

最新做饼的心得感悟成就感(优秀10篇)

在平日里，心中难免会有一些新的想法，往往会写一篇心得感悟，从而不断地丰富我们的思想。那么心得感悟怎么写才恰当呢？下面是小编帮大家整理的心得感悟范文大全，供大家借鉴参考，希望可以帮助到有需要的朋友，我们一起来了解一下吧。

做饼的心得感悟成就感篇一

无论是家庭主妇还是职场人士，都有时会被情境所迫，选择自己动手烘焙，制作一款美味的蛋糕、面包或饼干。然而，在人类的进化过程中，烤箱的普及只有不到百余年，相对于自然进化而言是一个短暂的时间。当我们的第一次烘焙时，甚至不知道为何你的面团会发酵，为何入烤箱的面作品能够变成美味可口的饼干。那么，接下来，我们将会分享我做饼的体会心得，希望能够帮到大家。

第一段：准备的重要性

烘焙之间需要准备的材料和步骤相当多，并不是想做就能做。准备充足是至关重要的。需要先将材料清单整理好，将鸡蛋、奶油等在冰箱里先取出来为之后的作品奠定一个好的基础。并不是说每一个零件都必须一一准备齐备，可以根据你自己的口味选择使用不同的调料或用烘焙的过程增添自己的看法。

第二段：制作技巧

在制做的过程中需要有相对合适的技巧才能够制造出美食，其核心在于选取的工具的使用上。需要配备一套单元剖面，用以加入气泡，鼓起自己的产品。注意在搅拌面团过程中不要过于用力，否则会使口感变得较差。要勤揉面团，以增加面团表面的氧气，搅拌面团时最好做的粘度都与该道菜品的

基本材料相符，以获得更好的旨味。

第三段：时间的把控

在烤制过程中，每一个时间都是至关重要的。需要能够把握好面团的冷、温、液体等各环节的操作时间；如面团未发酵到家水平，则在烤制过程中就不会达到应有的口味要求，相对的，过度发酵会使口感大打折扣。需要注意的是再烘焙许多食品前都需要进行预热，并在烤制过程中进行一定的调整，确保食品在烤制过程中呈现出最佳口感。

第四段：美学感受

在当今社会，不仅仅为了满足生活需求，人们越来越重视美学感受，那么，我们的烘焙物自然也不失为一种艺术品，良好的外观设计不仅仅能够让人赏心悦目，同时也可以增加自己的积极正面情感。有意思的外观始终会拥有独家的口感，并能够吸引更多的场合的客人。有人说，好的饼干应该两全其美——美的外观，美的口感。这是整个烘焙的工作中所追求的。

第五段：分享及爱心

年轻人常常喜欢在家里烘焙，并将烘焙物分享给家人和朋友，显然这也代表了一种亲情及爱心。通过烘焙，不仅仅是得到好的食物，同时也弘扬着爱心、思念与群体友谊。如果在制作过程中付出了足够的爱心和思考，以及在交流中分享了自己的经验和感悟，不仅仅可以受益自身的口感，同时也可以提升自己的品位，并且还会使得制作饼干的人更加努力的付出。

结语：

总的来说，烘焙是一门技术和艺术的结合，制作烘焙食品初

学者需要仔细学习方案，同时也需要有一定的耐性和想象力，不断地探寻和尝试。而在不断的实践和探索中，也可以积攒更丰富的经验和体会，让我们成为一个更好的烤蛋糕大厨。

做饼的心得感悟成就感篇二

今天，天气虽然有点冷，但是我的心情却格外的激动，因为我要去妈妈单位做饼干，而且只有十个空位置，非常宝贵。

等我到了做饼干的地方后，叔叔已经在等我了：“你怎么来得这么晚啊，我等你都快要……”叔叔说不下去了，做了个要倒的动作。我笑了笑，觉得这个人还挺幽默的。

叔叔把我们带到了一张桌子旁，我先把已经准备好的糖粉、黄油放入盆子里，和了几下，手有点累，又换了旁边的小妹妹揉。然后又打了个鸡蛋，搅拌后再加入一小袋面粉，再反复搅拌。过了几分钟后，在我们的共同努力下，面饼终于有点成型了。这时，过来了一位“搓面饼高手”，只见她就像揉面团一样，三下五除二就把面饼搓得一点儿也没有裂缝了。

我们三户人家把面饼平分成了三份，分别做自己喜欢的图形：我挑选了hellokitty的模具。我先把面饼搓成一小条，再摘下一小块，然后压平，大概半厘米的厚度。接着把模具外面的轮廓用力压在面饼上，然后再把kitty猫的细节（发夹、眼睛、鼻子……）用另外一个模具一压，最后把模具边上多余的面饼去除，再拆掉模具□kitty猫的饼干造型就做成了。

我还用这种方法在面饼上撒了一点紫薯粉，这样饼干就成了紫薯味的了，我又依法炮制了很多其他造型的抹茶味、巧克力味饼干。

饼干放进烤箱二十分钟后就出炉了，我闻了闻，真香啊！让人垂涎欲滴。

做饼的心得感悟成就感篇三

做饼是一个热门的厨艺，可以在家中制作自己喜欢的口感和味道的小吃。我最近一直在尝试制作饼，我透过我的经验学到了不少的技巧和窍门。在这篇文章里，我将分享我最喜欢的做饼心得体会。

第一段：准备工作

制作好的饼需要像沟通好的团队，需要每个步骤都有准备工作。在碗中放入材料之前，最好先将材料准备好。首先，将磅秤和量杯准备好，以确保能够测量正确的份量。另外，切菜板和刀也很重要，以便切切割和混合材料。这些准备工作看似小巧却能够让后面的烘焙过程顺畅无阻。

第二段：混合材料

混合材料对于制作好的饼非常重要。正确的配比定量和技巧让饼干更加美味和完美。在混合材料过程中，最好使用电动搅拌器，它能够让材料变得漂亮而均匀。另外，最好使用低速来混合材料，以避免材料过度混合。在混合材料的同时，我们需要根据材料的含水量来适当调整烘焙时间和温度，以确保饼干完全熟透。

第三段：使用模具

在烘焙过程中，我们需要使用模具制作完美的饼干，毕竟，饼干的外观也是吸引人的重要标志。为了制作完美的饼干，我们可以使用不同类型的模具，以打造不同的形状和尺寸。如果我们使用金属做的深模具，我们可以在模具内放入油纸，这能让饼干更轻松地 from 模具中脱模，而且也能保证饼干的形状和表面不受影响。

第四段：控制烤箱

烤箱是制作饼的关键设备。烤箱的温度和时间控制对于饼干的质量影响很大。要保持烤箱整洁，可以在烘焙前用一把湿布擦拭内部，并且在每次使用后清洗和干燥。在使用烤箱的时候，我们需要遵守以下原则：预热烤箱、适当控制温度和时间、不要经常开关烤箱门、不要过度烤焦饼干。这个过程中需要耐心等待和观察烤箱，以确保饼干的烤制效果。

第五段：美味品尝

还有什么能比热腾腾的饼干更美味的呢？尝试我们的饼干的时候，来自香气、口感和味道多重感受会由心生发出。我们可以在饼干上添加一些自己喜欢的配料，比如各种果干、巧克力块或坚果。让自制的饼干融入我们的生活中，既能够满足我们的口味，也能够用自己的真挚情感给我们的所爱带来一份独特的感动。

总结：只要我们掌握了制作好饼的技巧和方法，就可以制作美味的饼干了。除了技巧之外，还需要我们的耐心和热情。让我们尝试制作各种不同口味的饼，从中尝到甜蜜的滋味！

做饼的心得感悟成就感篇四

目标：

1. 感知物体的大小与数量的关系。
2. 学习用数字、图形记录结果。

准备：

过程：

1. 为小兔做饼干

——出示兔子玩具及饼干，小兔从点心店买来一盒好吃的饼干，它们是什么样的呢？（有大有小）

——小兔吃了还想吃，想请我们帮忙再做一些饼干。

——引导幼儿用模具在泥块上压印饼干，看看每块油泥能做几块饼干，并用写数字或画图形（圆点、短线等）的方法记录。

——在操作中，教师注意观察幼儿做饼干时采用的方法，并引导幼儿探索怎样压印才能多做一些饼干。

——从幼儿所做饼干数量的不同，引导幼儿发现在同样大小的“面皮”上压印的饼干大小与数量的关系：饼干大，数量少；饼干小，数量多。

2. 谁做的饼干多

——幼儿相互交流自己做出的饼干数量，比一比谁做的饼干多，为什么。

——找出饼干做得最多的幼儿，请他说说自己是用什么模具，怎么做的？为什么能做那么多。

——幼儿再次尝试做饼干，将前后2次的操作结果做一比较，发现在同样大小的面积上压印的饼干大小与数量的关系，初步获得如何有效合理地在有限的面皮上印制饼干的经验和方法。

做饼的心得感悟成就感篇五

人人都要会做饼，但是，我学做饼的时候确是非常搞笑。

第一步，准备好面粉，倒了一大碗面粉，然后看大罐子里有

什么烂菜，就全倒了，把面粉放到那里，结果这才发现面粉多。

第三步，准备平底锅，我一拿平底锅，就是红太郎，我不禁这样想，还流出了眼泪，赶紧放到煤炉上，结果手全黑。

第四步，放油，放得油有多有少，还有一次没放，结果成了烂饼。

第五步，放调好的汤，放进去就多多的，均匀得铺上，把整个平底锅都占满了，在翻过来，只见中间的糊了。

第六步，品尝，我的饼很难吃。

这就是我的搞笑学做饼。

做饼的心得感悟成就感篇六

今天爸爸妈妈带我到外婆家去学做我最爱吃的大饼。

后来我的手酸的都抬不起来这又笨又重的大菜刀了，菜刀的体重好像在一次一次的增加，最后我还是停止了切菜让外婆切了。青菜切好后又放在锅里把它汤熟，接着就是拌面粉做饼。外婆做一步我也跟着学做一步，面粉被我揉成了一个白白胖胖的小娃娃，一会儿我又把它压变成一个“飞盘”我觉得好玩极了。外婆又教我往飞盘里加馅然后把它搓圆，再压成大大的月亮饼，可是我学不会，一会儿做的长长地，一会儿做的尖尖地。就是不圆，我心里挺着急的，经过外婆的耐心讲解我学会了，终于像个八月十五的大月亮饼了。我心里美滋滋的，别提有多高兴啊！

最后把大饼放在煤气灶上煎，再多放点油。等煎到熟时，这个大月亮饼也已经闪闪发光了，这是我口水流三尺了。我开始吃起着香喷喷的饼越吃越好吃，因为这是我自己做出

来的。

今天我好开心，因为我吃到了自己做的饼，同时我也感受到了好吃的饼后面有很辛苦的制作过程。

做饼的心得感悟成就感篇七

近年来，越来越多的人对传统美食的热爱和追求使得各地的传统糕点在市场中崭露头角。而粤菜作为中国烹饪中的瑰宝，不仅仅是舌尖上的美味，也是一种文化的传承。粤语做饼干，作为粤菜文化中的重要组成部分，不仅能够让人品尝到独特的口感，也能够给人带来深深的文化内涵。在近期的一次尝试中，我感悟到了粤语做饼干的艺术魅力，并从中体会到了许多。

作为粤语做饼干的关键，面粉的调配是一门必须掌握的技巧。与其他地方的糕点不同，粤语做饼干讲究的是酥脆和层次感。掌握好面粉的配比，可以使饼干更加酥松，口感更加出众。在我的试验中，不同的面粉比例带来了截然不同的效果，有的饼干口感酥脆、外层香气四溢，而有的则更加柔软，入口即化。通过多次尝试和调整，我逐渐领悟到了面粉配比与口感之间的关系，并将此运用于后续的制作中。这使我深刻认识到，同一种材料，只有在不同的调配中才能发挥出不同的特性。

在掌握好面粉的基础上，调味料也是粤语做饼干不可或缺的一部分。在粤菜中，调味料的多样性和独特性令人称道，而在粤语做饼干中同样如此。尽管饼干看似简单，但是每一种调味料都会对其口感和味道产生影响。例如，使用牛油可以增添饼干的香气和酥脆度；加入蛋黄则可以增加饼干的细腻口感。在制作过程中，我深刻体会到了调味料的重要性，不同的材料搭配可以创造出不同的味道，也可以将饼干的特性发挥得淋漓尽致。

承接前面的面粉调配和调味料搭配，制作工艺也是粤语做饼干的一大亮点。粤菜以炒、烧、蒸、煮为主要烹饪方式，在粤语做饼干中同样如此。制作过程中，我发现合理的烘焙时间和温度对于饼干口感的影响非常大。过短的时间可能导致饼干不酥脆，而过长的时间则会使饼干变得过于干燥。通过不断的尝试和调整，我找到了最佳的烘焙时间和温度，让饼干在烤制过程中充分展现其特色和风味。

最后，粤语做饼干需要的不仅仅是食材和手艺，还需要一份心情和情感的投入。烹饪是一门艺术，需要将自己的情感与心境融入其中。在制作过程中，我尝试用最真挚的心意去对待食材，用最平和的心态去面对工艺的每一个细节。这使得我在制作的过程中更加放松和享受，也让我感受到了粤菜文化的深深魅力。

在这次尝试中，我体会到了不仅仅是食物的味道，更是粤菜文化的底蕴。通过不断的摸索和实践，我逐渐掌握了粤语做饼干的技巧与心法，使其在我手中发扬光大。粤语做饼干不仅是一种烹饪技巧，更是一种文化的传递，它带给人们的不仅仅是味觉上的愉悦，更是一场心灵上的享受。我将继续坚持粤语做饼干，并与更多的人分享这份独特的美味和文化。

做饼的心得感悟成就感篇八

近年来，粤语做饼干已经成为一种热门的厨艺。作为传统粤菜的一部分，粤语做饼干凭借其独特的口感和浓厚的香气，吸引了越来越多的人学习和尝试。我也是其中之一，通过学习和实践，我深刻地体会到了粤语做饼干的魅力和乐趣。

第二段：制作饼干的过程

要想做出美味的粤语饼干，首先需要选择好原料。面粉、白糖、黄油和鸡蛋是制作饼干的基本材料，它们的质量直接影响着饼干的口感和香气。其次，制作饼干的过程需要细致耐

心地完成，如和面、揉面、制作成型等。最后，饼干的烘烤也是一个重要的环节，时间和温度的掌握能够使饼干焦香酥脆，而不是干燥硬梆梆。

第三段：粤语做饼干的乐趣

粤语做饼干不仅仅是一项烹饪技巧，更是一种乐趣的体验。在制作饼干的过程中，不断尝试和改进的过程让人感到兴奋和满足。看着麦香四溢的面团逐渐变成金黄酥脆的饼干，不禁让人心情愉悦。此外，制作饼干还是一种展现创造力和想象力的机会，可以根据个人喜好添加各种口味的配料，如巧克力、干果、葡萄干等，使饼干更加丰富多样。

第四段：粤语饼干的经济价值

粤语饼干制作没有太多的复杂工艺和昂贵的原料，相比于市面上的糕点，它们的价格相对较低。因此，粤语饼干的制作不仅可以满足自己对美食的追求，还可以作为一种经济实惠的绿色食品供应给他人。在特殊节日或者朋友聚会的时候，亲手做一盘粤语饼干送给亲朋好友，不仅体现了自己的心意，还能分享美味和快乐。

第五段：结语

通过粤语做饼干，我深刻地感受到了制作美食的乐趣和满足感。从选择原料到制作过程再到最终的成品，每个环节都需要投入心思和耐心，但努力的付出终将得到回报。做出美味的粤语饼干，不仅满足了自己对食物的要求，还传达了美食的快乐和温暖。我相信，随着对厨艺的不断探索和研究，我能够做出更多更好的粤语饼干，也能将这种快乐和美味分享给更多的人。

做饼的心得感悟成就感篇九

做饼是一项非常有趣的活动，但是在开始之前，你需要做好适宜的准备。首先，收集一些用于制作饼的基本材料，例如面粉、蛋、牛奶、糖等。其次，确保你有一些必要的工具，如搅拌器、面板和切割器。随后，你需要测量和调配材料份量的能力，以确保饼干能够均匀烤制。最后，将烤箱预热到正确的温度，这可以在烘焙开始前几分钟完成。在你开始之前，确保你准备好了这些工作。

第二段：选择好的食谱

饼干有很多种类型，不同食谱有不同的材料、配方和味道，这也是做饼的核心要素。它可能需要一些时间和调整才能找到喜欢的食谱。如果你是新手，最好从简单的食谱开始。我们可以在网上或烹饪书籍里寻找食谱，并尝试多种不同食谱。一旦找到适合你的饼干食谱，你可以深入研究，尝试不同的扭曲和口味。记住，一道成功的饼干取决于食谱的选择。

第三段：注意细节

饼干制作需要细致的操作。在准备材料和混合所有成分之前，测量每个成分的数量非常重要。在混合过程中，确保你搅拌均匀，不要在混合中太过急促。同时，要将材料的温度保持适宜，以确保饼干更容易烤制。还需要注意食谱中的细节，例如将蛋糕面团冷藏一段时间时，以免面团变得过软。注意这些细节可以让你的饼干更好地烤制和更美味。

第四段：烘烤技巧

已经取得了开始自己制作自制饼干的一些进展的人将发现，烘烤技巧是至关重要的。最好的方法是读取烤箱的温度并确保你每次加入饼干前都将温度从上到下调整。根据你烤的饼干类型和大小，烤时间也存在差异。所以掌握好烘烤时间至

关重要。此外，在烤制期间，定期检查饼干的颜色并确定是否需要旋转烤盘。通过这些技巧，你可以烘烤出美味的又酥又脆的饼干。

第五段：高效的清洁

饼干制作完成后，需要及时彻底清洁制作过程中可能出现的杂物，包括碗、切割器和面板等。第一次清洁尤为重要，因为不仅可以保持卫生，还可以为下一次使用做好准备。清洁食材是最好的方法，如使用橙皮或柠檬来擦洗面板或其他工具上的食物残余物。同时，清洁之后要彻底擦干工具，这可以防止生锈或产生异味，同时可以保证下一次使用时没有负面影响。

总结：制作饼干是一个非常有趣的活动。需要注意准备、食谱、细节、烘烤技巧以及清洁等要素。随着不断的实践和掌握，你将成为一个更加熟练的制作饼干的大师。

做饼的心得感悟成就感篇十

今天，活动课老师带领着我们班的同学一起来做饼干。

老师已经准备好做饼干的材料了。我和同学就开始动手做饼干。首先，我把打好的鸡蛋倒进了放着面粉的玻璃盆子，然后用双手揉面粉，一直把鸡蛋完全与面粉融合，白色的面团变成了黄色的面团。

然后，老师让我们把揉好的面团放在透明保鲜膜上面，擀一下面团。我和同学们把圆滚滚的面团擀成了一个圆圆、扁扁的大饼形状。

接下来，我和同学们就可以自己设计自己想要的图案和花样了。桌子上放着各种各样的图案模具，有可爱的小鹿，有小房子，也有大拇指……我首先拿了一个大拇指的模具，然后

把模具印在擀好的大面饼上。接着又印了许多小鹿、小花、小房子形状的花样。

我和同学们把自己的做好的花样面饼全部放在烤盘上，老师轮流拿到烤箱里去烤饼干。不一会儿，美味的饼干就出炉了。大家互相看着烤好的饼干，笑得开心极了。

这次做饼干的活动真有趣呀！