

# 2023年烘焙心得体会(优秀5篇)

心得体会是对一段经历、学习或思考的总结和感悟。那么心得体会怎么写才恰当呢？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。

## 烘焙心得体会篇一

烘焙艺术是一门复杂而美妙的技艺，需要细致的操作和独特的美学思考。我在最近的一年时间里，深入学习了烘焙技巧和原料的知识，并不断探索创新，尝试了很多创意性的烘焙作品。在这个过程中，我获得了很多经验和启示，体悟到了烘焙艺术的魅力和意义，并对烘焙技巧和创意有了更深入的理解。在此，我想分享一下自己的烘焙心得和体会。

### 第二段：烘焙技巧的重要性

烘焙技巧是烘焙艺术的基础，它决定了烘焙作品的质量和口感。烘焙技巧的掌握需要我们不断地实践和尝试，从中总结出经验和问题，及时进行调整和改进。在我自己的烘焙实践中，我意识到了温度、时间、原材料比例等因素对烘焙作品的影响和重要性。控制好这些要素，才能做出口感丰富，色香味俱佳的烘焙作品。

### 第三段：创意的重要性

虽然烘焙技巧的掌握十分重要，但创意同样也是不可忽视的。创意是烘焙艺术的灵魂，只有有了创意，才能做出别具一格，有趣、独特的作品。在我的烘焙实践中，我发现了许多有趣的灵感源自于日常生活和身边的事物。比如，春季水果多，我就尝试做了各种水果蛋糕和曲奇饼干；圣诞节和情人节来临时，我会创作各种节日气氛浓郁的蛋糕和巧克力礼盒。给自己的想象和创作留下足够的空间，才能挖掘出最独特的灵

感和创意。

#### 第四段：心态和态度的重要性

在烘焙实践的过程中，个人的心态和态度也非常关键。烘焙需要一定的耐心和毅力，需要面对不断的挑战和失败，而失败的经历在成长中是必须的。在我的实践中，我发现耐心和毅力是更加重要的品质，从错误和失败中总结经验教训，不断尝试和改进，才能取得进步和不断提高。

#### 第五段：总结

总的来说，烘焙是一门不仅仅涉及技术，更涉及想象和文化的艺术。用心和耐心去学习、琢磨、尝试，让一道美好的甜品穿透餐桌的表面，传递着一份独特的心情和品味，让美好的味道与愉悦的心情相互交融，形成一种美好的人生情境。烘焙艺术的创作过程是一次不断深化和提升自我，寻找与探索内心生活世界的过程。我相信在烘焙中持之以恒的精神和信念，能给自己和周围的人带来无穷的喜悦和快乐。

## 烘焙心得体会篇二

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。

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！

开学后，我的小烤箱又开始忙碌起来了。做的最多的是饼干，因为做饼干技术含量不高，很容易成功，除了葱油饼干、麻酱饼干，司康饼外，还跟博友学了海苔肉松饼干，咸甜口味的。自以为挺不错，可是朵朵不太买帐，嘴上说好吃，实际上却总是剩，要不就送给同学吃了，她只喜欢吃甜的。呵！

尝到了烘焙的甜头，我决定要将烘焙进行到底了，于是在淘宝网上的“文怡心厨房仓库”买了米老鼠□kitty猫头、小狗骨头、圣诞树、小房子、硅胶小蛋糕等模具，准备让我的烘焙手艺上台阶、上档次了。

第一次试用了一下小老鼠模具，因为我的操作不规范，为了抢时间没有把面团先擀成面片再用模具扣，而是直接把面塞进模具里，影响了成品的成型质量，暂时先放弃使用模具了。再说了，不能天天吃饼干啊，得面包、蛋糕、饼干的换着吃才行啊。

试做了一次豆沙小面包，并学着给小面包做了个新造型，结果非常成功！朵朵带了几个到学校去，老师说象是买的，好吃！本想给爸带几个，可是我自己实在忍不住，全给吃了。

第一次用模具做蛋糕，用的配料是自制枣泥、苹果泥、鸡蛋、花生油，外加牛奶。可能是因为模具里加蛋糕糊有点多，加上俺的小烤箱热量比较集中，而硅胶模具本身导热性不如金属模具，竟然烤了个外焦里生，外面一层熟了，里面的生糊都涌出来了，害我加五分钟又烤了一次才熟透。

俺不爱照着方子做，总喜欢添枝加叶，加入自己的“创意”，找人家方子的`毛病也不行啊，幸好咱是比较爱动脑筋的一类人。

我看别的博友做蛋糕也不一定都加泡打粉，也不一定都要打发蛋白，人家做的都成功啊。估计问题可能是出在了牛奶上，我用的牛奶太多了，几乎是一斤，另外面粉也加多了。我决定再试试花生枣泥蛋糕。

我用料理机打好了枣泥、花生粉、糖粉，然后在另一个碗里打了三个鸡蛋，不过是使劲抽了几下而已，要让我把鸡蛋打发了，估计我没那么大的耐心。

在蛋液里注入花生油，再使劲抽几下，然后和枣泥、花生粉混合在一起，搅匀，再加入少量面粉，搅成蛋糕糊。这次差不多把面粉的量减了一半。我看面糊有点干，又加了少量牛奶。面糊做好后，盖上盖子，放到冰箱里保存。

今天早上把面糊倒入蛋糕模具中，打开电源，定好时间是十二分钟。

二十分钟以后，把蛋糕拿出来脱模。尝一口，那个香啊！口感也不垠了。比超市卖的哈雷蛋糕要好吃多了！

哈哈！俺成功了！

俺总结做蛋糕核心技术在于：

一、不能用水，牛奶一类的也要少用；

二、蛋糕糊的注入量不能超过模具高度的1/2，否则会出现外糊里生的现象；

三、面粉的量要少，否则影响口感；

不管是做蛋糕还是饼干、面包，都不能照搬照抄配方，随心所欲才是烘焙的最高境界。

俺知道，虽然俺取得了一个小小的成功，但离烘焙高手还差得很远。俺要再接再厉，不断努力，向着更新、更难、更高的目标迈进！

## 烘焙心得体会篇三

第一段：引言（200字）

烘焙已经不再是一种简单的料理手艺，而是一门追求精细的

烹饪艺术。越来越多的人喜欢烘焙，这不仅需要技巧和经验，还需要好的烘焙收纳系统来管理各种工具和原料。在我长时间的烘焙生涯中，我积累了一些关于烘焙收纳的心得体会，我将在接下来的文章中分享给大家。

## 第二段：收纳原则（200字）

好的收纳从最基本的原则开始，首先是减少冗余和浪费。烘焙过程中会用到各种工具和原料，但不是所有东西都需要购买或者保留。建议根据自己的实际需求来购买和保留工具和原料。另外，分类搭配也是一个重要的原则。将相似的工具和原料放在一起，便于使用和管理。例如，将所有的烘焙工具都放在一起，将各种粉类原料放在一起等等。

## 第三段：收纳方法和工具（300字）

在进行烘焙收纳时，我们需要一些工具来帮助我们实现整齐有序的收纳。先从容器选择入手，选择透明、易于清洗的容器，可以看到所放物品的种类和数量，并且易于清洗保持干净。有些原料比较容易吸湿，建议使用防潮罐保存。另外，利用架子、托盘、收纳篮等收纳工具，可以帮助我们将烘焙工具和原料分门别类并且易于取用。

## 第四段：时常整理（300字）

经常整理是保持烘焙收纳系统有序的重要手段。在烘焙过程中，尤其是使用那些常用的工具和原料时，很容易弄得乱七八糟。每次使用完毕之后，我们应该立即将其归还到原来的位置上。当然，定期整理也是必要的。每隔一段时间，我们应该对工具和原料进行检查和整理。清理过期的原料，清洗工具并确保它们在正常的工作状态。

## 第五段：分享和总结（200字）

烘焙收纳不仅仅是为了方便我们的烘焙流程，也是为了提升我们的烘焙体验。一个有序的烘焙收纳系统可以减少我们的烦恼，节约我们的时间和精力。通过整理和分类，我们可以更好地掌握我们所具备的工具和原料，更加自信地进行烘焙。同时，良好的烘焙收纳习惯也可以帮助我们节省金钱，避免不必要的购买。总之，只有通过好的收纳习惯，我们才能真正发挥烘焙的乐趣和创造力。

总结：对于喜欢烘焙的人来说，好的烘焙收纳系统是必不可少的。学会合理地减少冗余和浪费，合理地分类搭配，选择合适的收纳工具，保持干净整洁，时常整理和总结，这些都是我们在进行烘焙收纳时应该遵循的原则和方法。通过良好的收纳习惯，我们可以更好地管理烘焙工具和原料，提升我们的烘焙体验，同时也可以为环境保护做出贡献。

## 烘焙心得体会篇四

烘焙是一种让人们能够尽情陶醉其中的美食制作过程。无论是制作蛋糕、面包还是饼干，烘焙需要准备多种原料和工具。然而，烘焙所需的材料众多，容易让厨房变得杂乱无章。为了更好地进行烘焙，我在长时间的实践中总结出了一些收纳心得体会。在下面的文章中，我将分享我收纳心得体会的五个关键方面。

首先，要有一个明确的收纳区域。在厨房里划定一个专门的烘焙区域，将所有与烘焙相关的物品集中起来是至关重要的。这样可以让你在烘焙前不用四处搜寻需要的工具或材料。你可以选择厨柜、抽屉或者搁架作为收纳区域。我通常会选择一个离烤箱和操作台最近的地方作为烘焙区域，这样方便取用和放置物品，提高效率。

其次，要有明确的标记。烘焙所需的材料往往多种多样，有时很难一下子区分清楚。因此，明确的标记对于烘焙收纳至关重要。你可以使用贴纸、标签或者是专门的烘焙收纳箱。

将每种原料和工具分门别类放置，并贴上标签或写上名称，这样可以方便你快速找到需要的物品，并避免混淆。

第三，要有合理的收纳架。有一个合理的收纳架能够帮助你更好地收纳烘焙所需的物品。根据你所拥有的物品种类和尺寸，选择合适的收纳架来摆放它们。不同种类的烘焙原料和工具可能有不同的形状和尺寸，有些可能是易碎品。因此，一个有足够空间和合理分隔的收纳架可以让物品更加安全地存放，避免了因为不小心而损坏物品。

第四，要有透明的容器。透明容器是烘焙物品收纳的好选择。它们可以让你一目了然地看到容器里面放了什么，避免了打开每个容器的麻烦。此外，透明容器还可以防止杂物一直堆积在柜子角落，保持厨房整洁。我通常会选择带有密封盖的透明容器，这样可以保持原料的新鲜度和防止虫害侵蚀。

最后，要定期整理和清洁。烘焙所需的物品很容易变得凌乱，因此定期整理和清洁尤为重要。一周或一个月进行一次彻底的整理和清洁，可以及时找到过期或者损坏的物品，并且清洁收纳区域，防止细菌滋生和异味产生。你可以清理透明容器、整理标签，重新组织物品，并及时清理灰尘等。

总的来说，烘焙收纳是一个需要细心和耐心的过程。一个好的烘焙收纳体系能够让你更好地享受烘焙的乐趣，提高工作效率，并且保持厨房的整洁和卫生。通过规划明确的收纳区域，使用合理的收纳架和透明容器，以及定期整理和清洁，你可以轻松地收纳和寻找烘焙所需的物品。希望这些收纳心得体会能对你在烘焙过程中的收纳问题有所帮助！

## 烘焙心得体会篇五

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、表花嘴等等。预备起了，也是不小的花销啊！