

2023年面点制作心得体会(优质5篇)

心得体会是我们在生活中不断成长和进步的过程中所获得的宝贵财富。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？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。

面点制作心得体会篇一

经过三周的兴成长学习，让我对制作ppt有了新的认识，以前做ppt很多时候回在网上借用，很多自己想做的都发挥不出来，通过这次的学习，自己学会很多新的技能和技巧。

课堂展示、工作总结等不少地方都离不开ppt，好的ppt不仅让学生眼前一亮，还能为你的内容加分！从策划、设计到文字、逻辑，我简单总结了几个ppt制作注意要点。

1. 文字，不是用来读的，ppt的本质在于可视化，可视化的3个好处是便于理解、放松身心、容易记忆。

2. 20分钟是关注的极限，课堂上时间都是极为宝贵的，学生不会化大量时间去阅读所有课本内容，也不会喜欢听老师的长篇大论。浓缩的才是精品，演示的核心内容是观点！把观众容易困惑的地方和你认为重要的地方作一些说明，不用担心你的演示过短，如果你的演示足够精彩，会给观众留下期待和回味。

3. 清晰，比什么都重要，ppt有个致命弱点——观众容易迷失思路，ppt不是电影，其逻辑结构是抽象的，难以把握，ppt是一页页翻下去的，前面内容只能靠记忆。解决的方法有2个：事先给每位观众发一份演说刚要；给你的ppt建立清晰的导航系统。

4. 没有设计，形象减分。ppt特别是对外ppt是形象识别系统的重要组成部分。设计，正成为ppt的核心技能之一，也是ppt水准高低的基本标准。内容的好坏难以评价，但形式的优劣却显而易见。喜欢又信任的方案自然是观众的首选。

5. 动画效果，提升ppt表现力。动画，让ppt变得更生动，表现效果提升。片头动画：精美/创意片头，给观众带来震撼。逻辑动画：先后/主次顺序，帮观众理清线索。强调动画：放大、缩小、变色，实现强调效果。片尾动画：演示结束+呼应开头+强化记忆。情景动画：把故事情节、过程表现得栩栩如生。

6. 图表，是ppt的筋脉。演示的基本内容是数据，图表必不可少。powerpoint软件就像为图表而生，强大的绘图功能加上清晰的操作界面，简单的操作模式，让人能轻而易举的掌握。如果你的ppt还在受大段文字的困扰，还在为逻辑混乱而发愁，那就赶快学习ppt图表吧。

7. 没有策划就没有精品。好的ppt是策划出来的。不同的演示目的，不同的演示风格，不同的受众对象，不同的使用环境，决定了不同的ppt结构、色彩、节奏、动画效果等，介于观众、领导、演示者等多重标准的审视。一个好的ppt作品基本对以上要求的准确把握。

8. 为ppt添加声音元素。缺乏声音素材，缺乏声音感觉，缺乏声音编辑技术等。pp早已不再限于课堂教学、汇报演示、企宣、婚庆等场景，声音是不可或缺的元素，是增强画面冲击力的绝佳武器。

转化h5传播更快捷。h5课件拥有跨平台传播、交互等多方面的优势。ppt转化为h5课件，可以实现快捷传播与分享。h5的制作平台操作并不难，但如果有一个能够将你的ppt直接转化成h5的方法，你会更惊喜。速课网实现了3分钟内将ppt转化

为h5并且保留ppt原有效果，在课件中同步录入声音，不但增加课件画面冲击力，还帮助学习者快速理清思路。ppt转化h5其快速便捷的传播优势符合了现代信息化教学的新模式。

学习ppt是有好处的，学会了，可以自己独立完成制作课件、会议总结演示文稿等等，而现实工作中很常用到。所以我会更加珍惜这次的学习机会，还要更好的学习制作ppt。

面点制作心得体会篇二

作为一种传统的烹饪艺术，西点面点制作凭借其独特的美味和精致的外观吸引了众多食客的注意。我在学习和实践中对西点面点制作有了一些心得体会，通过这篇文章，我将分享这些心得和体会。

第二段：选材和准备

制作美味西点面点的首要步骤是选用优质的食材。对于面粉来说，面筋含量高的中筋面粉是制作面点的首选。同时，加入适量的盐和白糖可以调和面团的口味。对于其他辅料，如奶油、鸡蛋和牛奶等，也要选用新鲜的原料，以保证制作出的面点口感和风味。在准备工作中，需要将配料和材料准备好，确保每一样都充分准备，以便制作过程中的顺利进行。

第三段：技巧和步骤

在制作西点面点的过程中，掌握一些关键的技巧和步骤非常重要。首先，要注意面粉的筋度，通过适当调整水的用量和面粉的混合程度，掌握好面团的柔软度和弹性。其次，制作饼皮时要注意控制松紧程度，以保证饼皮的薄厚和均匀性。在操作上，使用合适的工具和方法，如擀面杖、裱花袋等，可以使制作过程更加便捷和高效。此外，注重细节，如烤制的时间和温度的掌握，可以使面点更加美味和可口。

第四段：创造和创新

除了掌握基本的制作技巧和步骤，创新也是制作西点面点的关键。对于传统的面点，可以通过改变调料、佐料或者加入其他的原料，使其味道更加独特和新颖。同时，可以结合不同的工艺和制作方法，创造出自己的特色面点。创新既可以从口感上下功夫，也可以从外观上做文章，通过精心设计和装饰，使面点更具吸引力和诱人。

第五段：分享和传承

在学习和实践中，我体会到了制作西点面点的乐趣和魅力。而与此同时，我也意识到这一烹饪技艺需要不断学习和积累，需要坚持和耐心。因此，我将把我所学到的心得和体会与他人分享，以期能够传承和发扬这一优秀的西点面点制作技艺，并且不断提高自己的水平。

总结：

通过学习和实践，我对于西点面点制作有了更深的理解和体会。选材和准备、技巧和步骤、创造和创新以及分享和传承是制作美味西点面点的重要因素。只有通过不断地学习和实践，才能成为一位优秀的西点制作师，制作出更多迷人的西点面点，为食客带来更多的美味和惊喜。对于我个人而言，西点面点制作不仅仅是一种烹饪技艺，更是一种乐趣和追求，我将继续努力，不断探索和创新，以提升自己的制作水平。

面点制作心得体会篇三

孩子独立完成一件手工制作品是需要手脑齐用的，在这个过程中孩子也会遇到很多的问题，如果能坚持做完，也是一种毅力的表现，无论孩子的手工制作完成品是什么样的，都应该给予表扬和肯定，让孩子建立自信心。

孩子在制作手工时，通常都是一些日常的简单的事物。这就要看孩子平日对于日常生活中的各种事物的观察度了。如果孩子观察仔细，那么做出来的东西就会惟妙惟肖，更注重细节上的变化。时间长了，孩子自然养成注意留心身边事物的习惯。

在孩子手工制作的很多时候，都是老师先提供一些事物的图片或者造型，然后引导幼儿发散性思维去思考，再调动幼儿的制作热情，让孩子尽情的发挥自己的想象力，创造自己头脑中的事物。这样手工制作不仅仅锻炼了孩子的手动能力，还对孩子的创造能力有了很好的培养。

手工制作不仅仅要靠幼儿头脑中的创造能力，还要让幼儿把这个创造能力付诸实践，搬到真实的生活里，用自己的手来完成这个创造。对于孩子来说，这是培养孩子独立完成一件事物最好的办法。从最初的设计，创造到后期的规划、制作，都是要靠孩子亲自动手一点一点来完成的。对于孩子的动手能力是良好的培养。

面点制作心得体会篇四

第一段：引言（说出制作面点的目的和重要性）

制作面点是一项古老而重要的烹饪技艺，它是许多文化中的重要组成部分，也是人们生活中不可或缺的一部分。通过制作面点，我们可以品尝到各种美味和多样化的食物，也能感受到中式烹饪的独特魅力。在这篇文章中，我将分享我在制作面点中的心得体会，并附上一些精美的图片，希望能给读者带来一些启发和欢乐。

第二段：选择高质量的原料（描述选择原料的重要性）

制作面点的第一步是选择高质量的原料。新鲜的面粉、新鲜的蔬菜和肉类，以及优质的调味料，都是制作出美味面点的

关键。我经常前往市场选择新鲜的食材，确保在烹饪过程中能够保持最佳的新鲜度和营养价值。同时，根据自己的口味和喜好选择合适的原料也是至关重要的。

第三段：精心的搭配和制作（详细描述制作面点的过程和技巧）

精心的搭配和制作是制作出美味面点的关键步骤。面团的和面时间、面团的发酵时间、火候的掌握，都需要我们细致入微地处理。像包饺子、包包子这样的面点制作需要耐心和技巧，比如包饺子时要注意包馅的平整、封口的牢固，包包子时要注重馅料的均匀和蒸制时间的掌握。只有通过不断的实践和摸索，我们才能够掌握这些技巧，制作出色香味俱佳的面点。

第四段：分享制作面点的乐趣和回味

制作面点不仅仅是为了填饱肚子，更是一种享受生活的方式。当我们亲手制作出美味的面点，并与家人和朋友一同品尝时，无疑是一种幸福和满足的体验。而且，面点也可以成为我们和亲友们的交流话题，相互分享各自的心得和技巧，增进感情。每当我呼吸着面点散发出的香气，品尝着饱满的口感时，都会让我陷入回味和怀念。

第五段：总结和展望（总结自己的心得体会并展望未来）

通过制作面点，我不仅学到了烹饪的技艺，更感受到了生活的乐趣和美好。我会继续热爱制作面点，并不断尝试新的食材和口味，提升自己的烹饪水平。作为一个面点爱好者，我希望能够通过自己的努力和学习，不断创新和改进，为家人和朋友带来更多美味的面点，让大家更好地享受生活的喜悦。

附图：（插入自己制作面点的照片）

在这篇文章中，我分享了我在制作面点中的心得体会，并附上了一些精美的图片。通过精心选择高质量的原料，规划制作过程，以及分享制作面点的乐趣和回味，我希望能够启发读者对于面点制作的热爱和兴趣。制作面点不仅是一项技艺，更是一种方式去感受生活的美好和乐趣。希望大家也能通过制作面点，体验到烹饪的魅力和带来真实快乐的喜悦。

面点制作心得体会篇五

说到面点，怎么能不想起中国的三大面点呢，以下为大家提供的是中国面点的制作技巧，仅供参考！

烙饼的技巧在于水温。要想把大饼烙得香热柔软又省油，只需用开水。但不能用滚开的`100度新开水去烫，而是刚刚落了开的开水。

和面一定要多放水，放些许精盐，尽量把小麦面粉揉软。很软的含水白面粉加适量植物油。层次不要多，尽量把植物油集中在少数几个层面。

锅内应该放入充足的水分，水分不至于会快速蒸发掉。待水烧开后再开始放入包子开始蒸。

对于速冻包子不要将其解冻，放入蒸笼直接蒸即可。蒸包子时，包子之间应该有一定的间隙，保证包子蒸熟变大后不易粘连。

煮一般面条如果在锅中加少量食盐，这样煮出来的面条不糊烂。

煮面条时若在水中加一汤匙菜油，面条不但不会粘连，且能防止面汤起泡沫，溢出锅。

煮面在下面条时适量加点醋进去，这样可除面条的碱味，还可使面条变得更白。