

2023年学烘焙心得体会 烘焙的心得体会(优秀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。那么心得体会该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。

学烘焙心得体会篇一

在人的一生中，总会有第一次，第一次滑雪；第一次骑自行车；第一次养小动物……但我的第一次是……第一次是什么呢？原来是第一次烘焙！我又是怎么走上烘焙这条路的呢？别急，听我慢慢道来。

在一个普通的星期六，我正沉醉在美梦当中。突然，一个电话打断了我的梦境，我连忙起来，用百米赛跑的速度冲到电话前，“喂，你是陈济龙吗？今天下午我们一起去烘焙坊吧，我现在就在你家门口，出来吧。”我一听转怒为喜，烘焙？我早都想去了，今天一定是我的幸运日！（-）

进了烘焙坊，一股香味扑鼻而来，琳琅满目的面包、饼干占满了我视野内的所有地方。我也迅速的选好了饼干，此时此刻，我并不知道将会有一堆“恶魔饼干”生在这个世界上。我先用传说中的绿奶油，抹茶做为饼干的原料，巧克力豆做为装饰，表姐用一种怪异的眼神看着我说：“你确定要这么搭配？”“当然！”我不假思索的脱口而出。“好吧，我不管你了。”表姐一转身，就将我拒之千里之外了，我也没有说话，继续做我的饼干创作事业。“叮”的一声，我期待的声音，终于在我耳边响起，我如同闪电一般冲了过去，“嗯？”这是我的饼干吗？确实有一种说不出口的颜色，我的巧克力豆呢？原来早已化在了饼干上，我这才明白巧克力是饼干做好之后再放的’。我只能看着表姐大口大口的吃着

她做的饼干，表姐也是见我可怜，说：“别看了，你的口水都快把这座店给淹了，我还是分你一点吧！”于是表姐就“大发慈悲”的分了我一丁点饼干渣，气急败坏的我和表姐就这样展开了一场“饼干争夺赛”。

这就是我第一次烘焙，你是不是也有和我相同的经历呢？

学烘焙心得体会篇二

烘焙比赛是一种受到越来越多人关注的比赛形式。通过参加烘焙比赛，可以锻炼自己的烘焙技能，展示自己的才华。而且，参加烘焙比赛还能结识许多同样喜欢烘焙的人，交流经验，切磋技艺。在参加了一场烘焙比赛后，我深深感受到了其中的乐趣和收获。

第二段：准备工作的重要性

在参加烘焙比赛之前，充分的准备工作非常重要。首先，要对比赛的规则和要求有清晰的了解，包括时间限制、所需材料和工具等。其次，要选择适合自己水平和风格的烘焙项目。面对众多的烘焙项目，我选择了制作一款经典的法式甜点——马卡龙。接下来，我精心准备了所需的材料和工具，并进行了多次实践，不断改进自己的制作方法和技巧。通过充分的准备，我增加了自信心，为比赛做好了充足的准备。

第三段：比赛中的收获和遇到的困难

在比赛过程中，我遇到了一些困难，但也收获了很多宝贵的经验。首先，比赛中的时间非常紧张，需要在规定的时间内完成烘焙过程。这要求我在短时间内高效地完成各个环节，包括材料的准备、烘焙的步骤、装饰的细节等。其次，比赛中的竞争压力不容小觑，每个参赛者都想展示出最好的一面，这给我带来了一定的压力。然而，我通过冷静思考和沉着应对，成功地克服了这些困难。

第四段：交流和学习的机会

除了自己的烘焙技巧，烘焙比赛还给了我与其他参赛者交流和学习的机会。比赛过程中，我和其他选手进行了深入的交流，分享了各自的经验和技巧。通过观摩其他参赛者的作品，我学习到了许多新的制作方法和装饰技巧，进一步丰富了自己的烘焙技能。参加烘焙比赛不仅是展示自己，更是一个与他人共同学习和进步的过程。

第五段：总结和展望

通过参加烘焙比赛，我收获了许多宝贵的经验和技巧。比赛中，我深刻体会到了准备工作的重要性，以及在紧张的竞争环境下保持冷静和自信的重要性。同时，我也意识到了与他人交流和学习的重要性，通过分享经验和学习他人的技巧，可以不断提升自己的烘焙水平。在将来，我会继续参加各种形式的烘焙比赛，不断挑战自己，提升自己的烘焙技能，实现更高的目标。烘焙比赛不仅仅是一场比赛，更是一次成长和收获的旅程。

学烘焙心得体会篇三

在烘焙食品中，面包、饼干、方便面等食品都成为人们的主餐食品，尤其是上班族的青年人，由于生活节奏加快，他们是主要的消费群体，因此安全、健康应放在首位。

最开始学烘焙，做甜点，动力都是来自女儿。小女喜甜食，为了女儿的健康，也为了自己的口腹之欲，我买回一大堆烘焙工具和材料，开始学着自给自足。那位优雅时尚的大师香奈儿不就说过嘛，厨艺是最性感的才艺。

上烘焙课的时候，老师说硬面包、软面包等，我一直以为硬面包就是硬的面包，但不是，是以面粉量作基数计算，糖用量一般不超过10%，油脂低于6%的面包为硬面包，像俄式列巴、

塞衣克、法棍等等。而平时吃的各种甜面包多是软面包，不能当作主食的，是点心面包。但老师还说，最简单的也是最难做的，硬面包，考验的就是发酵、揉面、醒发、烤制的水平。丹麦面包怎么做都不会好吃，加那么多的糖、奶油、鸡蛋、馅料，想要把它做得好吃也要具备一定水平啊。

有句话是“一入烘焙深似海”，慢慢地，我发现烘焙的乐趣不在于吃到亲手做的食物，而在于过程。有时忙碌了一天，回到家我就迫不及待地想要好好做份甜点犒劳家人和自己。洗手，精准地称量各种材料，按照步骤一丝不苟地分离蛋白，倒奶油打发，搅拌面糊，然后郑重地送入烤箱，巴巴地期待“见证奇迹的那一刻”到来，每次掀开烤箱门，都有种打开山洞发现宝藏的感觉。哇！这是世界上独一无二的作品啊！

学烘焙心得体会篇四

不知不觉自己动手做烘焙已经一年多了，从一开始的“狂热”到现在的“懒惰”，变化还真是大呢！

开始的时候，去烘焙店买材料，除了面粉类的东西，还买回了好多到现在还没有用过的模具，当时只看着好看了，没想过自己是不是真能用得上，总觉着先买回家再研究，可是可是到现在它们都还在睡大觉。唉，败家呀！

再就是看方子尝试，好在买东西的时候，店里的小姑娘说上网找找“君之”的博客看一下，于是乎慢慢的开始跟高手做，从失败一再尝试一失败——再来……直到成功，自己觉得有点眉目的时候，做的最多的就是蛋糕卷，虽然有时候会开裂，但是相比蛋糕来说，时间上还是省多了呀！加上喜欢的各种果酱或者淡奶油，好吃！面包一开始是纯粹手揉面的，后来手腕子发炎，终于败了面包机回家，于是面包也可以经常做了。饼干么，想尝试的都试过了，家里人不是特别喜欢，基本都搁置了。但是去年元旦时候，孩子开班会，我们一起做的饼干还是很受欢迎的！

后来上班的时间改了，地点也远了，早上6点起床开始准备早饭，吃完饭，老公送孩子上学，我抓紧时间打扫卫生收拾收拾，8点出门，否则就要迟到了；晚上正常情况下7点到家（特殊情况除外），吃完饭差不多7：30，看看孩子的作业、签字，检查学习情况，洗澡、洗衣服……都弄完差不多也10点左右了，实在不愿再动烤箱了。

休息日的时候，也是抓紧收拾，准备下一周的食品等等，用烤箱的时候是越来越少……

虽然做了不少，但是从来没有发博发图，为什么？一是不习惯，有时候做完了就吃了，等不到拿出相机摆好景拍好图上博；二是自认为做的没那么好，自己人消化就可以了。再者文笔也不好，自己折腾折腾就很满足了！想学习想上博不是有那么多的前辈高手在吗！俺主要的任务就是学习、学习、再学习！在此一并向各位高手致谢！

不好意思，找了一大堆理由。总之，下一步争取把没用的模具都开开光，不出门的日子再试试高手们的蛋糕、面包之类的好东西，让自己的胃充实起来！

给自己加油！

学烘焙心得体会篇五

烘焙是一门需要耐心和技巧的艺术，只有经过不断尝试和实践，才能取得成功。我曾经烘焙过程中遇到了各种挑战和困难，但也从中学到了许多经验和体会。在这篇文章中，我将分享我个人的烘焙成功心得体会，并希望能够帮助其他烘焙爱好者。

首先，选择优质的食材是成功的基础。无论是面粉、牛奶还是糖，都需要选择质量上乘的原材料。面粉的种类和品牌也会对烘焙结果产生影响。在选购食材时，我通常会选择有信

誉的品牌，并花些时间研究不同品牌的口碑。此外，不同的烘焙食谱可能对食材有不同的要求，我们要根据实际需要调整比例，保证原料的精确度和完整性。

其次，对烘焙工具的选择与熟悉是至关重要的。烤箱、搅拌器等工具的性能会直接影响烘焙的结果。要确保烤箱能够保持恒定的温度，并且有均匀的热量分布。另外，搅拌器的选择也很重要。对于一些需要打发的食材，如蛋白和奶油，使用一个高质量的搅拌器能够提供更好的工作效果，从而使作品更加成功。

第三，理解食材的特性和反应规律可以帮助我们更好地控制烘焙的过程。不同的食材有不同的特点，有些会受热膨胀，有些则会产生化学反应。我们需要了解食材的特性，并注意不同的调配方法。例如，在面粉中加入泡打粉或小苏打会使面团膨胀更加均匀。而将盐加在蛋白中会加快打发速度。理解食材的特性和反应规律可以让我们更准确地控制烘焙的过程，进而提高成功的几率。

第四，时间掌控是非常重要的。烘焙需要我们对时间的准确感知。在发酵的过程中，我们需要掌握正确的发酵时间和温度。在烤制的过程中，我们需要密切关注烤箱中的食物，并根据经验和食谱指引，调整烘焙时间。目视观察和实验是学会掌握时间的关键。通过不断地练习和尝试，我逐渐掌握了发酵的时机和糕点烘焙的时间，从而获得了更多的成功。

最后，分享与交流是提高烘焙技能的重要途径。通过与其他烘焙爱好者的交流分享，我学到了许多新的技巧和方法。互相鼓励和建议，可以帮助我们突破瓶颈和解决问题。另外，观看专业烘焙师的视频教程，参加烘焙课程，也是提高烘焙技能的有效途径。通过分享和交流，我们能够不断积累知识和经验，提高烘焙的成功率。

总之，烘焙成功心得体会需要我们对食材、工具、时间和技

巧的综合把握。只有经过不断的尝试和实践，我们才能够突破自我，提高自己的烘焙技能。希望以上的经验分享能够帮助到其他烘焙爱好者，并为他们在烘焙旅程中带来更多的成功和喜悦。