

# 2023年圆形和球体教学反思总结 球体和圆柱体教学反思(模板5篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

## 蛋糕师工作总结篇一

一天，我自己做蛋糕了，蛋糕可香了！

我先把面包切成两半，小心翼翼地把面包翻到盘子里，将面包上面涂一成奶油，涂上去坑坑挖挖，我用小刀把其余的刮掉，盖上另一半面包。然后，我把五颜六色的奶油挤上去，形成一座美丽的彩虹，再把其它部分用蓝色奶油抹上去，就像蔚蓝天空中驾着一座五彩缤纷的彩虹。最后，用红色奶油和粉色奶油在天上组成了一个爱心，后面还加了一些灰色的奶油，就像烟花突然直冲云霄。不一会儿蛋糕可漂亮了，蔚蓝的天空中好像有一匹骏马在奔驰。我又隐隐约约看见有许多可爱的小朋友在色彩斑斓的彩虹上嬉戏、玩耍。

蛋糕做完了，现在要开吃喽！我用勺子捞了一点到嘴里，嗯，感觉比蜜还甜，一直甜到心田。

我一连吃了五大口，爸爸看我那狼吞虎咽的样子，笑着说：“慢慢吃，又没有谁跟你抢！”

接下来是蛋糕大战，我满脸涂上奶油，把同学脸上也弄得都是，同学们相互看着，不禁哈哈大笑起来。当同学们看到我的时候，都捂住嘴巴，悄悄地笑起来，我到镜子前面一照，

发现舌头都绿了。

做蛋糕，吃蛋糕真有趣！

## 蛋糕师工作总结篇二

我很喜欢吃蛋糕，妈妈为了让我吃到卫生、干净、美味、不含防腐剂的蛋糕，专门准备了做蛋糕的工具。今天我就和妈妈一起做蛋糕。

做蛋糕分为六步：第一步，拿六个鸡蛋，把蛋清和蛋黄分离；第二步，往电压锅里倒上点油，然后拿上刷子刷匀，这一步很重要可以防止蛋糕粘锅；第三步，把蛋清用打蛋器打发，一定要打的它倒过来也流不出来才行，加入适量的糖继续打发；第四步，用手轻轻的把蛋黄搅碎，倒入蛋清中搅匀；第五步，加入面粉继续搅匀；第六步，往预热的电压锅里撒点黑芝麻，把面糊倒入锅里再装饰装饰，盖上锅盖，大约半小时就会闻到香喷喷的蛋糕味儿了。

蛋糕做好了，吃起来甜甜的、松松软软的，心里甜滋滋的。

今天我学会了做蛋糕这个本领。原来干家务也是一件快乐的事情，我以后要多干家务活。

## 蛋糕师工作总结篇三

每次看着妈妈用蛋糕机做着美味可口的蛋糕，我也想跃跃欲试。有一天，趁着妈妈不在家，我便找来了各种材料，如：鸡蛋、自发粉、牛奶……开始做蛋糕。

我先把鸡蛋在碗边轻轻地敲开一条裂缝，顺着裂缝掰开蛋壳。一眨眼的功夫，蛋黄像一只机灵的小鱼“嗖”的一下滑进了

碗里。然后我开始搅拌，放入自发粉和牛奶。刚开始自发粉和鸡蛋像敌人一样，水火不容。后来，它们混在了一起，溶成了糊。我再把番茄切成小片倒入其中。我小心翼翼的把刚才辛苦做的配料倒入蛋糕模型中。

过了三、四分钟，有一股白烟缓缓的升上来，我一闻，好香呀！我使劲的吸，恨不得把全部的香味给吸进去。终于，蛋糕做好了。一尝“咦，怎么没有味道”？我仔细的回想“哦，原来是忘记放糖了！”我懊恼的说。后来，我又做了一次巧克力的蛋糕。吸取上一次的教训，这一回，记得放糖了。可一尝，太苦了，是放了黑巧克力的缘故。

吃着自己做的第一次蛋糕，虽然很苦，但我的心里却喜滋滋的。

## 蛋糕师工作总结篇四

常温蛋糕，是指不需要冷藏的蛋糕，主要由打发的蛋白、面粉和糖组成。相比于其他蛋糕，常温蛋糕有着更加绵软的质地和更加自然的口感，更加适合作为下午茶或者生日蛋糕。此外，常温蛋糕由于没有冷藏架子，制作起来也较为简单。但是，也因为没有冷藏功能，如果保存不好，常温蛋糕会很快变质，影响口感和健康。

### 段落二：常温蛋糕的制作步骤和技巧

制作常温蛋糕的首要步骤是打发蛋白和蛋黄，通常是利用电动搅拌器的打蛋器附件。接下来，将面粉和糖粉拌匀，加入蛋黄糊中，轻轻拌匀，最后再将打发的蛋白倒入面糊中，同样轻轻拌匀即可。这里有几个小技巧需要注意：一是将蛋白、打蛋器、盆子等所有用具都要保持干燥无油，否则会影响打发效果。二是在打蛋白的时候，可以加入一两滴柠檬汁或者白醋，可以增强蛋白的拉丝性能，打发出来的蛋白更加稳定

和蓬松。三是一定要在面糊没有结块的情况下轻轻拌匀，切勿使劲搅打，否则蛋糕会发硬。

### 段落三： 常温蛋糕的口感和变质原因

常温蛋糕的口感是最令人难忘的，它既松软又充满弹性，而且甜味非常适中，让人每一口都充满幸福的感觉。但由于没有冷藏的功能，常温蛋糕很容易变质，下雨天或者非常潮湿的环境下尤为容易。变质的原因是因为蛋糕中的蛋白和糖分分解后变质，生产酸味和产生细菌。所以我们在制作和保存常温蛋糕时要非常注意卫生和湿度，建议保存在干燥、通风、避光的环境中。

### 段落四： 常温蛋糕的时尚混搭和口味丰富

常温蛋糕的制作非常灵活，可以根据自己的口味随意调整甜度和口感。也可以将蛋糕做成多层的形式，加入水果、巧克力、奶油、果酱等作为夹层，做成更加丰富多彩的口感。此外，现在还有很多更加时尚的常温蛋糕，比如红丝绸蛋糕、抹茶蛋糕、提拉米苏蛋糕等等，搭配出了很多不同的口味和装饰，非常适合作为派对上的甜点。

### 段落五： 总结常温蛋糕的美妙与注意事项

常温蛋糕的制作虽然比冷藏蛋糕要简单，但在保存和口感上都需要特别关注。所以，我们要掌握好制作方法，摸索出自己的口感偏好，并保持清洁和卫生。让常温蛋糕成为我们生活中不可或缺的美味甜点，同时也成为我们交流话题的美好存在。

## 蛋糕师工作总结篇五

常温蛋糕，又称为裸蛋糕，是近年来备受欢迎的一种糕点。它不像传统的糕点需要经过烘焙，而是在室温下制作。由于

其外表裸露，因此也可以添加各种果蔬、花瓣等进行装饰，非常漂亮。作为一个爱好烘焙的人，我对常温蛋糕进行了多次的尝试和实践，下面我将分享一下自己的心得和体会。

## 第二段：制作常温蛋糕的基本步骤

制作常温蛋糕的基本步骤包括：打发蛋白、混合蛋黄与材料、搅拌混合、分装入烤盘、冷藏定型、脱模、裱花装饰。这些步骤中，最重要的还是打发蛋白这个环节，只有蛋白打发的好，才能够使常温蛋糕达到丰富多彩、柔软发糯的效果。

## 第三段：制作常温蛋糕需要注意的细节

要制作一款完美的常温蛋糕，需要在制作过程中注意一些细节。首先要注意材料的量，材料比例要准确，特别是蛋白的用量，对制作蛋糕质量有很大的影响。其次还要注意蛋白是否完全打发，打发不好的话，蛋糕口感会变硬、口感会变得干涩。此外，常温蛋糕在制作过程中也不能受到振动，如有振动会影响蛋白发泡状况。

## 第四段：常温蛋糕的口感及装饰

制作好的常温蛋糕具有细腻且柔软的口感，给人一种非常舒适的感觉。而且常温蛋糕可以添加各种水果、坚果等做为装饰，使得蛋糕不再单一而是更为多元化，同时还能起到美化蛋糕的效果。花瓣、奶油、树莓之类的元素也能够为常温蛋糕带来更为美丽的外观，增添了珍贵的时尚元素。

## 第五段：总结

总之，常温蛋糕是一款非常特别的点心，制作过程困难程度较大，但是它的口感及外观都可以让人流口水。要想做一款完美的常温蛋糕，需要了解制作的基本步骤和注意事项，同时还需要不断的实践和经验的积累。希望大家尝试一把，相

信一定会有以出奇制胜的感觉！