

# 最新墨刀实训心得体会(优秀8篇)

心得体会是指一种读书、实践后所写的感受性文字。记录心得体会对于我们的成长和发展具有重要的意义。下面小编给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。

## 墨刀实训心得体会篇一

自从上次品尝了美味的小保刀削面，让我回味无穷。今天，我又求妈妈带我去吃刀削面。

一进门，我就闻到一股辣辣的味道，哈！是刀削面麻辣的香味，我拉着妈妈赶紧找了个位置坐了下来，然后再喊服务员点刀削面。

“刀削面来喽！”只听一位服务员大声喊，不一会儿，他就把刀削面端到我们桌上，我拿起筷子就吃。俗话说的好“心急吃不了热豆腐”，果然，刚出锅的刀削面把我烫的“哇哇”大叫。妈妈说：“慢点吃，小心点！”

我听了妈妈的话，慢慢地，小心地品尝着，可是才入口爵了爵，嘴里就像快喷出火焰了。

品尝刀削面也是一门学问。我总是先舔一舔香浓醇厚的卤汁，干啥它香，辣的美味，然后放在嘴里轻轻的咀嚼着，品味他的鲜美，我越吃越想喜欢，不一会儿，刀削面就被本人一扫而光了。

刀削面是一道美味的佳肴，可口的饭菜，让人赞不绝口。

怎么样，听了我的详细介绍，你一定心动了吧！那就快来品尝一下吧！

## 墨刀实训心得体会篇二

世界面食在中国，中国面食在山西，山西面食数平遥。那平遥有什么面食呢？这个就要说一说世界名吃刀削面了。

平遥刀削面吃起来好吃，做起来可是有点难。首先要选上好的面粉，接着就要和面，这和面可有讲究，要反复揉，和好的面团必须软硬合适。削面是一个技术活，把揉好的面团放在手上，拿刀削面专用刀进行削。削出的面形状必须是柳叶形的，两端尖，中间略厚。边削边煮，大约两三分钟后，削好的面像小鱼儿似地在锅面上跳跃时，面就熟了。要注意了，刀削面的浇汤是熬制的骨头汤或者肉汤，其中加了很多特配的调料，味道鲜美弥久。

我比较喜欢吃西红柿鸡蛋刀削面，再加一点肉丝汤味可美了。如果要吃炒刀削面，就在锅里倒一点油放两颗鸡蛋，待鸡蛋熟后就把西红柿放进去，闻到香味时就该刀削面出场了，把刀削面放在锅里和西红柿鸡蛋仔细搅拌，这时你会闻到一股香味从锅里溢出，你便会迫不及待得把面放到碗里，细细品味，西红柿、鸡蛋、面的香味瞬间释放出来，越嚼越香。咽下去真是回味无穷。

怎么样，你觉得平遥的刀削面香吗？那就快来山西平遥品尝刀削面吧。赏平遥古城，尝平遥面食。

## 墨刀实训心得体会篇三

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的美食，你看：北京的烤鸭，西安的羊肉泡馍，内蒙古的小肥羊，云南的过桥米线，山西的刀削面……从宴会上的正餐大菜，到街头村边的风味小吃，可以说举不胜举。

今天，我就给大家介绍一道我最喜欢的小吃——山西刀削面。

山西的刀削面可是非常有名的一道小吃啊，记得爸爸、妈妈带我去山西大同玩，跟我说山西刀削面怎么样怎么样的好吃，我听着听着，口水都快流下来了，可谓是“口水直流三千尺”啊！

山西的刀削面不仅味道好，样子也很好看。粗细均匀的面条浸在米黄色的汤里，一条条肉色的豆腐干伴着青绿色的青菜，香喷喷的香菜，褐色的肉末、肉丸子，还有一颗特别好看的卤鸡蛋，真是让人看到就马上想要吃！

山西刀削面的做法很简单：来了客人，随手拿根筷子，把煮好的面捞进碗里，再捞出豆腐干、肉末、肉丸子、青菜、卤鸡蛋，加上汤水，撒上一把香菜，喜欢吃辣的客人还可以浇勺红红的辣油，一碗色、香、味俱全的山西刀削面就做好了。

我吃刀削面的时候，喜欢先把鸡蛋吃掉，吃面条我喜欢一根一根地吃，找到面的“头”以后，“哧溜”地一下吸进嘴里，再细细地咀嚼。

听完我的介绍，你们是不是垂涎欲滴呢？那就赶紧去山西大同品尝一下正宗的山西刀削面吧！

## 墨刀实训心得体会篇四

小时候父母工作忙，记事起我便与爷爷奶奶一同生活。老家只是一座低矮的瓦房还有一方小小的院子，但却占据了我心中大把的位置。犹记那时，看着周围的同龄人总有父母陪伴，终有一天我爆发了：“我要爸爸妈妈！”接着便是一串无休止的哭声，响亮贯耳，还不时夹杂着“爸、妈”这样抽噎的字眼。其实那时只是一种对爸爸妈妈的好奇，以及不满。但是这样一番举动可是急坏了奶奶，奶奶火急火燎的从竹椅上飞奔而下，一抱将我圈进怀里，不停用手抚摸我的背，嘴里轻轻叹道：“哎哟喂，这是怎么了？宝宝不哭，不哭。”

当她听到我啞哑的喊声时，安慰着：“爸爸妈妈很快就会来接宝宝了，没事的，不哭啊，我们不哭。”在奶奶的安慰下，我渐渐止住了哭声，但眼睛鼻子仍是通红的。“可怜的.宝宝唉！”奶奶摇了摇头，牵着我走进厨房，让我坐在那张小板凳上，“奶奶给你做最好吃的刀削面！”说罢，便行动起来。

我有些好奇的看着奶奶，只见她双手揉搓着一团白白的面团，均匀而有力，接着便将揉好的面团削出一片片面片。面皮在空中飞舞着，薄如蝶翼，叫我看直了眼，好似一副格外美丽的画卷，我呆愣着，直到一碗热气腾腾的刀削面摆在我面前。热气在眼前缓缓上升，朦胧极了，浓郁的汤汁，翠绿的葱花，金黄的鸡蛋，让我迫不及待的拿起筷子。我一口一口的吃着，奶奶花一般的笑容在眼前一片朦胧中绽放开来，一点一点占据我的心，那是记忆里最美的笑容。吃完面，只觉得眼睛鼻子都不再酸涩，只剩下淋漓精致的舒畅。奶奶看着我，眼睛愈发明亮，自那以后，每当我哭泣，都有一碗热气腾腾的刀削面为我而留。那些不美好的记忆又都蒙上一层明亮的色彩。

后来爸爸妈妈出现了，我不得不离开奶奶，没有想象中的开心幸福，只有离别的怅然与悲伤。

无法忘却那段美好时光，吃过很多碗刀削面却已没有了当年的味道。

再回故乡，还是一样的竹椅，一样的老屋，一样的刀削面，一样的笑容，一样热气腾腾的美好时光。

## 墨刀实训心得体会篇五

我的家乡在山西，那里的面食闻名于天下，其中最美味还有最出名的'是这些：刀削面、莜面“栲栳栳”、山西小窝头等。这些都是我吃过的。

在这里，我就为大家详细地介绍这三个吧。小窝头大致分为两种：一种是由玉米面做成的窝窝头；还有一种便是杂粮窝窝头。山西小窝头吃起来感觉比较甜，挺好吃，清末时慈禧曾经赞过它。但是好吃的东西也不能多吃，因为窝头吃多了伤胃。刀削面想必许多人都吃过，一片一片的，一边比一边厚。许多人以为它是用刀削的，这是一个误区，刀削面可以不用刀削，用铁片也很好。

刀削面被发明时就是用铁片“砍”的。这还有一个典故呢！相传在宋末时，蒙古入侵中国，占领了中国。当蒙古进攻太原时，百姓们就用刀抵御蒙古兵。当蒙古占领了太原之后，便下令收了百姓的菜刀，每十户只给一把，轮流使用。有个老人看排队领菜刀的人太多，便郁闷地回到家里。路上，他捡到一铁片，于是就让老伴用铁片“砍面”，再和卤汁一起煮。结果做成了天下闻名的刀削面。莜面“栲栳栳”，也许许多人觉得它这个名字怪怪的，不敢去吃。你们可错过了这美味了！它用莜面制成，形状为蜂窝状。许多个圆形的窟窿整齐地排列着。将它放进蒸笼蒸一阵子，美味的莜面“栲栳栳”就出炉了，熟时即香味扑鼻。做法是：将莜面加一倍开水或冷水和制，用手掌在光滑的板面上推一个，食指卷一个，做成如‘猫耳朵’似的筒状形，长寸许、薄如叶、色淡黄。

做好后，挨个站立并排在笼内酷似蜂窝。我最喜欢吃它了！要是选料好，做工精细的莜面“栲栳栳”，如配以羊肉或蘑菇汤、肉酱等，那实在是太美味了！又软又香，吃起来香喷喷的，肉酱的香味在你的嘴里回荡。咬起来软绵绵的，又有些弹牙，这感觉保证你吃了还想吃，使人闻之垂涎，胃口顿开，食之香醇异常，回味无穷。

除了美味外，还可健脑醒目，还可降低现代“三高”（血压高、血脂高、血糖高）。看着看着，你不禁想尝尝了吧？那你就赶紧到附近的一家正宗的山西面馆品尝吧！

“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀，银鱼落水翻白浪，柳

叶乘风下树梢。”大家猜猜是什么？对，它就是令人“口水直流三千尺”的刀削面。

“世界面食在中国，中国面食在山西，山西不愧为面食之乡。”这是日本友人明星食品株式会社长卜厚昌先生考察山西面食后说的一句赞誉。令人百吃不厌的刀削面的做法你一定想知道吧！

刚端来一碗刀削面，面叶雪白雪白的中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，一股暖流从心里蒸发出来。冬天喜欢吃辣的人还可以浇勺红红的辣油，热腾腾的，辣辣的，暖和极了。

## 墨刀实训心得体会篇六

自从上次品尝了美味的小保刀削面，让我回味无穷。今天，我又求妈妈带我去吃刀削面。

一进门，我就闻到一股辣辣的味道，哈！是刀削面麻辣的香味，我拉着妈妈赶紧找了个位置坐了下来，然后再喊服务员点刀削面。

“刀削面来喽！”只听一位服务员大声喊，不一会儿，他就把刀削面端到我们桌上，我拿起筷子就吃。俗话说的好“心急吃不了热豆腐”果然，刚出锅的刀削面把我烫的“哇哇”大叫。妈妈说：“慢点吃，小心点！”

我听了妈妈的话，慢慢地，小心地品尝着，可是才入口爵了爵，嘴里就像快喷出火焰了。

品尝刀削面也是一门学问。我总是先舔一舔香浓醇厚的'卤汁，干啥它香，辣的美味，然后放在嘴里轻轻的咀嚼着，品味他的鲜美，我越吃越想喜欢，不一会儿，刀削面就被本人一扫而光了。

刀削面是一道美味的佳肴，可口的饭菜，让人赞不绝口。

怎么样，听了我的详细介绍，你一定心动了吧！那就快来品尝一下吧！

## 墨刀实训心得体会篇七

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有着自己的特色美食。你看：北京的烤鸭，西安的羊肉泡馍，内蒙古的小肥羊，云南的过桥米线……从宴会上的正餐大菜，到街头村边的风味小吃，可以说是不胜枚举。但我最喜欢的还是我家乡的刀削面，虽然我的家乡不是山西，但做出来的刀削面还是可以和山西刀削面相媲美了。

刀削面味儿好，每一吃完都让人感觉口齿留香，回味无穷，它虽然不是什么山珍海味，但在我眼中它却是无与伦比的美味佳肴，刀削面宽而又薄，放到汤里一煮，它就散发出阵阵诱人的香气，我喜欢往羊肉刀削面里多加点羊血、羊肉、辣椒和醋，这样一碗色香、味俱全的羊肉刀削面就做好了。

我每次吃羊肉刀削面总爱先喝一口汽，然后再吃羊血，因为羊血软软的，脆脆的、香香的，我觉得这样刀削面的味儿会更好一些的。

我经常去我家乡的一个餐馆去吃刀削面，因为那的刀削面实惠而且味儿又好，所以我每一次去这家里面的人都很多，有家在附近的，也有远道慕名而来的，他们和我一样都是被餐馆厨师的手艺吸引来了。

我记得有一次，我吃得太多了，结果回家以后肚子撑得动也不想动了。

我喜欢我们家乡的羊肉刀削面，亲爱的朋友，如果你来我们家乡做客，我一定会邀请你去品尝我们家乡的羊肉刀削面。

## 墨刀实训心得体会篇八

俗话说“民以食为天”。几乎每个地方都有自己的美味。你看：北京的烤鸭，西安的羊肉泡馍，内蒙古的小肥羊，云南的过桥米线，山西的刀削面。

从宴会上的正餐大菜，到街头村边的风味小吃，可以说是举不胜举。今天，我向大家介绍一个风味小吃，那就是——山西的刀削面。山西刀削面风味独特，制作方法别具一格，因此而跻身于“五大西式名品”之列，享有非常高的声誉。山西刀削面色、香、味、形俱全，是山西的风味小吃。山西刀削面看相好。

做好面时，面条又薄又宽，浸在散发着滚滚浓香的鲜美汤汁里，加上几块儿闪着小亮点的红烧五花肉，再将绿油油的小青菜，淡黄的豆腐皮，一小片一小片的香菜散落其间，着食时，真是令人垂涎欲滴！山西刀削面得名于它有非比寻常的做法——刀削。搓面团时，必须揉匀、揉软，揉到表面光滑并且平整为止。

下锅时，左手托着面团，右手持着特制的弧形削刀，一刀一刀削进锅中，最后煮好时，盛到碗里，加上熟了的红烧五花肉、小青菜、豆腐皮、香菜。山西刀削面的味道更好，吃刀削面的时候还挺有意思呢！吃面条时，我喜欢一根一根地吃，找到面条的“头”以后，“嘘”地一下吸进嘴里，真是顺滑顺口呀！吃红烧五花肉、小青菜、豆腐皮、香菜时，我喜欢慢慢地嚼着吃，一口一口嚼着吃的时候，我感觉好吃极了！

有一次，我吃面条时很急，吸面条时过猛，汤溅的满脸都是，弄得我狼狈不堪，爸爸、妈妈和妹妹看见我这样，都捂着肚子笑了起来。从那以后，我给山西刀削面取了个别名叫“溅满脸”。

我已经介绍完了，是不是有一种垂涎欲滴的感觉？其实，山



西刀削面非常的好吃，用文字是不可能完全描述出来的，真正的味道还需要你自己去品尝，相信你品尝完以后，绝对会回味无穷！