

# 最新做菜的心得感悟 做菜感想心得感悟 (模板8篇)

在实习过程中，我们会遇到各种挑战和困难，但这正是我们成长和进步的机会。工作心得是我在工作中的一份珍贵财富，它帮助我更好地认识和完善自己。因此，我决定写一篇较为完美的工作心得，以总结自己的工作经验和教训。那么，在写作工作心得时应注意些什么呢？以下是小编为大家收集的工作心得范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 做菜的心得感悟篇一

今天晚上，我家的餐桌上多了盘黄里透红、热气腾腾的菜——西红柿炒鸡蛋！

下午的实践课上，老师布置了一个很特殊的作业：自己亲手做一盘菜。我决定做我最爱吃的西红柿炒鸡蛋。放学回家后，我把这事跟妈妈一说，妈妈立刻瞪大了眼睛说：“你行吗？”“不会做可以学嘛！”我很自信地回答道。于是，妈妈爽快地答应了。正好家里有现成的原料，我等不及了，决定马上开工。

我把西红柿洗干净后，照着妈妈的样子，左手轻轻按住西红柿，右手握紧菜刀小心翼翼地先把西红柿对切，然后把西红柿切成一小块一小块。看着“粉身碎骨”的西红柿，我心想，只要当心着手，还是很简单的嘛。接下来是打鸡蛋，妈妈拿起一只鸡蛋，在桌子边上敲了一下，蛋壳裂开了一个小口子，只见妈妈熟练地掰开蛋壳，蛋黄连着蛋清一下就滑到了碗里。我迫不及待地拿起一个鸡蛋，照着妈妈的样子做了起来。只听“嘎嘣”一声，蛋壳裂开了，我赶紧去掰蛋壳，可是由于我用力过猛，两只大拇指一下子抠进了蛋壳里，鸡蛋没滑到碗里，反而弄得我满手都是。妈妈在一旁不禁笑了起来。“哼！”我很不服气，决心一定要让妈妈知道我的厉害，

但是接下来的事更让我哭笑不得。

妈妈帮我开好煤气灶，往锅里倒好油，叮嘱我盯好油锅，看油微微有点冒烟的时候下鸡蛋。我盯着热锅，心里真有点害怕，但又不能再让妈妈小瞧我！我拿起碗，迅速地把鸡蛋倒入锅里，只听“噼……”的一声，我有点不知所措。妈妈叫我迅速翻炒，这样鸡蛋才会又嫩又酥。我尽量把手伸长，让身体离锅远一点，手忙脚乱地炒了几下。一会儿鸡蛋就结块了，妈妈赶紧帮我把鸡蛋倒出锅。在妈妈的指导下，我又在锅里放人少许油，西红柿就要下锅啦！可就在这时，妈妈提醒我说：“西红柿倒进去的时候，可能会有油溅出来，要小心哦！”妈妈的话顿时让我胆怯起来，妈妈见后说：“你这个样子，恐怕是完不成作业喽。”我没办法，只好硬着头皮把装有西红柿的盘子高高举起，然后往下倒，“啊……”在一声惊叫声中，锅上窜出了冒得很高的火苗，我拔腿就往外逃，好一会儿才缓过神来。可能是我举得太高，油锅太热的原因吧，灶台上溅满了油。可锅里的西红柿还等着我翻炒呢。但一想到刚才的情景，心里不觉又害怕起来。妈妈见了，建议我戴上了防烫手套。我的心里总算有点安全感了。我小心翼翼地接过铲刀，炒了起来，然后把刚才炒好的鸡蛋放进去，再炒几下，加少量水烧开，撒点盐，啊！西红柿炒鸡蛋终于出锅啦！

因为在炒的过程中泼掉了大半的西红柿，所以我的西红柿炒鸡蛋几乎看不到西红柿的踪影。不过，味道嘛……嘻嘻，自己做的，肯定会很香啦！平时看着妈妈三下两下就好了，原来也不是想象的那么简单啊。经过这次的亲身体验，我也深刻体会到了妈妈平时做饭的辛苦。万事开头难，我一定会继续努力，为妈妈减轻负担。

## 做菜的心得感悟篇二

我们生活在比较之中，有黑暗才有光明，有恨才有爱，有坏才有好。

今天，阴雨绵绵，大家也都窝在了家里。难得的雨天不能出去就在家慵懒一下吧，我望着雨水从屋檐上滴滴的流下，又闭上了眼睛。突然，脑海中蹦出来一个想法，我做一会菜吧。似乎瞬间有了精神，蹭的从床上爬起来，我要学做菜。

跟着爸爸，一位资深的老厨师，我开始学做菜了。爸爸说想学做菜就得先从学做西红柿蛋汤开始，于是我热精澎湃的开始了。先洗锅，然后倒油，用锅铲将油均匀的摊开，随后我开始切西红柿，学会了如何用刀后，我均匀的把西红柿切成四块，摆成一碗，慢慢的倒进锅里，听着油噼里啪啦的作响，我的心里一阵欢喜，这是我第一次做菜，能够这么顺利，我真的很开心。我开始打鸡蛋，细细的蛋丝从蛋壳中流出，我继续用锅铲搅匀，放在一旁，开始往锅里倒水，随后加上一勺子盐和一点点味精，盖上锅盖，等水开了，我环绕着锅边均匀的洒下蛋花，看着在水中泛起的白黄色浪花，心也跟着一起翻滚。过了一会，汤就出锅了，嗅着那诱人的香气，心中那叫一个喜啊，我成功了，我学会了做西红柿蛋汤，这让我对做菜产生很大的兴趣，我似乎看到了从雨中探出脑袋的太阳，那就是生活的希望——信心。

所以，一个整日里忙忙碌碌，不能静下心来做一道菜肴的人，他的人生里，是有着缺憾的。你得会品，懂得品，给自己品的机会和时间。不品，滋味从哪来，不品，哪还有活的深刻感受？虽然功成名就，虽然金玉重重，可人生的快乐，哪里就是这些？有急有缓，有张有弛，有静有动，活着才见丰富，才现精彩，就像那回锅肉，先炖烂，去油腻，再加佐料回锅翻炒，工序繁琐，文火旺火齐上，不单一，不乏味，肉香润口，回味无穷。

做菜中也有一个人生，就看你会不会品了。

### **做菜的心得感悟篇三**

做菜不仅仅是为了填饱肚子，更是一种艺术，一种享受生活

的方式。在做菜的过程中，我们可以体验到烹饪的乐趣，在磨练自己的同时，也欣赏到食物的美味。下面我将分享我的做菜感悟心得体会，希望可以给大家带来一些启示。

## 第一段：做菜的本质

我们通常认为做菜是为了烹制出一道美味的佳肴并填饱肚子。然而，做菜的本质不只是这些。它是一种创造的过程，一种表达的方式。通过材料的组合、调味的融合、烹饪的技巧、色香味的协调等等，我们可以将一道菜品打造成一件艺术品。在厨房里的每一个过程中，我们都可以体验到一种创造的乐趣。

## 第二段：做菜的技艺

做菜是一项高度技艺体现的工作。不像其他工作，它需要多方面的技能，包括切割、烹饪、调味、摆盘等。这些技能都需要花费大量的时间和精力才能熟练掌握。然而，只有掌握了这些基本技能，才能真正烹制出令人满意的美味佳肴。

## 第三段：做菜的哲学

在做菜的过程中，我们发现有一些做菜哲学的道理。首先，做菜需要耐心。任何一个步骤都需要仔细、耐心地完成。其次，做菜需要一定的规律。我们需要了解食材的特点、不同的烹饪方式和调味技巧之间的关系，才能更好地烹饪出美味佳肴。最后，做菜也需要一些创意。在烹饪中，如果能发挥一些自己的创意，加入一些自己的特色，那么做出的菜品也将更具特色。

## 第四段：做菜的愉悦

在做菜的过程中，我们可以感到一种愉悦。当我们将自己的努力转化成美味佳肴时，会感到一种成就感。同时，也会有

一种享受的感觉，享受美味佳肴的同时，也享受着烹饪的过程。我们可以在其中畅想着自己的创意、感受到食物的魅力，从而达到一种愉悦。

## 第五段：做菜的意义

最后，做菜也有着一定的哲学意义。它可以让我们更好地了解自己，体验自己的创造力和想象力。同时，做菜也是一种美德。当我们为他人烹制美味佳肴时，也是在传递着一份温馨与关爱，将我们的感情融入到食品中。从这个层面上看，做菜有着深远的意义。

总之，做菜不仅仅是烹饪食物，更是一种享受生活的方式。在做菜的过程中，我们可以获得烹饪的乐趣、感悟到做菜的哲学，同时也能体验到做菜的愉悦和了解自己的意义。如果你还没有尝试做菜，那么不妨试试，或许你会找到一份属于自己的做菜感悟心得体会。

## 做菜的心得感悟篇四

儿童在成长的过程中，除了学习知识和技能外，培养一些实用的生活能力也十分重要。其中，学会做饭是一项非常实用而且有趣的技能。随着近年来“小厨师”热潮的兴起，越来越多的儿童开始在家里尝试做菜。作为一名儿童，“小厨师”的身份让我收获了很多，以下将结合自己的经历，谈谈儿童做菜所带来的感悟和体会。

### 一、培养动手能力

作为儿童，动手能力的培养至关重要。通过做菜，我发现自己的动手能力得到了极大的提升。比如切菜，刚开始我总是难以掌握力道，不同的刀法也让我头疼。但是通过多次尝试，我逐渐掌握了切菜的技巧，知道了什么样的菜应该用什么样的工具和刀法。此外，调味品的搭配和火候的掌握也是需要

动手操作的，这些过程都培养了我的动手能力。

## 二、团队合作与分工

在做菜的过程中，我也体会到了团队合作的重要性的和分工的合理性。每当我与家人一起做菜时，我们总是根据个人的特长和兴趣进行分工。比如，有的人负责切菜，有的人负责烹饪，有的人负责清洗餐具。每个人的分工明确，井然有序，大大提高了工作效率。而且在团队合作中，我学会了与家人协商、沟通和思考问题的能力，这对我未来的发展也大有裨益。

## 三、培养责任心和耐心

做菜需要耐心和细心，这是我在做菜过程中锻炼的品质。做一道菜不能心急，需要耐心地把每一步都做好。特别是炖菜，需要慢慢地炖煮，不能着急，否则菜肴的口感会大打折扣。而且，在做菜的过程中，我还学会了分配时间和资源，合理安排任务和计划，这些都培养了我的责任心。

## 四、体验小成就和自信心的提升

在家庭聚餐或招待朋友时，我经常担任“小厨师”的角色，亲手做一道道美味的佳肴。每当佳肴被家人和朋友称赞时，我会因为自己的努力而感到开心和自豪。这些小小的成就和赞美，让我对自己有了更多的自信。做菜不仅带给我快乐和满足感，还提升了我的自信心，让我更加勇敢地去面对生活的挑战。

## 五、传承和分享的快乐

在学会做菜的同时，我也体会到了传承和分享的快乐。我从家人那里学到了很多做菜的技巧和心得，在我尝试做菜之前，我不仅和家人一起品尝他们亲手做的美食，还和他们一起分

享我大厨的新尝试。在这个过程中，我们交流经验、分享喜悦，不仅加深了我们家庭的感情，也让我更加懂得了学以致用的重要性。

总而言之，儿童做菜是一项有趣、实用的活动。通过做菜，我们能够培养动手能力、学会团队合作与分工、培养责任心和耐心、体验小成就和自信心的提升，同时也能体会到传承和分享的快乐。作为一名儿童，“小厨师”的身份给予了我很多成长的机会，同时也为我的未来发展奠定了坚实的基础。我相信，通过积极参与做菜，我会受益良多，成为一个全面发展的孩子。

## 做菜的心得感悟篇五

人的一生中会经历许许多多不同的事情，其中不乏是你的第一次，如第一次爬山、第一次骑自行车、第一次游泳……但我印象最深刻却是我第一次炒菜，因为对我来说是一次难得的生活经历，也蕴含特别的意义！

那一天风和日丽、阳光明媚，都处一片鸟语花香。我此刻的心情也特别激动，因为今天是我奶奶的生日，我要亲手为奶奶做上一两道菜，献上这特别的生日礼物，并大声对奶奶说：“奶奶，我爱你，祝你生日快乐！”

为此我也精心准备过，也向我的“厨神”妈妈讨教一番，俨然一副胸有成竹的样子。说干就干，先做什么呢？我思索一下，先洗菜。于是我拿起一菜兜的小白菜把它通通倒进菜盆里，学着妈妈的样子，一根一根把小白菜拿起来和着水龙头的水，有条不紊地洗了起来。之前妈妈特别交代过，白菜的根部经常藏有沙粒、泥土，要反复冲洗才能清洗干净，正因为有了这种经验，很快一大盆小白菜就让洗得干干净净了，我不禁长长地吁了一口气……。

接着我又为另一道菜做准备，怎么干，我看着那活蹦乱跳的

鲜虾，眉头紧锁却不知如何处理，尝试着用手去抓起一只鲜虾，换来的却是刺骨的疼痛，“啊，好痛！”我慌忙把手上的虾丢掉，那虾刺深深地刺痛了我。正当我茫然不知所措时，妈妈走了过来，对我说：“抓虾要讲究技巧，不能蛮干，要抓虾背避开虾头的刺，因为你抓虾头前面，虾一受惊那刺就会刺着你，要小心懂吗？”接着妈妈又亲自示范了一遍。在妈妈帮助下，我又顺利地把虾处理得妥妥当当，现在是“万事俱备只欠东风”。剩下关键的一步下锅炒菜了。

正因为有妈妈在旁，我觉得信心满满的，于是打火下锅，把油倒进去，“噼里啪啦”响个不停，那热油溅起来，溅在手上、脸上火辣辣的。我一脸茫然地看着妈妈，妈妈说：“孩子，不要心急放油，先等锅剩余水分干了，才放油。”有了妈妈的鼓励，一步一步地按部就班，下油、放小白菜、放盐、翻几遍总算做好了一道炒白菜。接着又做另一道椒盐虾，经一事长一智，有了先前的教训，下油、放虾，待油把虾炸透再捞起来，把多余的油倒开，再把虾回锅放进适量椒盐粉和香葱末，总算大功告成了。我看着自己的作品，竟有些自恋了！剩下的菜式，当然是由“厨神”亲自完成了。

很快全部菜都弄好了，我们全家围在桌子旁，奶奶亲自尝了一口我做的菜，不停地表扬我说：“非常棒，这是我这辈子吃过的最好吃的菜！”我也尝了一口，那白菜有些干涩、椒盐虾太碱，不由皱了眉，爸爸妈妈也尝了一口，也同样给予了我鼓励。虽然不是太完美，但让我收获了满满的幸福！

这就是我第一次炒菜的经历，让我觉得既幸福，而又快乐！让我明白做人做事，要一步一脚印，按部就班地进行，只有打好基础，才能收获成功！

## 做菜的心得感悟篇六

今天本少女要做一道惊天地泣鬼神宇宙无敌超级好吃的菜——土豆丝。



打开冰箱门，我拿出了两个“灰头土脸”的土豆。拧开水龙头，我嫌弃的把它们放到水龙头下面，用力地搓着，恨不得把手指搓掉一层皮。我左手拿着刮皮器，右手拿着土豆，随手的动作，一片一片的土豆皮被我削了下来。削完皮的土豆是淡黄色的，比没削皮时漂亮了不少。

我拿出砧板，把两个土豆放了上去。经过商量之后，妈妈决定让我和她各切一个土豆，看看谁切的好，年龄小的优先。我沾沾自喜：哈，等你看了本少女的刀功之后，你就等着无地自容吧。我得意的拿出土豆，把它横着放在砧板上，手指内扣按住了土豆。菜刀贴着指节，慢慢的切了下去，生怕切到了手。三四秒之后，一片厚度约三毫米的土豆片儿被我切了下来。按照这个厚度和速度，我切完整个土豆用了整整5分钟，老妈打趣儿：要是你来做菜，我非得饿死在半路上不可。我把切好的土豆片儿斜斜的铺在砧板上，用菜刀慢慢地切成丝。尽管我切得慢吞吞的，切出来的土豆丝也不是很细，但是我的自我感觉仍然很好。下面就轮到老妈来切了，老妈在刀功和我比快了不知多少倍，而且切的片也比我薄，妈妈切的丝差不多，三根合起来才等于我一根的粗细呢！啧啧啧，打脸来的太快，我根本无地自容！

妈妈告诉我：“切好的土豆丝要用水泡着，不然就会变色，变色之后就不好看了。”做完这些，把辅料辣椒和蒜一起切了。

接下来就是重头戏：炒菜了。妈妈先让我试了一下她平时炒菜的锅，看看我能不能端起来，结果很悲催的发现我竟然两只手都没办法把那个锅抬起来。于是妈妈只好给了我一个另一个小不粘锅。

开火的时候我捣腾了好一会儿才把火打开。把辣椒放进去之后，妈妈说要把辣椒炸的脆脆的，再把土豆丝放进去。该放土豆丝了，我先把盘子里的水给倒掉，再把盘子里的土豆丝轻轻的扫到了锅里。我用饭勺把土豆丝儿在锅里翻炒着，这

里翻一下，那里翻一下。尽管我已经很努力的在翻了，可还是有一部分土豆丝儿糊了。妈妈说：“幸好你用的是不粘锅，你要是用的平常我用那个锅呀，早就把土豆丝儿粘在锅上，扒都扒不下来了！”“嘿嘿嘿。”我不好意思地笑了。土豆丝炒的半熟的时候我放了一点点盐和味精，我学着妈妈又放了一些蚝油在土豆丝儿里，用锅铲使劲地翻炒着土豆丝，可是我发现蚝油好像不能完全化开。妈妈也发现了这个问题，向我提议：“可以放一些水在锅里，这样的话蚝油就会容易化开一些。”我遵从妈妈这位老厨神的意见，又放了一些水进去，炒了炒，蚝油果然化开了。炒了一会儿，土豆丝的香味渐渐散发了出来。我觉得差不多，于是就把火关掉，拿出一个盘子，把土豆丝倒进了盘子里。

就这样，一盘香喷喷的土豆丝儿出炉了！我尝了一口，简直是人间美味！我下次我还要做！

## 做菜的心得感悟篇七

学生时代，我曾在家里帮妈妈做菜，但那时只是家务活的一部分，并没有真正理解其中的乐趣。毕业工作后，茫茫人海中想方设法表现自己，有时经常加班到很晚回家。及至那时我开始觉得做饭是一种难得的放松，于是自行学习烹调技巧，并沉醉于其中，这成为了我的业余爱好。在过去的这段时间中，我学到了很多与做菜有关的经验和技巧，同时也想到了许多在此过程中领悟到的生活哲理。

### 第二段：发掘厨艺背后的人生真谛

一次偶然间，我意识到做饭之所以让人感到愉悦是因为它是“抒情”和“探索”的过程。通过做饭，我把自己的情感与味道融合在了一起。有时，我会安静地站在厨房里，享受食材烹煮的过程，让自己沉浸其中。这种“被时间遗忘”的感觉，以及“创造新事物”的满足感成就了我的“厨艺梦想”。我已经深刻了解到，一个人通过做饭，不仅可以发掘

自己的才能，还可以把更多的情感和信仰融入烹饪中。

### 第三段：发掘一道菜背后的情感和文化蕴含

我发现，每道菜品都有自己的独特风味与自己独特的故事。作为一名地道的四川人，我深深明白，我们的四川小炒肉有着浓郁的文化底蕴，它是四川土地上的一道独特风景。通过品尝一道菜，我们可以缅怀过去的历史和文化，感受各地不同的生活方式。同时，烹饪也可以创造一个人的个性化记忆的轨迹。不难发现，一道菜品中蕴含着的不光是食材和做法，还有背后深深潜藏的各种人生感悟和文化特点。

### 第四段：探索厨房中生活的美好

在经历过工作的压力和社交圈的焦虑后，我发现自己的做饭过程就像是回归日常生活的一个仪式。在我看来，对于一个人来说，厨房是最温馨的地方。我喜欢在自己的厨房里，用自己的方式烹调美食，享受生命中美好的一刻。我坚信，在这个广阔的厨房世界中，我们可能会发掘到自己从来没有体验过的美妙和乐趣。为了享受生命中的每个瞬间，每个人都应该尝试着去探索厨房中的这个美好世界。

### 第五段：结语-厨艺不只是做饭，还是一种情感启示

正如我所解读的那样，做饭可能是一个人的情感延伸，是一个人展示自己想象力，创造力和领导力的过程。厨房里，除了摆脱工作和社交压力之外，还是能够陶冶人心，提高自己的安静与满足感的一个地方。我们能够在各个层面上感受厨艺的魅力，跨越文化隔阂和价值观的差异区，分享我们的美食和社交时间。最终，我们可以焕发出自己的灵魂和对生命的热情，传递出一种无限的爱。

## 做菜的心得感悟篇八

在日常生活中，做菜是不可避免的一件事情。每个人的印象中，都有着自己的厨房，自己的小天地。在面对食材和厨具时，每个人的心态和方式都不同，有的人是凭借着经验，有的人是花时间琢磨。在这个过程中，不仅能够制作出美食，更能够获得一些感悟和心得，让我们一起来看看吧。

### 第二段：品味生活的美好

做菜，首先考虑的是食材的选择和搭配。有时候，我们可能会尝试一些新的口味和食材，发现之前并没有品尝过的美味，这也让我们领略了生活的多彩和美好。而且，通过制作美食，能够给人带来一种安静和放松的心境，有些时候，一道好菜或者一口好酒，就能使人忘记烦恼，感受到生活的美好。

### 第三段：耐心和细节决定一切

在做菜的过程中，有时候会遇到一些棘手的问题，例如食材的加工、火候的掌控、调味的搭配等等。这时候，耐心就显得尤为重要，要不断地严格要求自己，慢慢琢磨，才能够做出口感鲜美的美食。同时，细节也是至关重要的。做好菜品的过程中，一些小细节的把握，如刀工细致、菜品的摆盘、油盐酱醋的搭配等等，都能够影响到整道菜的味道和口感。所以，做菜需要有耐心，也需要时刻保持细心。

### 第四段：把握创新思维

做菜除了注重回归本质，也需要有自己的创新思维。如何以简单的方法制作出特别的口味，如何利用现有的食材尝试出新的搭配方式，如何在口感上创造出新的感受等等。这些都需要有一定的创新思维。同时，也需要不断地学习和尝试，借鉴和吸收各种美食的精髓，以此提升自己的厨艺水平。

## 第五段：结语

总的来说，做菜是一件有趣的事情。虽然看似简单，但却需要耐心、细心、创新和格调。在这个过程中，我们能够品味到生活的美好与多彩，收获到许多人生价值。因此，我们应该重视并积极参与其中，带着热爱去尝试和发现新的美食，让我们的生活更加充满意义。