

2023年学做蛋糕心得体会(通用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？接下来我就给大家介绍一下如何才能写好一篇心得体会吧，我们一起来看看吧。

学做蛋糕心得体会篇一

蛋糕是我们生活中不可或缺的美食品类之一，无论是生日、婚礼、派对还是日常品尝，蛋糕都是最受欢迎的美食之一。烘焙蛋糕是一项非常新奇和有趣的挑战，也是我喜欢的烘焙的一部分。今天，我想分享我在蛋糕烘焙过程中的经验和心得体会。

二、选择配料

蛋糕烘焙的关键是配料的选择，它直接决定了蛋糕的味道和口感。面粉、油脂、糖、蛋和奶制品是制作蛋糕必不可少的原材料。我通常会选用低筋面粉，因为它的蛋白质含量较少，产生的面团较不粘，更容易加工和操作。对于油脂，我会选择黄油或植物油。如果要制作奶油蛋糕，我会在油脂中添加一部分奶油来增加口感，使其更加丰富。甜度方面的选择范围也较大，我会根据蛋糕的风味和口感来选择砂糖、红糖或蜂蜜等。总的来说，我会根据不同的口感需求，选择适量的配料来达到更好的效果。

三、烤箱温度和时间

烤箱温度和时间对蛋糕的成品影响很大，这是我在烘焙中需要特别注意的。一般来说，我会根据不同的蛋糕配方，设定不同的烤箱温度和时间。对于戚风蛋糕，我会选择低温长时间的烘焙方式，这可以使蛋糕发得更高、更松软。而对于海

绵蛋糕，我会选择高温短时间的烤焙方式，这可以使蛋糕的外层更加松软酥脆，味道更加浓郁。当然，具体的烤箱温度和时间需要根据实际情况调整，以达到最佳的效果。

四、烘焙技巧

烘焙过程中的技巧非常关键。对于需要混合的面团，我会选择使用电动搅拌机来进行充分混合和提高效率。当然，我也会在混合过程中留意面团的状态，确保其不会过度搅拌。对于需要加热的油块，如黄油，我通常会使用微波炉来加热，这可以使其更加均匀，更容易加工。在烘焙过程中，我会不时地观察蛋糕的状态，调整烤箱温度和时间，确保蛋糕呈现出完美的金黄色。

五、总结

总的来说，蛋糕烘焙是一项既有趣又有挑战性的烹饪技巧。在烘焙过程中，配料的选择、烤箱温度和时间确定以及烘焙技巧的运用是关键。只有掌握这些技巧，才能烤出让人满意的美味蛋糕。通过我的实践和总结，我相信我会越来越熟练和专业地制作出更好的蛋糕。

学做蛋糕心得体会篇二

今年寒假由于受新型冠状病毒的影响，我们开学日子推迟了。

在家无聊的时候就想着和妈妈学做蛋糕，我们准备好了材料，蛋糕就正式开始了，首先把鸡蛋的蛋清和蛋黄分离，在蛋黄里放入糖、牛奶、食用油、面粉，充分搅拌均匀，直到没有小疙瘩为止。搅拌好放在一边备用，现在我来搅拌蛋清了，蛋清里放糖、放两滴白醋。家里没有打蛋器，妈妈教我一个妙招，用纯净水瓶，把底部剪掉，再剪出1厘米宽度的长条，就用这个长条来打蛋器，经过漫长的一个小时，我和妈妈交换打蛋清，终于打好了，蛋清变成白白像泡沫的东西，就像

一个宝宝紧紧抱住妈妈一样牢牢地粘在碗上，即使把碗反过来，也掉不下来。最后就是把蛋清和搅拌好的蛋黄再次搅拌均匀，倒进刷了油的电饭锅里煮就可以了。

过了四十分钟，蛋糕出锅了，妈妈帮我装饰了一下，我把草莓放上去，于是我的草莓蛋糕完成了。和妈妈一起分享了我自己做的蛋糕，那味道回味无穷，非常美味！

这次做蛋糕让我深切体会到做什么事都要坚持下去，体会到了劳动带给我的快乐！

学做蛋糕心得体会篇三

今天，妈妈带我去优美滋做蛋糕。

来到蛋糕店，啊！这里的人可真多呀，我们找了一个位置坐了下来。

开始做蛋糕了，我系上围裙，戴上帽子和套袖。服务员先给我们发了三层面包，我拿了一层面包放在盘子里。服务员又给我们发了奶油，我小心翼翼地把奶油挤在面包上。服务员拿了一个大果盘，里面有葡萄干、草莓、蓝莓、芒果，还有猕猴桃。服务员叫我们先把葡萄干放上去，我把葡萄放上去；服务员叫我们再把面包在拿一层放上去，然后放在火龙果上再挤一点奶油，我又照做了；然后再把最后一层面包放上去就差不多了，服务员又给我们发了钢珠糖装饰的小爱心白色的巧克力，上面还写着优美滋三个字。我先在上面挤出了一朵小花，然后我把水果全部摆了上去；然后再把钢珠球糖洒在了蛋糕上，最后我把巧克力和装饰摆在了蛋糕上，一个蛋糕大功告成。我吃了一口，真是又香又甜啊！

这可是我第一次做蛋糕，真是难忘的一天。

学做蛋糕心得体会篇四

今天是一个令我和弟弟期待的日子，因为是弟弟的生日。妈妈曾经答应过我们，可以自己亲手制作生日蛋糕，多有意思呀，所以我期盼了许久，这一天终于让我等到了。

妈妈提前预约了时间，我们按时到达了莉萝烘焙坊。一进门一股奶油烘烤的香味就飘进了我们的鼻子。“真香呀！”妈妈说。“就是的！香的都让我快流口水了。”弟弟也凑热闹的说。可是我觉得味道太浓了，有一些让人不舒服。这间烘焙坊的规模不大，但是却很温馨。已经有五六个小朋友在那里忙着制作曲奇饼，看上去他们一个个都很兴致勃勃的样子。

轮到我們制作蛋糕了。阿姨先把松松软软的海绵蛋糕胚横向切成两半，添加了一些黄桃水果。接下来就要开始抹奶油了。阿姨手把手的教我和弟弟挤奶油。我心想这有什么难度，小菜一碟。但是轮到我抹奶油的时候，不是蛋糕胚被切下来了就是把奶油抹花了。这还真不是我这只好动的“小猴子”能干的事呀！就我这水平制作的蛋糕，一定没有顾客会欣赏。后来在阿姨的帮助下，总算第一步工序凑凑活活的完成了。第二项挤果酱、装饰蛋糕的任务来了。我想：我比较喜欢画画，这项任务我总应该能做好吧！果然不出我只所料，又简单，又好看，还可以创意无限，这项工作比较适合我。我和弟弟忙活了1个多小时，杰作终于诞生了！周围的小朋友和阿姨们都夸奖我们的创意蛋糕造型独特，想象力丰富。我的心情好得不得了，真有成就感啊！

我和弟弟兴冲冲地提着我们的“作品”，边说边笑地走出了烘焙坊，一起去庆祝弟弟的生日喽！

学做蛋糕心得体会篇五

在烘焙领域里，杯子蛋糕一直是备受推崇的一种甜点。它的

制作简单、手感柔软，口味香浓，可以在短时间内带来无限的惊喜。在我学习杯子蛋糕制作的过程中，我不仅收获了技能，还深深地感受到了杯子蛋糕的魅力和人生的启示。

第二段：探究杯子蛋糕的技艺

杯子蛋糕相比起其它烘焙甜点，是最容易上手的一种。它的制作工具简单，只需一个杯子和少量的厨房用具。在制作中需要把材料依次加入到杯子里，然后通过烤制完成一个美味的小蛋糕。在学习的过程中，我不仅学会了基本的做法，还尝试了各种不同的口味和小技巧，比如添加柠檬汁等来丰富味道。

第三段：分析杯子蛋糕烤制的原理

杯子蛋糕的制作原理跟许多烤制的甜点是相似的。在处理原材料的过程中，需要注意配料的比例、混合与搅拌的顺序和时间，以及预热、烤箱温度和时间等因素。在探究原理的过程中，我了解到不同种类的杯子蛋糕，如红丝绒杯子蛋糕的做法有所不同，需要对红色调色素的添加和巧克力颗粒的融合加以掌握。同时我还学到了如何保持体积充盈的方法，如在材料中添加泡打粉和泡打苏打来达到更松软的口感。

第四段：分享学习杯子蛋糕的感悟

通过学习杯子蛋糕的制作，我逐渐发现了烘焙所带来的愉悦。在制作过程中需要不断地尝试和修正，这种经验不仅在现在的烘焙中有益，也可以延伸到未来的职业和生活中。此外，这也让我学会了细心和耐心，因为失误或急躁都会影响杯子蛋糕的成品。制作蛋糕是一项细致和耗时的工作，多次的尝试和调整都会使自己的技能有所提升，也让我深刻地认识到努力奋斗是成功的前提。

第五段：总结杯子蛋糕制作的各种经验和成果

现在，我已经可以自信地在家中制作各种口味的杯子蛋糕，并与朋友家人分享。在学习的过程中，我收获了新技能，也更深入地了解了烘焙的魅力，这种体验无疑将会使我的人生更加美好。从杯子蛋糕的制作过程中，我学习到了对待生活的积极态度和人生的品质，这些经验将成为我未来成长道路上的重要财富。