

# 2023年中秋节制作月饼 画月饼制作心得体会(通用10篇)

决议的结果，应该是对当初设定目标的实现和问题的解决。决议的书写需要充分考虑可能的反对意见和争议，要有充足的论证和事实支持。以下是一些权威机构发布的决策研究报告和案例分析，供您参考。

## 中秋节制作月饼篇一

中秋节是中国传统的重要节日之一。在这个节日里，人们总会想到享受美食，其中最具代表性的就是月饼了。现在，不少人已经开始自己亲手制作月饼了，而我亲自尝试画月饼，也有了一些制作心得体会，希望能够与大家分享。

### 第二段：制作过程

首先，我准备了一些必要的材料，包括月饼模具、面粉、糖、油、芝麻、五仁馅、豆沙馅等原料。我根据月饼模具的大小，将面粉和糖按比例混合在一起，然后加入适量的油揉成面团。在将面团揉好后，我将其分为小块，搓成球状，然后再用模具将其压成形状。

### 第三段：绘制过程

在将月饼压成形状后，我选择了不同的绘制风格。有的月饼我涂抹上了一层蛋黄液，然后根据不同的图案点缀上芝麻，通过这种方式使得月饼色彩更加丰富，同时也增加了口感的层次感。有的月饼则是通过在表面刻上纹路的方式来制作，在不同的角度下产生不同的光影感，十分美观。

### 第四段：味道和口感

最终，我用两种不同的馅料填充了制作好的月饼。此时，我能够感受到制作月饼的过程中除了绘制的过程外，固然更重要的是所得到的味道和口感。在刚刚出炉的时候，月饼是温热的，红豆馅不太甜，但是和面皮的搭配十分完美。五仁馅则是十分香甜，喜欢咸味的朋友也可以尝试在里面加入葱花。

## 第五段：总结

通过这次画月饼的制作，我发现自己也能够做出美味可口的月饼。在绘制月饼时，也让我充分体验到了这个过程的精细和艺术性。所以，我认为，画月饼这个方法并不仅仅是为了追求美观，同时也是为了通过绘制，为月饼这个古老的文化注入一些新的元素。当然，制作不易，其中有很多坑需要应对，但过程中会有意想不到的收获。如果你也想尝试画月饼，那么我希望在你的制作中能够获得愉快与成功。

## 中秋节制作月饼篇二

目前的苏式月饼，在质量上，日有提高，花色品种也有了很大的发展，但在制作方法与馅料、皮酥等配制方面，仍与传统的配制方法相仿。

酥皮料：精白面粉5公斤熟猪油2.85公斤

馅料：(1)清水玫瑰月饼

(2)水晶百果月饼

(3)甜腿百果月饼

(4)松子枣泥月饼

(5)清水洗沙月饼

## (6) 猪油夹沙月饼

制成的豆沙22.5公斤糖制猪油丁8公斤黄丁1公斤黄桂花0.5公斤玫瑰花0.5公斤

## 中秋节制作月饼篇三

中国传统的中秋节，最重要的节日之一。在这个节日里，一个必不可少的食品就是月饼。而随着现代生活的发展和创新，画月饼成为了一种新的月饼制作方式。画月饼不仅能够增加节日气氛，同时也是一种寓意和传达情感的手段。制作画月饼需要耐心和技巧，但是如果制作得当，将会给我们带来美妙的视觉和味觉享受。

### 第二段：准备工作

制作画月饼首先需要准备好材料和工具。月饼皮需要用到面粉、水和油，馅料可以根据个人口味选择。工具则包括泡芙枪、刮板、画笔和色料等。在制作过程中，需要保持工具的清洁和卫生，尽可能避免混淆和交叉污染。

### 第三段：制作步骤

#### 1. 制作月饼皮

先将面粉和油搅拌均匀，再加入适量的水，搅拌至面团光滑。将面团醒发约30分钟，然后将其分别搓成小球，压扁擀成圆形饼皮，压薄的皮肤更容易画上自己喜欢的图案。

#### 2. 制作月饼馅料

将果仁类用搅碎机搅成粉末，配以芝士或豆蓉等馅料，轻轻搓揉至均匀状态。如有加入蛋黄酱等的馅料，需要预先切成小块。

### 3. 制作画月饼

将搓好的饼皮放在压模机器上，然后缩放出所需的形状大小，该过程需要在画笔的帮助下逐步完成。可以先涂上黄色、红色等颜色的饰面，再加上自己的图案和文字。最后将馅料放在饼皮中间，用指尖将饼皮揉合在一起，即可完成画月饼的制作。

#### 第四段：画月饼制作的经验与体会

在整个制作过程中，我学到了很多有关制作和艺术的技巧。要制作好画月饼，需要耐心和细致，特别是在描绘和赋予细节方面。除了技巧和常识，制作画月饼也需要一定的创造性和想象力。通过绘画月饼的独特方法，我不仅提高了自己的创造力，而且还将传统的月饼制作方式推向了一个新的高度。除此之外，画月饼还能够培养人们对美的感觉和审美能力，因此我非常喜欢和推荐大家来尝试。

#### 第五段：结论

总的来说，制作画月饼是一件有趣和有益的事情。它提供了一种新的月饼制作方式，同时也能够满足人们对美的需求和热爱之情。在制作过程中，我们不仅可以感受到传统文化的魅力，还可以打破传统，创造出自己的设想。因此，我希望能够拓宽大家的视野，让更多的人能够了解和尝试画月饼这种独特的制作方式。

## 中秋节制作月饼篇四

1. 大包酥酥皮制法：用料以5公斤计算，每公斤做12只月饼。先将皮料调成面团。制皮面团1.6公斤，油酥面团0.775公斤。将油酥包入皮料，用滚筒面杖压成簿皮(0.67厘米)。卷成圆形条条，用刀切成10块，再将小坯的两端，沿切口处向里边折捏，用手掌揸扁成薄饼形，就可包馅。

要点：油酥包入皮内后，用面杖擀薄时不宜擀的太短、太窄，以免皮酥不均匀，影响质量。

## 中秋节制作月饼篇五

中秋节是我国传统的重要节日之一，而月饼则是中秋节不可或缺的食品之一。而制作月饼也早已成为中秋节传统文化的一部分。在今年的中秋节来临之际，我也燃起了制作月饼的热情，并且成功地制作了一批美味的月饼。在这个过程中，我不仅学习了很多相关的知识和技巧，还体会到了制作月饼的乐趣和感悟。在这里，我想分享一下自己的画月饼制作心得体会。

### 第二段：准备工作

在制作月饼之前，首先需要做好充分的准备工作。包括准备好各种原料，例如糯米粉、豆沙、芝麻、蛋黄等等，并且还要准备好各种工具，例如擀面杖、压模器、月饼模具等等。其中，最为重要的是要准备好画月饼的颜料和画笔。因为绘制月饼的图案是整个制作过程中最为关键的部分，也是最能体现制作者的创意和心情的部分。因此，准备好颜料和画笔是尤为重要的。

### 第三段：制作过程

在准备工作完成之后，就可以开始正式的制作过程了。首先是将糯米粉加入开水中，揉成面团，并且将其分割成等份。然后将蛋黄加上盐水搅拌均匀，再将豆沙、芝麻等馅料捏成球状，随后包入面团。最后，利用月饼模具将其压出，放入烤箱中进行烘焙。在烘焙的同时，也要利用画笔和颜料将图案绘制在月饼上。这个过程非常考验制作者的耐心和细心，需要一步一步地将图案描绘出来。

### 第四段：心得体会

在制作月饼的过程中，我深深地体会到了耐心和细心对于制作的重要性。在画月饼的时候，如果不小心失误，就需要从头开始，非常浪费时间和材料。因此，我在制作的时候，特别注重细节和耐心。同时，我还学习到了很多绘画的知识和技巧，例如如何运用色彩和光影来凸显图案的立体感等等。这些知识和技巧将对我的以后的创作和生活有所帮助。

## 第五段：总结与展望

总的来说，画月饼的制作是一件非常有趣和有意义的事情。它不仅能够让我体会到制作的乐趣，还能够让我学习到很多相关的知识和技巧。在未来，我会继续探索绘画的世界，从中汲取更多的灵感和启示，并且将继续让自己的创意和创造力飞扬起来。

## 中秋节制作月饼篇六

今天，我开心的来到楚天作文班，因为今天老师要来教我们制作冰皮月饼。

制作冰皮月饼的原料有：冰皮粉、白油、馅料、碗筷、模具，老师一一给我们展示，并讲解各自的用法，然后把原料分发给我们。我们就可以开始制作冰皮月饼啦。

我先把水和冰皮粉混合，用筷子不停搅拌，调到跟面团一样，再揉搓冰皮粉，到柔韧有劲时，把冰皮粉揉成薄饼。接着，我将老师发的豆沙馅包入冰皮粉中，把馅包好，包成一个圆锥的形状。最后将模具刷上白油，把锥形包放到模具中，用力按压，冰皮月饼就做好了。

我的冰皮月饼上有模具刻出来的中秋快乐字样，看着非常诱人。

我尝了一口自制的冰皮月饼，啊！太好吃了。我观察了一下

月饼的形状，原来它是圆柱形的、扁扁的。

这次制作冰皮月饼我很开心，我喜欢制作冰皮月饼。

## 中秋节制作月饼篇七

一天，王老师和几位老师带我们去做月饼，我们成群结对地走在大街小巷里，像一条长长的巨龙。到了月饼店，我闻到了一股香味，连口水都快流下来了。看到了各式各样的糕点，那里的师傅说，一张桌子只能供十人用，要我们后面的十位同学到隔壁去休息，听到这件事心想：真是，人家是来做月饼的，不是来等的。

过了大概十分钟吧，终于轮到我們大显身手了。师傅叫我们一人拿一团黄色的东西。我拿着黄色的东西感觉油油的，软软的，我看着师傅做月饼，渐渐地学会了。我把“面粉姐姐”放在我的手里揉开，有的时候会揉破，它好像在叫痛死了，痛死了，一会把我的手弄断了，一会把脚给拆了，一会把我的`眼睛给弄了，真可恶。在师傅的细心指点下，终于把它弄平整了。之后，放进了又油又重的哈密瓜馅，“蜜瓜弟弟”也真够肥的，“面粉姐姐”还包不下它呢！看着人家都包进了，我信心十足，把“面粉姐姐”从下面一点一点地揉上去，终于整个包进了，我再把圆球揉一下，放进模具，弄匀称，然后再把月饼按出来，一下月饼完成了！我兴奋极了。

时间差不多了，得回去写作文了，可我心里还惦记着那个月饼呢！

## 中秋节制作月饼篇八

作为中国传统的节日美食，月饼占据着重要的地位。我在今年中秋节前夕，亲身参与了月饼的制作过程，并且从中获得了许多宝贵的心得和体会。以下是我对月饼制作的一些见解，以及对中华优秀传统文化的思考。

首先，月饼的制作过程需要专注和耐心。制作月饼并不是一件简单的事情，它需要时间和耐心。在制作过程中，事先准备好各种食材是非常重要的。对于一个月饼制作者来说，妥善分配时间，精心计划和准备是必不可少的。例如，油酥皮和馅料的制作需要使用不同的材料和工具，掌握好时间和火候的把握是非常关键的。通过这次制作过程，我学会了坚持和专注，以及对细节的关注，这些都是生活中非常重要的品质。

其次，月饼制作过程中的合作意识。一个成熟的月饼需要经过多个步骤的不断堆砌和组装，如果缺乏合作意识，很难制作出完美的月饼。例如，在制作油酥皮时，需要把油酥和面团叠放在一起，并通过不断的挤压和捏合来产生丰富的层次感。这个过程需要两个人的相互配合，才能够完成得很好。通过这次制作，我意识到在一个团队中，每个人的角色和责任都是非常重要的。

第三，月饼制作强调创新和个性化。虽然传统的月饼仍然是最受欢迎的选择，但现在的月饼市场也在不断创新和追求多样性。创新不仅体现在口味和馅料的选择上，还体现在月饼的制作工艺上。例如，现在有很多月饼采用了立体的形状和花样，让人耳目一新。当然，在这种创新中仍然保持了中华传统文化的精髓。通过这次制作，我懂得了创新在传统中的重要性，让我们看到了中华传统文化的永恒价值。

再者，月饼制作过程也需要耐心和细致。月饼的外观需要用梗粉和模具来塑造形状，这一步要求制作者的细心和细致。另外，精细的描绘和包装也需要细心和耐心。通过这次制作，我对于细致和耐心的重要性有了更加深刻的认识。我相信在以后的生活中，这种品质对于我来说会起到很大的作用。

最后，月饼制作让我重拾对传统文化的热爱和自豪。在制作过程中，我逐渐领略到月饼背后蕴含的中华优秀传统文化。通过仔细观察和学习，我了解到通过改变馅料，月饼可以代表不



同的含义。例如，莲蓉馅象征圆满和团圆，豆沙馅象征着甜蜜和幸福。这种独特的中华传统文化，让我感到骄傲和自豪。

总而言之，月饼制作不仅仅是一种食物的制作，更是一次对传统文化的学习和思考。通过亲身经历，我在制作中获得了专注、合作、创新、细致和对传统文化的热爱等宝贵品质。我相信这些品质将伴随我终身，并在我的成长过程中发挥着重要的作用。让我们一起走进月饼的制作过程，体验其中的乐趣和文化魅力。

## 中秋节制作月饼篇九

昨天是中秋节，爸爸妈妈买了各式各样的'月饼。看着那些月饼我心里痒极了，我也想自己做一个月饼尝尝。说做就做。

爸爸妈妈帮我调好了豆沙馅，饼皮。接下来就是我出场了，我抓了一些豆沙馅想要裹到饼皮里。看似简单的事可我总是做不好，不是馅多了饼皮裹不住就是馅少了饼皮太厚不好吃，好不容易将这道工序做好。紧接着我要把这个压入模子里，我本来以为这个是很容易的，谁知道也是让我错误百出。等我将这些弄好之后的事就是妈妈负责啦。她将烤箱预热好后烤5分钟，等月饼花纹定型后再取出，刷上蛋黄液，再放入烤箱烤12分钟，烤到饼皮金黄就好了。

这一次做月饼让我很激动和开心同时也知道了做任何事都不能眼高手低，劳动最快乐！

## 中秋节制作月饼篇十

第一段：引言（150字）

在这个丰收的季节里，幼儿园里的小朋友们开展了一次特别的活动—制作月饼，让他们体验到了中秋节的传统文化和家庭的温暖。在活动中，我深刻体会到了制作月饼所带来的快

乐与收获。通过这次活动，我不仅了解到月饼的由来和种类，还培养了动手能力和团队合作精神。

## 第二段：准备工作（250字）

在开始制作之前，老师详细讲解了月饼的制作过程和相关知识。我们了解到制作月饼需要准备各种原料，如面粉、花生、红枣和核桃等。为了激发我们的兴趣，老师还展示了一些不同种类的月饼，让我们了解到一盒月饼可以有多样化的选择。在准备过程中，我们一起动手揉面团、搓馅料，加深了对食物的理解。

## 第三段：制作过程（350字）

在制作月饼的过程中，我们小朋友分成了几个小组，每个小组负责不同的步骤。我很荣幸地成为了一个面皮制作小组的成员。我们用刀和擀面杖把面团擀成薄片，然后用模具刻出形状。每个小伙伴都非常认真地对待自己的工作，互相帮助和鼓励。在填馅的时候，我们还尝试了不同的配方，有花生陷、红枣陷和豆沙陷等。最后，我们用刷子蘸上蛋液，在月饼上刷上一层亮亮的颜色，让月饼更加诱人。

## 第四段：制作收获（250字）

通过这次制作月饼的活动，我不仅学到了月饼的制作方法，还培养了动手能力和团队合作精神。在制作的过程中，我深刻体会到了团队协作的重要性，只有大家相互配合、互相支持，才能完成一个完美的月饼。同时，我也了解到了制作月饼所需的细心和耐心，只有耐心等待月饼的成熟，才能品尝到最美味的月饼。

## 第五段：结语（200字）

通过这次制作月饼的活动，我不仅对制作月饼有了更深入的

了解，还体会到了家庭和传统文化的重要性。在制作月饼的过程中，我不仅仅是在制作一种美食，更是在感受亲情和友谊的温暖。我相信，以后每年的中秋节，我都会怀念起幼儿园中一起制作月饼的日子。希望未来能有更多类似的活动，让我们能够更深入地了解中华优秀传统文化，并将其传承下去。