

# 最新做面食的年终总结通用

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。相信许多人会觉得总结很难写？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

## 最新做面食的年终总结通用篇一

你做过面具吗？作文老师今天就要让我们做做各式各样的面具，我一定要把面具做得最好！

我们每人都拿到了一张又大又硬的白色大卡纸。长大约30公分，宽大约25公分，摸起来像冰块一样光滑。

第一步，做面具。“做面具时，我们要注意，眼口鼻，位置要固定，当然我们可以先用铅笔标出来。”老师提醒了我们。于是我们纷纷拿起铅笔画了起来，我也不甘示弱动起手来，为了不出错，我时不时地把纸放在我的脸上比划着。当我把眼睛嘴巴位置固定好后，做鼻子时，我纳闷了，大鼻子、小鼻子、蒜头鼻子好难选呀！这时我才想到我画的是头小猪的脸呀，那当然就是猪鼻子了，圆圆的。

我看了看我的小猪面具，还不错，评一个多少级别的星星呢？啊，当然是三星吧，嘻嘻，我内心在偷笑着。

第二步，挖洞洞。怎么挖呀，这纸板又厚又硬。此时，为了剪得更好，老师教了我们一种方法：要挖洞的地方，对折搓个小口，再剪。此时，我们一个个拿起剪刀，小心翼翼，专心致志地剪了起来。可是，我那么认真，结果，我的面具眼睛不圆，鼻子有点难看，像朝天鼻，嘴巴，歪歪扭扭的，更是难看了！“要不要，我给你的面具取个名字，叫猪八戒。”邹毅展大笑道。

第三步，涂颜色。我拿起粉色的水彩笔“刷刷刷”地涂了起来，涂完后，大家笑我的面具难看，我非常伤心，甚至想哭了，唉，我真想放弃，但好不容易做到这个份上了，多可惜呀！

第四步，试戴。我们都戴上了自己的面具，我也戴上，咦，眼睛太上面了，我把面具的眼睛地方再往下剪一截，可是越改越丑了，真是成事不足，败事有余。我泄气了，本来想做得最好，结果这么难看，出我的丑，越想越不是滋味，不做了，一开始还开心地做面具，可是现在呢，我却伤心地放弃了。

拍“全家福”的时候，大家带着各式各样的面具，有老虎奥特曼、机器人、狐狸、小熊。“哈哈”教室里都是笑的声音，只有我非常伤心，戴着老师和振康为我赶时间随便做的四不像面具，缩在最一旁不肯露脸。

## 最新做面食的年终总结通用篇二

在我的记忆中，发生了许许多多的第一次。而其中令我记忆最深的第一次，就是我第一次做面条的时候。令我至今难忘！

还记得那是一个晚上，妈妈下班回家，很饿，叫我给她烧面条吃。可我不会烧，妈妈只好教我烧面条。

“当然啦！”妈妈说。

“可我总觉得少了点什么？”

“少了点什么？”

“……想起来了，少了鸡蛋！”

“哦，那你烧吧。”

这就是我第一次做面条的经历，我觉得它不仅让我吃饱了肚子，而且还让我懂得了如何去做面条。现在的我，经常自己动手烧面条给妈妈吃！

## 最新做面食的年终总结通用篇三

今天太阳在天空中露着金灿灿的笑脸，我和妈妈都不想出去。我对妈妈说：妈妈，我想吃面疙瘩，可是我不想出去买。

妈妈说：我们可以自己做呀。

我说：好啊，不用出去晒太阳了，我十分开心。妈妈对我说：今天要小宝自己做面疙瘩，我很高兴的回答，我做就我做呗。

我学着妈妈的样子先往不锈钢盆里到两碗水，加入面粉，在打两个鸡蛋，准备工作做好了，开始和面。

妈妈告诉我和面简单，关键是揉面，那么一大盆面粉我难以下手。为了吃上好吃的面疙瘩，没办法我用力给面按摩。可是面粉就是不听话，它们不互相粘在一起，反而跑到我的手上，看上去和怪物的手一样。于是我问妈妈，怎么才能把面揉好又不粘手，妈妈告诉我，手上先粘点干的面粉再给面按摩，就不粘手了，我试了一下果然有效。我赶紧给面不停的按摩，然后分成一个个薄大饼，再把大饼捏成一块块面疙瘩。就大功告成了。

然后妈妈打面疙瘩放入烧开的水中，一会儿就看到一个个面疙瘩像小鱼一样浮到水面，在往锅里加入我爱吃的菜，不一会儿终于一碗香喷喷的面疙瘩端上了桌。哇！比买来的好吃多了！

## 最新做面食的年终总结通用篇四

每个人都有一些经历，所以说，不经历风雨怎能见彩虹，这些经历肯定在你的脑海中留下了深刻的‘印象。经历不在于大小，而在于你经历过之后所收获的道理。这才是经历的真正含义。我也有经历。接下来我跟大家说说我的经历吧。

等水开了，我就放一点豆油，可是一大桶油，我怎么知道放多少了。然后自己说：“我能行。”我一想起来，就找了一个小杯子，倒了大概有15毫升豆油，放进去以后，再学着奶奶的样子，把面条一小把一小把拿出来，放进锅里煮，还不停的用筷子把它们搅拌。生怕它们粘在一起，过了有五六分钟，面条终于煮好了。

我觉得我得到的道理是：你看别人做很简单，自己做却很难。因为别人已经熟能生巧了，从此做什么事我都对自己说，我能行。

## 最新做面食的年终总结通用篇五

一个星期天，外婆很早就去地里干活儿，出门之前，她给我布置了一个十分重要的任务：把早餐做好。

我起床洗漱完后，心想：做点什么好呢？外婆爱吃面条，就做面条吧！

我想了想外婆平时怎样做面条，就开始行动了。我把凉水倒入面粉中，开始和面了。面好像在和我作对，和了好久，还是软软的，再看看我的手，都被面糊得看不到“庐山真面目”了，我真想放弃了。转念一想：外婆在地里干活已经很累，如果回到家里没有饭吃，会累坏身子的。于是，我又打起精神继续和面，和呀，和呀，总算和好了，可我的手上还是粘粘的。唉，管不了那么多了，擀面吧。

我费了很大劲儿擀出来的面，不是这儿薄，就是那儿厚，而

且还不成形状，难看得知怎么形容。我想了想外婆平时擀面的情景，把厚的地方又往薄擀了擀，面终于算是擀好了。我又学着外婆的样子把面折好，开始切面条。我切啊切，可面切成一条一条的很快又粘在了一起。怎么办？噢！想起来了，外婆平时不是还要撒一些干面吗？于是我又撒了些干面，希望它们不要再粘在一起了。这时，我把面条放入开水锅中。

眼看面条就要熟了，我就得意地去取碗，再回头时顿时傻了眼，锅里的水正翻滚着白沫在不断地往外冒。我手忙脚乱跑过去关火，想把锅端到地上，可实在是太烫了。我就忙拿起块布子，抓住锅沿，把它端到地上，总算是有惊无险啊！

吃完饭后，外婆又教我怎样做面条。后来，我按外婆教的步骤去做，果然就做好了。

通过学做面条，我明白了一个道理：什么事只要想做好，就没有做不成的；只要把握要领，再多加练习，就一定会成功。

## 最新做面食的年终总结通用篇六

我从来没有亲自做过什么菜。今年暑假，我心血来潮，想在没人帮助的情况下，给自己做一碗又向香甜又好吃的面。我把想法告诉了爸爸妈妈，他们很快就同意了。于是，当时针指向下午五点钟时，我就开工了！

我把一个瓷碗拿出来，准备调料。我很爱吃鸡精，于是就多放了点；我也爱吃咸的东西，也多加了几勺盐；我不太爱吃味精，所以只加了一小勺；我往碗里又倒了少许花椒油，这能让面条提味；我又放了点花椒，我想增添麻味；我十分喜欢吃辣椒粉，但不能放得太多，只能放两小勺；再加点醋和酱油，别有一番风味；最后我把蒜拍扁切碎了，放进了碗里，更会使面有一股清香。

作料调好了，可我还没烧水呢！我端着如大石头一般沉的锅

一摇一摆地去接水。天啊！接了水以后更重了，我连拉带拽地把锅放在灶台上，然后打开天然气，让水烧开。趁这个空当，我去把菜洗了。我从冰箱里拿出一把空心菜，把稻草绳子解开。又拿来一个盆儿，用手把空心菜弄成一节一节的，每一段差不多有7、8厘米那么长。我把空心菜放进盆里，把盆接满水，撒上两小勺盐，等它泡一会儿。

过了一会儿，锅盖上开始冒水蒸气了，原来是水开了。我揭开锅盖，锅里正冒着一个一个的小水泡呢！我拿出一把面，把面快速投进水里，没想到溅上来的一颗小水滴把我烫得直叫唤。我盖上了锅盖，让面煮一会儿。

哎呀，我的菜还没洗呢！我手忙脚乱地把盆里的水弄到外面去，然后再冲一次水，再倒一次……反复三四次之后，菜总算洗干净了。

我又接开锅看我的面，用筷子挑起一注尝了尝：嗯，不软不硬，刚好合适，于是，我就把面挑进了碗里。最后，我又把菜倒了进去，菜很快就熟了，也被我夹进了碗里。

我把面和菜连同作料一起搅拌了一会儿，然后开始津津有味地吃起来，我想：劳动真快乐！

## 最新做面食的年终总结通用篇七

面试是公司挑选职工的一种重要方法。小编给读者整理出怎样做面试自我介绍，欢迎大家参考借鉴。

自我介绍的时间一般为3分钟，在时间的分配上，第一分钟可谈谈学历等个人基本情况，第二分钟可谈谈工作经历，对于应届毕业生而言可谈相关的社会实践，第三分钟可谈对本职位的理想和对于本行业的看法。如果自我介绍要求在1分钟内

完成，自我介绍就要有所侧重，突出一点，不及其余。

在实践中，有些应聘者不了解面试自我介绍的重要性，只是简短地介绍一下自己的姓名、身份，其后补充一些有关自己的学历、工作经历等情况，大约半分钟左右就结束了自我介绍，然后望着考官，等待下面的提问，这是相当不妥的，白白浪费了一次向面试官推荐自己的宝贵机会。而另一些应聘者则试图将自己的全部经历都压缩在这几分钟内，这也是不明智的做法。合理地安排自我介绍的时间，突出重点首先是首先要考虑的问题。

人力资源，自我介绍可以事前准备，也可以事前找些朋友做练习，但自我介绍应避免书面语言的严整与拘束，而应使用灵活的口头语进行组织。切忌以背诵朗读的口吻介绍自己，如果那样的话，对面试官来说，将是无法忍受的。自我介绍还要注意声线，尽量让声调听来流畅自然，充满自信。

面试自我介绍时要投其所好摆成绩，这些成绩必须与现在应聘公司的业务性质有关。在面试中，你不仅要告诉考官你是多么优秀的人，更要告诉考官，你如何地适合这个工作岗位。那些与面试无关的内容，即使是你引以为荣的优点和长处，你也要忍痛舍弃。

在介绍成绩时，说的次序也极为重要，应该把你最想让面试官知道的事情放在前面，这样的事情往往是你的得意之作，也可以让面试官留下深刻的印象。

面试自我介绍时，要突出个人的优点和特长，你可以使用一些小技巧，比如可以介绍自己做过什么项目来验证具有某种能力，也可以适当引用别人的言论，如老师、朋友等的评论来支持自己的描述。但无论使用哪种小技巧，都要坚持以事实说话，少用虚词、感叹词之类。自吹自擂一般是很难逃过面试官的眼睛的。至于谈弱点时则要表现得坦然、乐观、自信。