

最新星巴克咖啡讲解 朵巴克面包的制作 心得体会(通用5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

星巴克咖啡讲解篇一

第一段：引言（100字）

作为一名面包爱好者，我一直热衷于在家里制作各种美味的面包。近期，我尝试了制作朵巴克面包的过程，并从中获得了许多宝贵的经验和体会。今天，我将和大家分享我在制作朵巴克面包过程中的心得与体会。

第二段：准备工作与原料选择（200字）

制作朵巴克面包的第一步是准备工作和原料选择。事先准备好的材料和周到的计划是取得成功的关键。我通常选择高筋面粉作为主要面粉，因为它含有更多的蛋白质，可以提供更好的拉伸性和柔韧性。在选择酵母时，我建议选用即时酵母，因为它在活跃度和操作性方面都非常出色。此外，选择好的黄油和牛奶也是制作朵巴克面包的关键因素。

第三段：面团制作与发酵（300字）

正确的面团制作和发酵过程对朵巴克面包的口感和质地至关重要。首先，将高筋面粉、即时酵母、砂糖和盐混合在一起，然后逐渐加入牛奶和黄油，搅拌成团。接下来，用手揉面，直到面团光滑、柔软且有弹性。然后，将面团放在温暖的地

方进行初次发酵，直到它明显增大两倍。这个过程通常需要1到2个小时。

第四段：造型和二次发酵（300字）

面团发酵完毕后，将其取出分割成等大的小块，然后用手擀开，从中间先按压再展开，最后卷起来。重复这个步骤，将每个小块的面团揉成较长的条形。接下来，将这些条形面团两两交叉地叠在一起，形成朵巴克独特的形状。完成造型后，将其放入烤盘上，进行二次发酵。这次发酵也要在温暖的地方进行，时间为30到45分钟，直到面团体积再次增加一倍。

第五段：烘焙与品尝（300字）

经过二次发酵后，预热好烤箱至约180℃，将朵巴克面包放入烤箱中烘焙20至25分钟，直到表面呈现出金黄色。取出烤好的朵巴克面包，让其稍微冷却，然后就可以品尝啦！朵巴克面包的外皮酥脆，内部松软，口感和味道令人陶醉。每一口都散发出浓郁的奶香和黄油香气，让人忍不住一口接一口。

总结（100字）

通过自己对朵巴克面包的制作经验，我发现在制作任何面食时，细心和耐心是必不可少的品质。同时，正确的配方和材料选择也是成功的基础。制作美味的朵巴克面包需要经过多道工序，但结果是值得的。制作面包不仅仅是一种技能，更是一种享受和沉浸在面食世界中的乐趣。

星巴克咖啡讲解篇二

星巴克是一家全球知名的咖啡品牌，其高质量的咖啡品和独特的服务理念，一直为消费者所津津乐道。而作为星巴克员工，自然就需要接受他们独特的服务培训，不仅仅是为了更好地服务品牌，更是为了提升自己的服务能力。在我参加的

星巴克培训过程中，我深深地感受到了星巴克的核心价值观和“第一印象至关重要”的服务理念，这也给我留下了深刻的印象。

第一段：培训内容及体验

星巴克的培训内容非常全面，包括服务技巧、产品知识、沟通技巧等。在培训过程中，我们不仅要学习如何制作不同种类的咖啡，还要学会如何与顾客交流，怎样用合适的语言描述咖啡的味道和风味，接受客户的反馈等。这些都是必须掌握的服务技巧。同时，我们还要不断学习新品，掌握咖啡知识和品尝技巧，从而更好地推荐顾客所需的产品。

第二段：培训带来的收获

在这个培训过程中，我掌握了许多有用的服务技巧和产品知识。我学会了用心去服务每一位顾客，并且注意到第一印象的重要性。在培训中，我们也有机会与顾客互动，接受他们的反馈和建议。在这些互动中，我体会到了自己的不足之处，更加深入地理解了星巴克的服务理念，以及如何把这些理念贯彻到实际工作中。

第三段：培训带来的挑战

虽然星巴克的培训内容很全面，但是对于我个人来说，也带来了很多的挑战。特别是在处理客户投诉时，我总是感到手足无措。在这种情况下，我们要学会冷静思考，理解顾客的需求和反馈，找出解决问题的最佳方法。这需要我们不断学习和提升自己的服务技能，更需要我们不断反思和总结自己的工作经验。

第四段：分享与反思

在过去的几个月中，我逐渐掌握了星巴克的服务理念和服务

技巧。在这个过程中，我也与其他员工进行了互动和分享，更多地了解了不同背景和不同文化的丰富性。在这个分享和学习的过程中，我们能够一起进步，一起成长。

第五段：总结与感悟

星巴克的培训让我深深地感到了服务的重要性。通过培训，我不仅仅掌握了有效的服务技能，还学会了如何建立客户关系和团队合作。这些经验和知识对我个人的成长和职业发展有着重大的影响。在未来的工作中，我将继续保持谦卑和学习的心态，不断提升服务能力，为客户与团队创造更加美好的体验。

星巴克咖啡讲解篇三

因为身不由己，否则我也会到星巴克的店里坐一坐，不管我(星巴克)在广告中说什么，你都会买我们的咖啡。你不是在上班和回家的路上就是在去星巴克的路上。一个属于您的空间:您可以在这里思考. 创作, 工作, 忙里偷闲, 和尽情享受, 欢迎光临星巴克!邂逅你自己。

星巴克广播广告文案

屋内不变的是伙伴们亲切的感谢问候;

无论窗外阳光或是阴雨天,

因为避雨

慌乱中, 冲进了这家店

迎面的咖啡香让我心醉

店内是明亮温暖的色调

咖啡生脸上亲切熟稔的微笑

似有若无的背景音乐我要了一杯焦糖玛奇朵

白底绿纹的咖啡杯

印有双尾绿色美人鱼标志的木质桌椅

当喝下第一口的时候

世界的门仿佛重新打开了

身边的声音、色彩都变得明亮起来

雨天的阴霾也被驱散了

我突然觉得自己找到了一种归属感微笑着望向窗外

又看向手中白底绿纹的咖啡杯

“总有一天会有某个人，某件事物让我停下来，就像星巴克咖啡一样”浓浓的可可

加上她的那种眼神

跳动的蓝簇火焰

微笑着、微笑着

那首《卡萨布兰卡》动听的歌曲

回荡在这间曾经有乔住过的房间

她就卷在那里

一动也不动

闻着周围发霉的气味

她问“乔，怎么不出去走走呢，外面多好”

乔不语

她就象只猫一样地蜷在那里

啃着自己的手指甲

那留在指缝里的还是星巴克里的可可

我是我自己，我只去一家咖啡馆——星巴克咖啡

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

星巴克咖啡讲解篇四

朵巴克面包，是一种源自法国的传统手工面包，以其独特的口感和精美的外观而著名。作为一个面包爱好者，我最近尝

试制作了朵巴克面包，并从中得到了许多心得和体会。在这篇文章中，我将分享我对朵巴克面包制作的一些心得，希望能对喜欢面包制作的朋友们有所启发。

第二段：选材与配方的重要性

制作朵巴克面包的第一步是选择优质的材料和配方。面粉是制作面包的基础材料，选择高蛋白面粉可以让面团更加筋道有弹性。同时，选用优质的黄油和酵母，可以使面包的口感更加细腻和香浓。此外，水的用量和温度也需要掌握好，否则会影响到面团的发酵和面包的口感。通过不断尝试和调整，我找到了一套适合自己的配方，能够制作出口感和外观都达到朵巴克面包标准的面包。

第三段：发酵与成形的技巧

朵巴克面包的独特之处在于其酥皮和松软的内部。这得益于面团的发酵和成形技巧。发酵是制作面包过程中非常关键的一步，面包的体积和口感都与发酵时间和温度有关。我在制作朵巴克面包的过程中，发酵的时间和温度都进行了精确控制，以确保发酵得到充分而均匀的效果。在成形面包时，需要轻柔地将面团搓成长条形，使面包在烘培过程中能够自然地产生褶皱和层次感。这种成形方式有助于面饼的发酵和口感的提升。

第四段：烘培与调试的关键

朵巴克面包的烘培是关键环节，它直接决定了成品的颜色、酥脆度和口感。通过尝试不同的烘培温度和时间，我逐渐找到了最适合我喜欢的口感的烘培方法。烘培的过程中，还需要注意面包的位置，确保其受热均匀，避免出现焦黑或未完全熟的情况。另外，调整烤箱的湿度以及喷水的时间和次数，可以进一步提升朵巴克面包的口感和外观。通过一次次的尝试和调整，我制作出了自己心仪的朵巴克面包，每一口都散

发着诱人的香味和口感。

第五段：分享与收获

通过制作朵巴克面包，我不仅掌握了制作面包的技巧和方法，还培养了耐心和细致观察的习惯。每一次的失败和调整，都让我对面包制作的理解更加深入。我也愿意与身边的朋友和家人分享自己的制作心得，一起品尝美味的朵巴克面包。制作朵巴克面包是一种享受和挑战，它需要耐心和专注，但同时也带来了满足感和成就感。我相信，只要坚持不懈，每个人都可以通过制作朵巴克面包，感受到面包制作的乐趣和美好。

星巴克咖啡讲解篇五

转眼间，两个月的暑假就要结束了，在星巴克的暑期实践也即将告一段落。在这个雨后的下午，坐在门店角落的沙发上，一个人喝着拿铁，回忆着这段弥足珍贵的经历。。。。。

学习旅游管理这个专业已经有两年了，面对即将到来的择业就业，也想探索一下属于自己的职业规划。我在大二的时候经历了一年的武侯祠讲解员的实践，对于导游的基本工作有了大致的了解。为了了解一下餐饮方面的就业情况，我选择了星巴克，这个咖啡飘香全球五十多个国家，连续多年被美国《财富》杂志评为“最受尊重”的企业。今年五月我参加了星巴克有限公司的校园招聘，并为星巴克的服务理念及管理理念所吸引，从此便与星巴克结缘。

五月底，利用课余时间，我先后在成都市的六家星巴克门店投了六份简历，接下来的一个月我边做事体验了一回“找工作”的艰辛与坎坷：等待面试通知的焦虑不安，面试期间的战战兢兢，以及等待面试结果的忐忑不安。终于在一个月后品尝到了苦尽甘来。真可谓“精诚所至，金石为开”。跑了半个成都，走访刘家门店，投出六份简历，终于换来一个机

会，这样的经历，对于即将走出校门的我将是一笔宝贵的经历。

被星巴克录用之后，我很荣幸的被分到了锦里门店，在这里我不仅可以发挥自己的专业所长，帮助各地的游客了解成都这个来了就不想走的城市，还有了更多的机会和外国游客交流，练习口语，这些对于我的专业学习都是很好的检验机会，于是我很珍惜。

在店经理steven的介绍下，咖啡大师suane成为了我的老师，带我进入了咖啡的世界，也推开了星巴克这扇神秘的大门。经过了一个月的学习与培训，从向每一位顾客微笑开始，到全部饮品的标准制作，再到熟悉店内的每件商品，我顺利通过了咖啡吧员的认证，成为了星巴克的一名正式咖啡吧员。现在的我不仅可以为顾客们调制出一杯杯的完美咖啡，自如的运用咖啡知识向顾客们分享品尝咖啡的乐趣，更重要的是我可以很有默契的配合伙伴们完成一天天的工作任务。

在星巴克的这两个月，让我感到震惊的不仅仅是咖啡，跟多的是星巴克本身。也许这短短的两个月还不足以令我像一个经济学家一样用经济学的思维剖析它成功之所在，但作为一个真真切切的体验者，甚至是作为这个企业的一员，我想我有权利说说我感受到的星巴克。

说到企业文化，一个企业的文化再动听，如果没有直接的感受与执行那也仅仅是动听罢了。星巴克便很注重“顾客体验”这一环节，一杯杯完美咖啡不知凝聚了多少星巴克伙伴的严谨。在这里，我深刻感受到了什么是“标准”，星巴克对待每一杯饮品的标准就像是一位清官对待自己的廉洁一样，大到每一包物料的保质期限，开封时间，小到每一份浓缩咖啡的流出秒数，都要恪守标准，哪怕有丝毫偏差都会被无情的废弃掉。星巴克始终如一的品质，造就了众多的fans[]也奠定了他飘香全球五十多个国家的基石。我想不仅仅是星巴克，对待标准的严谨态度，是从事服务行业都应必备的一把利剑。

当然我所说的“顾客体验”不仅仅是他品尝到的咖啡而已，更重要的是他所感受的人文气息。为此星巴克便积极的为每一位顾客营造“第三空间”。所谓第三空间，即介于工作与家庭之间的舒适空间。对于“舒适”，每个人都有自己的要求，这也就要求星巴克在提供标准的“定制式服务”的同时更加注重“个性化服务”。为此，我们的伙伴会很热心的与顾客们交流，探寻他们的爱好，口味，耐心的推荐，用心的调制。对于那些熟客，我们总是能立刻叫出他们的名字，快速而准确的为他们奉上饮品和糕点，那种默契仿佛认识多年的朋友。

在我们店里就有两位西班牙籍的熟客，海峰和贝贝，他们兄弟俩，每次都是下午来我们店，固定的双份浓缩，一杯冰水，赶上下午茶就再加一个牛角酥。他们通常会站在吧台旁，一边和我们聊天一边享用下午茶，有时还会带来朋友和我们认识，旅游回来还会把照片和我们分享，完全把我们当成朋友一样。

在门店的这两个月。我也认识了一些熟客，其中就有位外国朋友呢，有一次我很清楚的记得他连续两天都来我们店里喝咖啡，当他第三天来的时候，我便很有好的表示说很高兴再次见到他，他很惊讶，随后便顺利的点了咖啡，坐了几个小时起身要走的时候，我也很有好的向他道别，目送他走出去。不一会儿他竟然又回来了，起初我还以为他可能落了什么东西呢。没想到他竟然朝我走来，对我说，我们这里的服务时他感受到最好的！我简直不敢相信，原来为他人创造一个舒适的“第三空间”是如此简单，只要诚心真心别人便能感受的到你的用心。随后的一天，他又来了我们店，还把他的妻子介绍给我认识，说真的，这着实让我开心了一整天。

最后，我想说说那些教会我很多，甚至引导我很多的可亲可爱的伙伴们，他们是良师，是益友。他们总会把自己的经验拿来与我分享，同时也会用自己的教训警示我们。在他们每个人身上都有很多很多值得我学习和思考的地方，看着他们，

我常想也许毕业后的我也会向他们一样，每天为着生活或者梦想努力着，有成功的喜悦也有低谷的失落。但是能怎样的，命运掌握在自己手中，我还有一年的学习机会，我必须要向他们说的那样不断地武装自己充实自己，让自己拥有更多的机会，迎接挑战。看着他们中的一些还在努力地学习语言，考证书，我才觉悟到之前荒废的那两年时多么的无知，接下来的一年我决不允许自己碌碌无为。

这些天我也接触到了很多学旅游管理专业的学姐，听着他们的工作经历，以及对于未来的职业规划，我也开始想了很多关于今后择业的问题。不可否认，迷茫依旧。但是迷茫绝不是我止步的理由，正是因为迷茫我才更需要探索，与本专业相关也好不相关也好，只有真正去体验了，了解了我才能很负责的说哪些是我喜欢的，哪些是发展前景好的。也许我这次在星巴克实习，包括之前在武侯祠讲解，都离真正的旅游行业有些差距，但是这不是问题，我收获了作为一个基层员工的工作经验，我领悟到了作为一个小职工生存的道理，那就是：时刻保持对周边环境的警觉性，永远不要等到别人说了才知道自己该做什么，主动地发现任务并完成永远好过被动的执行！有句话说得好，摸到了伤口才知道什么是痛，那些所谓的服务理念也好，管理理念也罢，那些都是一个成熟的企业多年总结出来的，那是别人的成果，我们可以拿来借鉴，但是身在一个环境，总应该要有自己的体会和感触，我觉得只有这些真正通过体验感悟到的才是最最刻骨铭心的。