

最新做肉丸心得体会(大全5篇)

从某件事情上得到收获以后，写一篇心得体会，记录下来，这么做可以让我们不断思考不断进步。记录心得体会对于我们的成长和发展具有重要的意义。以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

做肉丸心得体会篇一

肉丸子是一道古老的传统美食，也是我的最爱。尽管它看似简单，实际上要想做出美味的肉丸子并不容易。通过多次尝试和不断琢磨，我终于掌握了肉丸子的制作技巧和经验。今天，我想分享我的心得和体会。

第二段：准备材料

首先，准备好必要的材料和工具。当然，最关键的就是用于制作肉丸子的肉类。我个人比较喜欢用猪肉和牛肉混合的方式，因为这样可以兼顾口感和营养。此外，还需要一些调味料，如盐、胡椒粉、姜末、葱末等，以调整味道和风味。还需要淀粉、鸡蛋和面包糠等材料，以增加口感和质感。同时，还需要备好碗、勺、刀、菜板等工具。

第三段：制作肉丸子

一旦准备好材料和工具，接下来就是进入制作肉丸子的过程。首先，将肉类、调味料和淀粉一起放入一个大碗里，用手搅拌均匀。接着，将这些材料揉成肉丸子，大小可以根据自己的喜好来定。揉的时候可以轻柔一些，这样肉丸子会更细腻。最后，将肉丸子滚到面包糠里，这样会增加外酥里嫩的口感。

第四段：烹饪肉丸子

一旦肉丸子做好了，就需要烹饪它了。最简单的方法是将肉丸子放入开水里，煮一会儿直到它们变得有弹性。此外，也可以将肉丸子烤在烤箱里，或是用锅煎。无论采用哪种方法，一定要掌握好火候，以免煮糊或煮熟不透。

第五段：总结

肉丸子虽然看似简单，实际上却是需要一定的技巧和经验才能成功制作出美味的口感和质感。通过多次尝试和不断探索，我终于熟练掌握了肉丸子的制作方法。我相信，只有不断磨练和练习，才能制作出最棒的肉丸子。作为一位喜欢美食的人，我会一直努力创造出更多的美味佳肴。

做肉丸心得体会篇二

让孩子们最快乐的事就是放鞭炮了。

年夜饭后，我和朋友闹着要放鞭炮。大人们却说要等到12点之前放，财气才会跟着你。我们等呀、盼呀，这一刻终于来到了。我们二话不说，抱起几大箱鞭炮就直奔广场。这时，已经有许多人在放炮了。

有的人在放冲天炮，一点燃，它就像一条龙直冲云霄，然后在空中爆开，像一朵巨大的橘花绽放开来；有的人拿了一大串鞭炮，炸响后，就像激烈战斗中的机关枪一样在吼叫。

开始放炮了，我和朋友拿了几个小炮放，点然后往地上一扔，“啪”的炸开了，有许多小火花飞起来。而大人们则放着冲天炮之类的大炮，声音响彻云霄。各种各样的花炮照得天空五颜六色的，漂亮极了。

其中我最喜欢一种体型较小的炮。它一点燃，美丽的火花洒满一地，像黄金一样，怪不得叫“满地黄金”。

新年在响亮的鞭炮声中来到了。新的一年新的开始，让我们在新的一年里，学习进步，幸福快乐！

做肉丸心得体会篇三

肉丸子是一道美味可口的传统中华料理，它是很多中国人的最爱。但是，制作完美的肉丸子需要一定的技巧和经验。在这篇文章中，我将分享我制作肉丸子的心得和体会。

第二段：准备工作

成功的肉丸子制作的关键在于准备工作。首先，选择肉质鲜美的猪肉或牛肉，去掉筋膜和油脂，将其切碎至鱼肉状。然后，选择适量的面粉并和肉馅充分混合，搅拌至肉馅粘稠。最后，根据个人口味添加适量的盐、胡椒粉、姜末、蒜末等佐料。

第三段：制作过程

将肉馅用双手搓成球形，然后在开水中煮熟即可食用。但是，真正的好肉丸子需要额外的步骤。一般来说，将肉馅放进雪柜冷冻5-10分钟，可以使肉馅变得更加紧密，便于塑形。接着，将肉馅用勺子挤入盘子中，然后用双手搓成带有纹路的圆球。

第四段：烹饪方法

运用恰当的烹饪方法也是制作美味肉丸子不可缺少的环节。将肉丸子放入热水中，煮至上浮后煮3-5分钟即可。不过，如何让肉丸子口感更加鲜嫩呢？这就需要在烧水之前，在锅中加入一小勺油，以便使肉丸子更加脆嫩。同时，可以添加姜片、葱段等食材提高肉丸子的香味。

第五段：总结及感受

致力于做出完美的肉丸子需要细心，需要不断的实践和尝试。本文介绍了肉丸子的制作过程，从选择原材料到食用前的烹调技巧，没有遗漏任何一个步骤。做好肉丸子需要的不仅仅是手艺，更需要的是对食物的热爱和细心。

最后，做一道美味的肉丸子需要花费一些时间和精力，但是在享受美食的同时，也会获得一份烹饪的开心和满足。希望读者们通过本篇文章能够打开做肉丸子的视野，学到一些有用的技巧和经验，感受做饭的乐趣。

做肉丸心得体会篇四

（马忠林）

一转眼，来市大数据局驻派支撑工作已有6个月的时间了。我很荣幸我能被派去大数据局做派驻支撑工作，在大数据局工作的这段时间，我收获颇丰。下面我将从几个方面谈谈我这段时间来的心得体会。

一、谦虚好学，取他人之长补己之短，努力提高业务能力。

“谦虚使人进步，骄傲使人落后”这是我们在小学就接受的教育。谦虚是美德，人类如果失去谦虚，那么自信就会变成自大。自大就是自满，自满就会失败。因为我们还年轻，没有多少经验，所以比较容易骄傲和急躁，办事也总是急于求成。而大数据局这边的同事都很优秀，他们有着较强的业务处理能力，尤其在公文写作这一块，作为理科生出身的我能够与他们共事，这无疑是一次非常好的学习机会，事实也证明了的确如此。而且大数据这边的同事和领导都很有耐心，每每遇到问题他们都会细细为我解答，让我在短时间内学会了文件处理格式。与此同时，在这边工作也让我认识了很多的前辈，前辈们业务能力强，工作效率高，对后辈们也是关怀备至。他们有的虽是领导，却不会倚老卖老；他们有的虽

很优秀，但不会高高在上。他们始终保持着一颗虚怀若谷待人接物。要知道，没有一个人有骄傲的资本，因为不论过去你取得了多少骄人的成绩，即使是在某一方面的造诣很深，也不能说是已经彻底精通，因为知识是无穷的。谁也不能够认为自己已经达到了最高境界而停步不前，趾高气扬。如果是这样的话，则必将很快就被同行赶上和超过。所以，在实际的工作中，我们一定要谦虚谨慎，戒骄戒躁，求真务实，脚踏实地的做好每一件事。

二、脚踏实地，求真务实

想当初刚来大数据局派驻服务工作的時候，这边的工作流程和写文件格式真的让我很苦恼，我是一个粗糙的理工男，对于文字工作真的是一窍不通。让我印象最深的是第一次写公文，我感觉非常吃力，因为之前没写过文稿，也不懂公文的格式，这让我感到非常吃力。一做完手头上的工作我就到网上去学习公文的写法，但是琢磨了大半天还没半点头绪，于是我又参考大数据局文件，依葫芦画瓢，花了一整天的时间才完成第一篇文稿，虽然交付领导的时候领导指出了很多问题，但是看着自己的成品，内心还是很开心的。我以为自己第一次写文件写得那么糟糕，领导肯定对我很失望，但是领导不仅没有对我大失所望，反而对我非常信任，后来又让我写了很多稿件并能够耐心指导我。经过领导的耐心指导和自己的不断努力，我慢慢熟悉了简单的公文写作。我知道我现在掌握的公文写作还只是皮毛，但是我会不断地学习，用行动去证明我不是一个粗糙的理科生，我也可以是一个文艺青年。

在大数据局工作，我还学会了与人相处这门艺术，而尊重是和谐共处的前提，也是新时代青年应有的基本素养，尊重他人更多体现在会议中。所以每一次开会我都会认真听领导讲话，如领导要求每个人都要发言，则待领导发言完毕，再发表自己的想法。令我震惊的是在我发言的时候，领导也是非常认真的在听，即使我说的又什么不妥当的地方他们也不会

贸然打断，而是等我发言结束再一一指出不足之处。在这过程中，我学会了如何去倾听，和思考自己的不足，再不断的提高。同时我也明白了要想得到他人的尊重，自己就要学会尊重他人。

一年之计在于春，2020的伊始本是一个美好的春天，但新冠肺炎疫情的到来却让天地间黯然失色，庆幸的是，人间真情令世间再度恢复了生机。各地医生护士争相请战武汉，警察战士维护公共秩序，快递行业义务运送物资，全国人民出资出力……我原以为我们不是医生护士，也不是警察战士，对于疫情我们能做的就是不为国家添麻烦。但是公司在疫情期间积极响应需求，在第一时间火速开通玉林市红十字会医院应急隔离病房项目网络；充分发挥“互联网+”5g科技手段。免费为各单位提供天翼云会议服务，确保会议“零接触、高效、快速”开展；派驻单位—玉林市大数据发展和政务服务局的领导、同事疫情期间为做好各项服务工作，疫情期间坚守岗位，别人放假，他们上岗，别人休息，他们却不断发布防控疫情方案……以上的事迹让我深深意识到，每一个行业都有自己的价值，虽然疫情期间我有时候只是在派驻单位正门值班站岗，引导、帮助办事群众填写广西健康码，看似微不足道的工作，但是只要我坚守岗位，也可以发光发热，为这个社会爆发自己的能量！

我也知道这样做还远远不够，我深知作为一名电信的员工，派驻在玉林市大数据发展和政务服务局的意義。我不仅需要做好派驻单位的支撑工作，尽可能的多学习和充实自己，还需要尽可能的挖掘商机，挖掘潜在客户，为公司谋利益，给公司创造更多的价值。我会时刻记住自己的使命，在以后工作生活中我会加油的。争取更大的进步。

做肉丸心得体会篇五

炸肉丸子是一道地道的中式美食，是老少皆宜的美味佳肴。

从最简单的炸至油熟的肉丸子味道一定不会让人失望，但是要做出外酥内嫩，味道鲜美的肉丸子，却需要我们花费一番心机，下面我将分享一下自己的炸肉丸子心得体会。

第二段：选料与调料

肉丸子的美味首先来自于选料与调料。首先要选择新鲜的肉，肉质要切细，而且一定要有一定的肥瘦搭配，以保持肉丸子的嫩滑口感。接下来就是调料的重要性，需要将姜葱蒜泥等搭配成适合的调料，让肉馅味道更加鲜美，口感更加细腻。

第三段：搅拌与调和

肉馅需要经过搅拌与调和才能更好的融合粘合。对于没有擀面杖的人来说，最好的方法是用手搓。将调料和肉泥混合在一起，以同一方向旋转的方式，用力搓至肉馅变得有弹性，感觉手感柔软。同时，如果需要增加或减少调料的成分，也需要及时调整，以保证肉馅的味道和口感，这样做好的肉丸子口感才会更佳。

第四段：油炸时间与技巧

炸肉丸子的时间和技巧也非常关键。首先，需要在油锅上加热花生油，待油热至约170度时，将肉丸子在油锅中轻轻放入，用小火等待直到肉丸子炸至表皮呈金黄色为止，然后捞起，并放在厨房用纸上，沥干多余油份。这种方式可以让肉丸子的口感外酥内嫩，更加美味。

第五段：总结

做炸肉丸子需要耐心和细心。从选料到配料再到煎炸，每个环节都需要注重细节，才能将味道调配得完美。但是，要真正掌握这个技巧，也需要多练习，亲自动手去尝试，然后根据经验总结出自己独特的方法。相信大家根据我的经验和技

巧，也能够成功的做出外酥内嫩，美味的肉丸子。