

2023年做饼干的心得体会(优秀5篇)

心得体会是个人在经历某种事物、活动或事件后，通过思考、总结和反思，从中获得的经验和感悟。我们如何才能写得一篇优质的心得体会呢？下面小编为大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

做饼干的心得体会篇一

今天，我学会了做杏仁瓦片饼干。为了制作这种饼干，妈妈事先帮我准备了一些食材：黄油40g□杏仁片70g□蛋清4个、面粉100g□玉米淀粉100g□糖粉40g□

开始制作了。第一步，融化黄油。我把黄油切成小块，放进碗里，再隔水加热。大约过了三分钟，原本方方正正小积木似的黄油就融化成液体了，黄澄澄、亮晶晶的。

第二步，混合黄油和面粉。我把黄油倒进一个大盆子里，同时倒进面粉，再拿起手动打蛋器，搅啊搅。“不对。”妈妈说：“不能总是一个方向，要左一圈、右一圈，才对。”好的，我继续，左一圈，右一圈，我的手都出汗了。大约过了五分钟，我终于把它搅拌均匀了。搅好了的面粉呈现出浅黄色，显得很粘稠。

第三步，加入杏仁片、蛋清、玉米淀粉和糖粉。这跟第二步的步骤是一样的，就是拼命搅拌。不过，这次我感觉手臂都酸了，搅得越来越吃力。这个过程大约也需要五分钟。

第四步，制作饼干。我用水把手沾湿，捞出一小团面糊放在烤盘上，用手拍打成大小均匀的圆形薄片，一片饼干就做好了。我一共做了15块饼干。

第五步，烘烤。妈妈把烤盘放进烤箱烘烤。十分钟过后，烤

箱里的饼干颜色由浅黄色变成土黄色，杏仁瓦片饼干就完成了！

打开烤箱，一阵浓郁的香味迎面扑来。我苦苦等待了两分钟，不顾烫手迫不及待地拿起一块就啃，啊，又香又甜、又松又脆，仿佛进入了杏仁的海洋。嗯，还是自己做的好吃！

好高兴！今天我学会了一个新本领——做杏仁瓦片饼干。

做饼干的心得体会篇二

学习是人类文化进步的基石，而学习的方式也有着多样性。在课外活动中，学生常常会学习一些有趣的手工活动。本人在初中时期，参加了学校的学饼干的活动。这个活动让我收获了不少的知识和体会。本文将结合个人经历，探讨学饼干活动所带给我的启示和体会。

第二段：学习饼干的过程

在学习饼干的过程中，我不仅学会了如何操作饼干机，还学会了制作饼干需要的配方和工艺。在小组活动中，我们学生互相交流着自己的经验，分享着自己在制作饼干中的心得。在学习中，我逐渐发现在制作饼干的过程中，每个步骤都十分具有重要的意义，紧密联系，这种联系甚至可以延伸到制作过程之外。

第三段：学习饼干的启示

学习饼干教给我很多的启示和收获，在学习的过程中，我意识到一个重要的问题：学习的确是非常需要专注和耐心的。特别是在制作饼干的过程中，一不留神就会扭曲甚至破坏整个成品。我意识到，这也许就是要求我们专注于一件事情、把握住每一个步骤、保持始终如一、不马虎、不偷懒的原因。

在制作饼干过程中，我还体会到了同样的步骤可能会有出奇制胜的特别之处，比如说，在加蛋白质时，可以用打蛋器吹气，这样会更容易配制通过，同时操作也会变得方便。这种认识并不是那么容易得出。

第五段：总结

总之，学习饼干这样的课外活动，一方面让我在实践中学会了一些手工技能，另一方面也让我懂得了这个过程的一些并不显而易见的启示。这种方式的学习非常适用于像我这样的学生，因为它让学习有趣了很多，同时也让我们更容易记住所学到的知识。是一种理论学习的补充方式。我相信，这种方式的学习，能够让我们这群初中生收获更多、更好的体验和收获。

做饼干的心得体会篇三

我站在“越味厨艺坊”门口，只见那圆圆地，像桥洞一样的门，老师跟我们讲那是月亮门，我定睛一看，那扇门真的像一轮圆月，进去有一张张桌子，上面有200克低筋面粉，200克玉米面粉，25克糖粉，一个蛋黄，七片黄油。

我们按照老师的步骤做好了一块块蛋黄饼干。

老师将桶里的黄油打碎，我们争着要做这个步骤，组长说，他来做这个，我们很快就做好了，老师说下一步把鸡蛋黄放入黄油中，将它们打均匀。第三步是将面粉和糖粉倒进去，让它们融合在一起，这一步看着枯燥无味，其实是很美的。打匀时，面粉飞了起来，像雾一般在空中飞扬，好了以后，里面发出诱人的香味。最后一步，也是最重要的，同时也十分艰难，因为要将它捏成一个球。组长将这个重要的任务分配在了我的身上，成败在此一举。我按照老师的方法将它捏成了一个球，我悬在上空的心也沉了下来。我们将它们分成

一个个小球，做成各种形状，放入烤箱内烤了15分钟，端出来，又香又好吃。

在场的每一位同学都有了属于自己的饼干，都不约而同的想到了要回去和爸爸妈妈分享！

=

做饼干的心得体会篇四

第一段（引入）：

曲奇饼干是一种受欢迎的点心，不仅可以自己品尝，也可以作为礼物送给亲朋好友。最近，我尝试了自己动手做曲奇饼干，并在其中获得了一些有益的经验 and 体会。下面我将分享这些心得体会，希望对爱好烘焙和甜点制作的朋友们有所帮助。

第二段（准备工作与配料选择）：

制作曲奇饼干前，首先要进行充分的准备工作。这包括选择合适的配料。曲奇饼干的配方可以根据个人口味来进行调整，但基本上都包括面粉、黄油、白糖和鸡蛋。为了使饼干更加的香脆，我选择使用高筋面粉和牛油，而不是低筋面粉和植物油。此外，我加入了一些巧克力碎片和坚果，以增加口感和风味。

第三段（制作过程与技巧）：

在制作曲奇饼干的过程中，一些技巧可以帮助我们获得更好的成品。首先，把黄油软化至室温，可以使得面团更加酥脆。其次，面团冷藏一段时间，以便使黄油重新凝固，这样制作出的饼干更容易保持形状。此外，在搅拌面粉时要轻柔并控

制好时间，以免面筋过度形成，影响口感。还有，将饼干放在预热的烤箱中迅速烘烤，相对的时间和温度要根据自家的烤箱进行调整，才能得到完美的结果。

第四段（品尝与改进）：

我量取好原料、准备烤盘，然后加入调料搅拌均匀，揉成团，薄细度均匀的才放进烤盘烤製。用薄细碗搅好饼干体积容易保持，这个过程中，我按照博主的方法按压揉搓，调整烘焙时间和温度。通过尝试不同的口味和成分，我发现在制作过程中，可以根据个人喜好进行微小的改进。例如，用柠檬皮屑来增添清新的味道，或者加入椰蓉让饼干更加的香醇。通过不断尝试和改进，我终于找到了一种适合自己口味的曲奇饼干做法。

第五段（收获与总结）：

通过制作曲奇饼干的过程，我不仅学到了一些关于甜点制作的技巧和经验，也获得了一种乐趣和满足感。每当我从烤箱里取出一盘香脆可口的曲奇饼干时，我感到无比的自豪和满足。做曲奇饼干不仅是一项手艺，也是一种让我感受到烘焙的乐趣和成就感的方式。我相信，在未来的烘焙之路上，我会继续不断尝试新的食谱和创新，不断探索出更多美味的曲奇饼干做法。

总结：

通过制作曲奇饼干的过程，我收获了许多宝贵的经验和体会。选择合适的配料，掌握制作技巧以及不断改进口味，都是制作出香脆可口的曲奇饼干的关键。这不仅是一种制作美味甜点的方法，也是在烘焙中获得成就感和乐趣的方式。我期待着在未来继续探索烘焙的世界，创造更多美味和惊喜。

做饼干的心得体会篇五

星期五，我坐在椅子上吃饼干。

一块饼干脱落在了我的手，就像一个小人挣脱了双手滑到了地下。

带着这个好奇心，我继续观察。“咦，怎么不动了呢？”从侧面看去，一只小蚂蚁落荒而逃，我顿时恍然大悟，小蚂蚁因为力气小，搬不走饼干，逃走了！

可是，没过一会，小蚂蚁带领着蚂蚁军队浩浩荡荡向饼干进发。我心里一条妙计从脑瓜蹦了出来：我用一团纸球扔向蚁群，蚁群向右行驶了一步，巧妙的躲开了攻击。

它们迅速搬起饼干，离开客厅。我堵住出口，不让路，蚂蚁们也有妙计，把饼干分成了几块，从小洞逃离了“案发现场”。

通过这件事我懂得了：只有运用团结、智慧的人，才能笑道最后！