

最新烘焙老板心得体会范文 烘焙的心得体会(模板5篇)

心得体会是指一种读书、实践后所写的感受性文字。我们应该重视心得体会，将其作为一种宝贵的财富，不断积累和分享。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。

烘焙老板心得体会范文篇一

星期日下午我和好朋友柏梓皓一起前往秋林商场负一楼的烘焙教室学做月饼。来之前妈妈就给我讲了月饼的由来。听妈妈说：“中国素有中秋佳节食月饼的传统习俗，这一习俗是从唐朝开始的，北宋的时候在宫内非常流行，后来流传到民间，当时俗称“小饼”和“月团。”一想到今天能尝试一下做月饼，我开心极了！

我们到了烘焙屋，按照烘焙师阿姨的要求，我们先洗手，然后换上了干净又漂亮的粉色围裙，男生穿起来也很好看呢！

开始做月饼了。叔叔阿姨们先教我们和面做月饼皮儿，材料有低筋面粉，糖浆，色拉油。这一步可不简单，得一点点儿往面粉里加色拉油，反复搅拌大概半个小时，再一点点揉成面团，最后把面团放到塑料袋里醒面。阿姨说平时醒面得一个半小时或两个小时，但今天天气炎热，40分钟就可以了。这期间我们准备月饼馅，就用莲蓉吧。一个馅儿是60克，我们用电子秤一点点地称，一会儿多，一会儿少的，有点难哦！

再看看那烘焙阿姨们几乎一拿一个准儿，真让我们佩服，当然这不是一天两天的功夫。馅里还得加蛋，我们把蛋黄切两半。这时，面团也醒好了，我们把称好的皮儿按扁，像包包子一样开始包月饼。这是最难的一步了，因为皮儿只有13克，月饼馅儿有60多克。我们几个徒儿倒是将将巴巴的把月饼包

上了，但月饼各个七扭八歪，站立不稳。不过放进磨具里，再从磨具里拿出来还是蛮漂亮的。

最后一步就是用烤箱烤月饼了，大概7分钟拿出来刷蛋清再放里面烤七八分钟。月饼出炉了，香喷喷的很好吃。

不是亲手尝试制作月饼，真的不知道月饼师傅有这么辛苦呢！我们美滋滋地品尝着自己胜利的果实，激动之情溢于言表，心里更是美滋滋的。

烘焙老板心得体会范文篇二

老板的离开并不意味着他完全失去了对公司的控制，因此，行为谨慎的员工知道别人会看见他或将会看见他。他知道周围的同事在默默地作自己的事情，他更清楚凡是自己做得不好的事总会传扬开去。即使单独一个人行事，他做事的态度也慎重得像整个世界都在监视他似的。

五. 像罗文一样工作

一个充满自信的员工不会畏惧任何困难的挑战，他们也是老板最赏识的员工，因为自信可以使他们完成那些看似不可能完成的任务，而不必老板事事躬亲。特别在老板不在的时候，他们对于公司的意义将更加凸显，与那些缺乏自信、畏手畏脚的人比起来，他们才是公司的支柱。

九. 你是主人，不是乘客

既然选择为一个公司工作，你就是公司的一员。同样，不管你是机修工，还是推销员；你是会计，还是出纳；也不管你是技术开发人员，还是部门经理；哪怕你仅仅是一名仓库保管员，或者是内部的清洁工。这些都无关紧要，最重要的是你在公司这条船上，你必须和公司共命运。

十. 你就是公司的老板

在中国，虽然找一份工作可能不是太困难的事情，但是，真正找一份理想的工作并不容易。因此，珍惜现有的工作岗位，是一个优秀员工时刻要牢记的。只要你把公司当作是自己实现抱负的平台，你就已经是公司的老板。因为你已经和公司融为一体了，你的每一分努力都不会白费。

老板的离开并不意味着他完全失去了对公司的控制。即使单独一个人行事，你做事的态度也应慎重得像整个世界都在监视你似的。

记得一个从事餐饮业的朋友同我讲过这样一个故事：有一个偏远山区的小姑娘到城市打工，由于没有什么特殊技能，于是选择了餐馆服务员这个职业。在常人看来，这是一个不需要什么技能的职业，只要招待好客人就可以了，许多人已经从事这个职业多年了，但很少有人会认真投入这个工作。

这个小姑娘恰恰相反，她一开始就表现出了极大的耐心，并且彻底将自己投入到工作之中。一段时间以后，她不但能熟悉常来的客人，而且掌握了他们的口味，只要客人光顾，她总是千方百计地使他们高兴而来，满意而去。不但赢得顾客的交口称赞，也为饭店增加了收益——她总是能够使顾客多点一至二道菜，并且在别的服务员只照顾一桌客人的时候，她却能够独自招待几桌的客人。

就在老板逐渐认识到其才能，准备提拔她做店内主管的时候，她却婉言谢绝了。原来，一位投资餐饮业的顾客看中了她的才干，准备投资与她合作，资金完全由对方投入，她负责管理和员工培训，并且郑重承诺：她将获得新店25%的股份。现在，这个小姑娘已经成为一家大型餐饮企业的老板。

记住，老板不在决不能成为你偷懒或放松自己的理由，恰恰相反，你应该将之视为一个机会，一次考验，在严格自律的

同时，锻炼一下自我鞭策的能力。

烘焙老板心得体会范文篇三

爱上烘焙后尝试着做各种小点心。开始的时候小心翼翼的用电子秤毫克不差的添加主料、配料的，但有时也失误。慢慢的好多了，就得心应手了。我还试着添加或减少些不同的东西，比如妈妈糖尿病，我就得把糖去掉。反正失败是成功的“妈妈”，“妈妈”总会教我积累经验走向成功。关键是家人的认可就是最大的成功和满足。

烘焙增添了我生活的乐趣，同时更是给家人带来了舌尖上的新鲜感，我乐此不疲。

不过正像有的人说，这就是小资的玩意儿，要有钱又有闲，还得有兴致。其实自己烘焙从成本上说，还真是很贵。那天北京侄女回来让我烤蔓越莓饼干，好吗，百克多点的面，黄油要75克，一块黄油的近三分之一。我买的中间价位的，加上其他的，你说这饼干成本多大呀！原来我特喜欢吃西点，通过烘焙才知道，它的热量有多大，为什么是增肥食品。所以我基本不做了！但是真的特别的好吃，特别是女孩子，是说吃谁爱。

虽然有乐趣，但也很费时。准备要时间，烘焙也要时间。加在一起可不是个小数。比如做一个戚风蛋糕准备要30分钟，还要烤45-50分钟呢！时间有点长，不划算。就是说烘焙的时间成本也很大。

但我找到了两种比较经济的品种，一是做麦芬。添加各种配料，就成了蔓越莓、葡萄干、甜豆、巧克力、咖啡了等等样式的，百克面粉、80克牛奶、半个鸡蛋，一点素油，只要烤十五分，虽说没戚风那么细腻，但也特别松软，又复合营养健康要求。真的很不错，家里人都喜欢。二是小饼干，只要五分钟就好，是解馋又省时！

我做的最多的，要属酥皮的点心。早上配上粥、奶、豆浆、米糊，花样翻新，让家人吃不腻。酥皮最受家人喜欢的当属肉月饼。可是酥皮也是很油腻的，我限制每次每人只吃一个。并且不用黄油和猪油，口感只稍差一点。做这个酥皮点心还可以把觉得很腻的月饼粉碎再加上黑芝麻做成馅，就很可口了！

不管怎么说自己学做烘焙家里人吃起来干净、放心、可以花样翻新，又不用任何的添加剂，还是好处多多呀！我还是要快乐的做下去。

对了，还有一项需要投入的是各种制作工具，除去烤箱大头外，要电子秤、打蛋器、面粉筛、橡皮刮板、不锈钢盆、蛋糕模、裱花嘴等等。预备起了，也是不小的花销啊！

烘焙老板心得体会范文篇四

一个人的时候，总是不知道吃什么。以前读大学的时候，非常非常讨厌一个人出去吃饭，不管是去食堂还是校门口饭馆，总觉得那是一件无比悲伤可怜的事情。如果真的只能一个人吃饭，我宁愿去小卖部买一盒泡面和火腿肠，然后回寝室吃。不想自己的孤单被别人发现，特别是吃饭的时候。

后来，长大了，不得不一个人吃饭的时间越来越多，总是要善待自己的胃。自己在家里烧菜做饭，估摸着做好了已经没有胃口再吃，所以很多餐厅开始主打一人食的概念。一个人吃饭，渐渐也显得没那么孤单可怕，虽然我还是比较排斥的。

两个人感觉就容易多了，一个人做饭，一个人洗碗，分工合作干活不累。还有人可以品鉴你做的美食，也是生活中的情趣。

自从我辞掉了工作，开始准备在家好好思考一下自己的未来的时候，很长一段时间是非常无聊的。后来不知道怎么的，

买了一个烤箱，然后开始在家自己做蛋糕做面包做饼干。第一次做蔓越莓饼干的时候，明明所有步骤都是按照教程来做的，结果最后，全部烤糊了。不甘心，立马重新再来一次，总结了下上一次失败的地方，可能是每个烤箱温度不同，调低一些，再随时观察着，就成功了。

做烘焙最大的乐趣，其实并不是在最后成品出来的那一刹那，而是整个准备和制作的过程中，买食材买器具，看教程，然后一步步学着做。只有体验了那些每一步的艰辛，你才会知道每一个蛋糕面包饼干背后是多么不容易。

说到烘焙，总是给人一种delivering happiness幸福的味道。不管是那些从外观就看起来非常漂亮美好的食物，还是口感香甜，都隐隐约约能够让人觉得幸福。不然，怎么会有人不开心的时候，吃一点甜品就会开心起来。

在欧美国家里，烘焙占据着非常重要的位置，基本每一个家庭主妇都会做蛋糕和点心，每当亲朋好友聚会之时，主人往往为客人献上自制的蛋糕或苹果派。漫步街头，那些前店后厂、自产自销的烘焙糕点房比比皆是，随时可买到新鲜的面包、蛋糕和点心。而点缀在巴黎、维也纳、阿姆斯特丹等欧洲名城中的露天咖啡座，更富有一种浪漫和温馨的情调，在都市美景陪衬下享用点心和饮料，别有一番情趣。因此，烘焙食品不仅是烹饪的组成部分，而且已成为一种文化的象征。

如果你还不会烘焙，那不要紧，你可以去买做好的呀。巴黎贝甜就是一个非常值得你去品尝的烘焙咖啡店，他们是全世界的人都喜欢的欧式烘焙咖啡店。

烘焙老板心得体会范文篇五

烘焙，可以让人感到身心愉悦，特别是当自己制作的一样样甜品被别人称赞，心中更是感到无比快乐。不知什么时候，我爱上了烘焙，烘焙使我的生活更美好。

每次妈妈带我到蛋糕屋买面包，我都站在那个厨房前看他们做甜点。蛋糕师拿出一个已经放凉的蛋糕，把它轻轻地放在转盘上，一手拿着抹上鲜奶油的刀，一手轻轻转动转盘，那刀轻轻碰到蛋糕边缘上，蛋糕便被画上了一条约白带子。我正看得入迷，妈妈已经付好帐要回家了。

她见我如此痴迷，回家后便从网上查来步骤，让我学着做。我高兴得一蹦三尺高，飞快地找来材料。我拿起五个鸡蛋，先轻轻的将蛋黄与蛋白分离，我每次敲蛋壳都悬着一颗心，生怕用力太大或太轻了，没控制好力度，导致蛋黄和蛋白混在一起。我又往蛋黄里加牛奶和油，都是50克，不能多也不能少，不能多也不能少我轻轻的念叨着，重复着这句话，心中紧张极了，接下来的每个动作我都仔细而又紧张的做着，生怕出一点差错，但心中也愉悦，自己动手给我带来了成就感，给我带来了乐趣。我小心翼翼的将蛋糕放进烤箱，设置了40分钟，便坐下等待。

一分钟，五分钟，十分钟过去了，我紧张又期待：蛋糕会好吃吗？它会烤焦吗？渐渐地，烤箱里传来了蛋糕的香味。我凑到烤箱前一看，哇！蛋糕膨得又高又大，真是完美极了！叮——烤箱发出清脆的声响，我赶紧戴上手套，拿出蛋糕倒扣放凉，当作明日的早餐。

第二天早晨，家人们品尝了我做的蛋糕，纷纷赞扬：这真是色香味俱全，又香又软，真美味！我感到快乐极了，心中是满满的自豪感。

烘焙让我变得心灵手巧，烘焙使我无比快乐，烘焙让我的生活更加美好！