁要从哪里爬起来，不要气馁，相信我们会做得更好！