

最新做蛋糕心得体会(优秀5篇)

心得体会对个人的成长和发展具有重要意义，可以帮助个人更好地理解 and 领悟所经历的事物，发现自身的不足和问题，提高实践能力和解决问题的能力，促进与他人的交流和分享。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。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。

做蛋糕心得体会篇一

一、学写字是练就做事认真的好习惯。

在多数情况下，字是写给别人看的，所以练习写字，一要写得正确，二要写得清楚。字写错了，别人就看不懂；字写得糊里糊涂，别人看起来就费劲；都使别人不方便。

首先，教师要以身作则，认认真真的尽力把字写好。作为一名教师不仅板书要整洁、漂亮，平时给学生批改作业也要把字写得端正，这是无声的影响，小学生的向师性和模仿能力很强，他们会自觉不自觉地向你学习。教师写字决不能“龙飞凤舞”，这样会使学生眼花缭乱，无法辨认。每一位教师都要严格要求自己，狠下苦功认真练好字，我坚持每周练写一页字，因为能写一笔好字是教师必备的基本功。现在使用《中华书画诠》练习了，因为它是由互联网+视频讲解，随时随地轻松练习的一套独创凹槽字模导航模具，不费纸墨，一滴清水循环使用的练字神器。

其次，教师要认真指导学生写字，以前都是沾墨水用纸，即不节约也不环保，现在我推荐《中华书画诠》因为它是水为颜料，干净环保，一次购买，全家受益，终生使用。

再次，教师一定要随时随地提醒并注意培养学生正确的书写

姿势，认真的纠正学生错误的执笔姿势。使学生最终养成良好的习惯，如果没教师在身边，我推荐使用《中华书画诠》因为它贴合互联网时代，每一页面配二维码，哪里不会扫哪里！同时有名师视频同步讲解，不限时不限地不限次，一对一指点！

二、写字是一种技能，非自己亲自动手，认真练习不可。

写字是一种技能，大凡传授技能技巧，讲说一番，指点一番，只是个开始而不是终结。要待技能技巧在受教的人身上生根，习惯成自然，再也不离谱走样，那才是终结。所以讲说和指点之后，接下去有一段必要的工夫，所以我坚持练习写钢笔字，硬是按照规律练习。有些人担心练不好，我推荐《中华书画诠》因为它是0基础起步，10天魔法训练，写好中国字，画好中国画！练成技能技巧不是别人能够代劳的，非自己动手，认真练习不可。特别是现代化手段走入千家万户的时候，更要强调“自己动手，认真练习”一分耕耘一分收获。经过我的刻苦练习，我写的字比以前好多了，还让我明白了一个道理：要刻苦才有收获，要付出才有收获。

做蛋糕心得体会篇二

1. 准备鸡蛋，低筋面粉，玉米油，白糖。
2. 全蛋放入盆里，放入白糖。
3. 用打蛋器打散。
4. 鸡蛋开始打颜色是黄颜色的。
5. 在打的过程中，颜色会慢慢变白，打到颜色变白就可以了。
6. 放入面粉拌匀。

7. 放玉米油拌匀。
8. 电饭锅均匀的涂上一层油。
9. 把拌好的面糊倒里面，盖上盖，按蛋糕档，做好了再反复一次，做好不要着急拔插头，焖10分钟再打开。
10. 这是做好的蛋糕。

做蛋糕心得体会篇三

纸杯蛋糕是一款在近年来越来越受欢迎的小点心，它以其外形可爱、口感绵软、口味多样而受到了广大消费者的喜爱。最近，我也学会了制作纸杯蛋糕，并对此有了许多体会和感悟。下面，我将分享一下我的心得体会。

首先，制作纸杯蛋糕需要耐心和细心。制作纸杯蛋糕并不是一件十分简单的事情，其中包括了许多步骤和技巧。首先，需要将材料准备齐全，包括面粉、糖、牛奶、鸡蛋等。其次，需要按照一定的比例将这些材料混合在一起，并搅拌均匀。最后，将混合好的面糊倒入纸杯中，放入烤箱中烘烤。这个过程需要耐心和细心，特别是在调配面糊时，需要掌握好材料的比例，否则会导致口感不佳。

其次，制作纸杯蛋糕需要创意和灵感。纸杯蛋糕的外形多样，可以根据自己的喜好进行个性化设计。在制作纸杯蛋糕时，我总是会尝试各种不同的装饰，如巧克力丝、水果丁、奶油花等。这些装饰不仅可以增添蛋糕的美感，还可以提升味觉体验。此外，我还会在面糊中加入一些自己喜欢的食材，如坚果、巧克力豆等，让蛋糕更加丰富多样。通过不断尝试和创新，我发现制作纸杯蛋糕可以成为一种发挥创意和想象力的方式，使自己的作品独一无二。

再次，纸杯蛋糕的制作过程是一次锻炼和成长的过程。虽然

制作纸杯蛋糕并不复杂，但在其中我学到了很多有关食物科学和烘焙技巧的知识。例如，了解面筋含量对蛋糕质地的影响，掌握烘烤时间和时间的关系等。通过学习这些知识，我不仅能够制作更好的纸杯蛋糕，还能够更好地理解食物的原理和变化过程。在制作的过程中，我还学会了耐心和毅力，遇到问题时不轻易放弃，而是想办法解决。这种锻炼对我个人的成长有着积极的影响。

最后，分享纸杯蛋糕是一种快乐和幸福的体验。制作纸杯蛋糕并不仅仅是一种技能，更是一种可以凝聚爱意和传递快乐的方式。当我将自己制作的纸杯蛋糕分享给家人和朋友时，他们都觉得非常美味和可口，让我感到非常满足和开心。制作纸杯蛋糕也成了我和家人之间的一种互动和交流方式，我们可以一起选择食材、制作蛋糕，分享快乐。这种快乐和幸福也加深了我对纸杯蛋糕的热爱和热衷。

总之，制作纸杯蛋糕是一种细致、有趣、有创意的活动，通过这个过程，我不仅学到了许多专业知识和技巧，还体味到了制作食物的乐趣和幸福感。纸杯蛋糕不仅是一种美食，更是一种情感的呈现和一种与家人朋友交流的方式。我相信，在今后的日子里，我会继续尝试制作更多美味的纸杯蛋糕，将快乐和美味带给更多的人。

做蛋糕心得体会篇四

妈妈顾不上吃午饭，就去超市买巧克力了，因为我们下午要做布朗尼蛋糕。

开始做蛋糕啦！首先把装进碗里的巧克力放进微波炉里，让它融化，把巧克力搅拌成稀糊状；接着放入120克食用油，继续搅拌，让油和巧克力热情拥抱；再依次放入雪白的面粉，新鲜的鸡蛋，甜甜的白糖，香脆的果仁，继续搅啊搅啊……让它们充分的融合在一起；然后把这深棕色的蛋糕糊倒入铺了油纸的烤盘，把烤盘送入烤箱，180度烤20分钟。

我和姐姐盯着烤箱，看到蛋糕糊慢慢长高长胖，香甜的气味从烤箱缝儿里慢慢飘出来，整个房间都变得香喷喷的了。“叮”的一声，烤箱报时，胖胖的蛋糕出炉了，我和姐姐欢呼跳跃，开心极了！

我们全家吃着蛋糕，我感觉格外的香甜，因为这蛋糕里有我自己动手的快乐呀！

做蛋糕心得体会篇五

近年来，烘焙成了一种风靡全球的热门爱好。其中，蛋糕的制作备受热爱烘焙的人们青睐。我也是其中之一。通过多年的不断尝试和探索，我总结出了一些蛋糕做法的心得和体会。在这篇文章中，我将与大家分享这些经验，希望能对烘焙爱好者们有所帮助。

第二段：准备工作

蛋糕制作的第一步是准备工作。首先，要确保所有的材料和工具都准备齐全。蛋、牛奶、低筋面粉、糖和黄油是常用的蛋糕材料；橡皮刮刀、搅拌器和烤模是必备的工具。其次，要量好每一个材料的份量，精确度很重要。最后，要提前预热烤箱并准备好蛋糕的烤模。准备工作扎实且细致，对于后续步骤的进行至关重要。

第三段：搅拌和烘烤

搅拌是蛋糕制作过程中最为重要的环节之一。我的经验是，在搅拌之前，要先将所有的材料都准备好，以免影响制作的顺序和效果。接着，可以根据需求选择手动或机械搅拌。使用搅拌器可以让材料更均匀地混合在一起，但手动搅拌能更好地感受材料的变化。搅拌过程中，要轻轻拌匀，避免过度搅拌导致面糊产生筋膜。完成搅拌后，将面糊放入预热的烤

模中，均匀铺开，准备烘烤。烘烤时间需要根据蛋糕的种类和尺寸进行调整，一般建议使用牙签检测熟透程度。

第四段：装饰和品尝

蛋糕的装饰是制作过程中最具个性化的环节之一。在蛋糕完全冷却后，可以根据个人喜好进行装饰。我常常使用奶油、水果和巧克力作为蛋糕的装饰品，它们能够提升蛋糕的口感和美感。装饰完毕后，就可以品尝蛋糕了。蛋糕的品尝过程是一次极具满足感的体验。享受着蛋糕的香甜和柔软，无论是自己吃还是与亲朋好友分享，都能收获无限的快乐。

第五段：经验与教训

在多年的蛋糕制作过程中，我积累了许多宝贵的经验。首先，要严格按照食谱和步骤进行操作。细小的差错可能造成蛋糕失败，并且不同食谱之间存在差异，所以不能随意对待。其次，要根据烤箱的特性和温度进行调整。不同烤箱的温度控制不一致，所以在制作蛋糕时要根据自己的烤箱来调整烘烤时间和温度。此外，定期清洁和维护烤箱是保证蛋糕质量的重要一环。

结尾段：总结

蛋糕制作是一项需要耐心和技巧的过程，但同时也是一项带来乐趣和满足感的活动。通过准备工作、搅拌和烘烤、装饰和品尝，我体会到了不断探索和尝试中的喜悦和成就感。同时，我也意识到了细心和坚持在蛋糕制作中的重要性。希望我的经验和体会能对所有烘焙爱好者们有所启发，让大家的蛋糕制作更加出色和美味。