

学会包饺子的心得体会 我学会了包饺子 心得体会(汇总5篇)

我们得到了一些心得体会以后，应该马上记录下来，写一篇心得体会，这样能够给人努力向前的动力。大家想知道怎样才能写得一篇好的心得体会吗？以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。

学会包饺子的心得体会篇一

上午，我上完课回来，一进门就闻到了饺子馅的味道，放下书包问妈妈：“妈妈，今天吃饺子呀？”“是呀，你不是老嚷着要吃饺子吗？”妈妈一边忙一边回答。我眼睛一亮，跑到洗手间洗干净了手，回到妈妈身边，已经蠢蠢欲动了。

饺子馅端上来了，饺子皮也准备好了，我又问妈妈：“那饺子怎么包呢？”妈妈拿起一张饺子皮，给我做示范：“看啊，先把饺子皮摊开，用勺子舀一勺馅儿放在皮中间，如果觉得皮子有点干了，就用手蘸点水，抹在皮的边缘，把饺子皮对折，顶端捏紧实，然后把两边一点一点地收拢捏紧，怎么样！一个元宝形状的饺子就好喽！”我兴奋地一步步按照妈妈说的做，可就是包不好，急得我上蹿下跳，妈妈安慰我说：“没关系，孰能生巧嘛，多包几个一定可以的，来，我们再来个试试？”我耐下性子，放馅，捏，终于成形了一个，这让我信心大增，果不其然，我接下来包得一个比一个漂亮哦。我们包得越来越多。

看着碗里煮好的肚子鼓鼓的饺子，这是我们的辛勤的果实，我吃得格外的香。

□

学会包饺子的心得体会篇二

我很喜欢《真心英雄》这一首歌，更喜欢歌里的这句歌词“不经历风雨怎么见彩虹，没有人能随随便便成功。”，我觉得这一句歌词说得很对。今天我遇上了这样的事。

母亲今天买回来了一些饺子皮和肉，我看见她们包得真热闹，于是我也去学着包饺子。开始包饺子了。母亲手里拿着饺子皮，我也跟着手里拿着饺子皮，母亲把肉包到皮子里，我也把肉包到皮里，母亲折饺子，我也折饺子，什么也给着母亲做，可是我们得到的结果可不一样，母亲包的饺子虽然陷又多但是小巧玲珑非常精致，像一个个白胖胖的小娃娃。

可是，再看看我包的饺子，有的饺子张着大嘴巴，有的饺子胀破了肚子，有的饺子没吃饱，耷拉着头，垂头丧气的，还有的裂开了小嘴，嘲笑我呢。我气得直跺脚，把饺子皮扔到桌上。

母亲连忙笑着对我说：“傻儿子，生气了。你不是喜欢《真心英雄》里面的”不经历风雨怎么见彩虹，没有人能随随便便成功。“这一句歌词吗。来母亲教你，再来跟母亲学。”这时，我的气一下子给消了，我重新拿了一块饺子皮，学着母亲的样子把他平摊在手上，另一只手拿筷子去适量的陷放在饺子皮的中间，然后用筷子头，粘点清水摸在饺子皮四周，然后把饺子皮合拢，轻轻的给它叠皱。哇！我包的饺子跟母亲的饺子一模一样，我一蹦三尺高，大声叫到：“我会包饺子了！”母亲笑了起来，我也跟着笑了起来。

我们做每一件事情，我们都可能会失败，但是你只要不放弃一定会成功，连包饺子这样的小事也是这样的。

学会包饺子的心得体会篇三

昨天，我们一家三口去逛超市，我看见冰柜里那一包包美味

动人的饺子，不禁两眼发愣，直勾勾地盯着饺子。妈妈见我对饺子如此钟爱，就说：“这里的饺子不好，回头我给你做。”我把目光从饺子上收了回来，大声欢呼道：“妈妈万岁！”。

第二天下午，我们一家人开始为晚上的“饺子大餐”做准备。首先在一个大碗中倒入面粉，然后加上适量的水，等面团成型后，妈妈便用手揉起面来，我好奇地问妈妈：“妈妈，什么时候面就算揉好了呢？”妈妈思索了一会，说：“做到‘三光一干’就可以啦。”

“什么是‘三光一干’啊？”

“三光指面光、粉光、手光，一干指面干。面光，就是面团的表面光滑，粉光，就是指面团已经把上面粘着的面粉吸收了。手光指面团不会再粘手了。面干，就是水分已经和面粉融为一体，面不再湿湿的了。”

“哦！”我恍然大悟，“那现在揉好了吗？”妈妈自信的说：“好啦！”我迫不及待地说：“那我们下一步应该干什么呢？”“切碎猪肉。”我跃跃欲试，央求妈妈把这项工作交给我做，妈妈满口答应，拿出一块饭碗大的猪肉，递给我一把菜刀，我使出浑身解数，把猪肉剁的细细的，可我的手已经酸的不行不行的了。看来这也是件体力活，我坚持着，肉馅总算达到了要求。

开始包饺子了，我拿起妈妈擀好了面皮——圆圆的，放在手掌里像一张纸，小心翼翼地挑起一小块肉放在面皮的中央，然后捏住面皮的两端往中间提，再把它两边也提起来，捏出一个个皱，一个饺子就ok了。其他的饺子也如法炮制，不过没有第一个那么美观，五花八门的，大的、小的、胖的，瘦的、长的、短的，还有一个更过分——竟然包成了馄饨的样子！这倒是有点像一个小型的“饺子博览会”。

虽然这些饺子其貌不扬，但是我为它们倾注了大量心血，所

以吃起来还是特别美味的。

□

学会包饺子的心得体会篇四

星期天的上午，妈妈对无聊的我说：“宝贝，你不是最喜欢吃饺子了吗？现在我们一起动手包饺子吧！”我一听，立刻欢呼雀跃起来：“哈哈！终于到了我大显身手的时候啦！”

说干就干，我迅速卷起自己的衣袖，摆好架势，看起来一副很熟练的样子开动了。我先小心翼翼地在一堆饺子皮里拿起薄薄的一片，然后轻轻地把饺子皮放在桌上，又仔细地用筷子挑起一些馅放在上面，啊，真是太简单了！“妈妈，你看是不是这样？”我有些得意忘形了，脸上的眉毛都要飞到天上去了。可是，得意劲一过马上悲伤劲就来了。原来我放的馅太多了，在合拢的时候，里边的馅就像一个胖娃娃把衣服撑破了一样，把饺子皮撑得四分五裂，惨不忍睹。

我看到饺子这个样子，失望极了，想：“这个饺子肯定是不能包了，包饺子怎么这么难啊！”于是我把那个支离破碎的饺子一扔，赌气地说：“我不包了，包饺子没什么好玩的。”妈妈见了，对我说：“宝贝，你不要灰心，就差了一点点，再试一次，相信你能成功的。”

第二次，我比前面更加小心，我按照前面的步骤：掀、摊、夹、折。终于又到了关键性的最后一步了，我有点激动，可是……我怎么捏都捏不牢，我急得像热锅上的蚂蚁团团转，怎么办？！忽然，我头脑中灵光一闪，记得妈妈说过皮子干了可以沾点水，这样就粘得住了。这可简单！我立刻盛来一碗水，手指点上几滴水在饺子皮上，终于大张着口的饺子皮合上了，大功告成！接下来，我越包越熟练，很快就包完了许多饺子。

我吃着自己包的饺子，连连点头：“嗯，真棒！真是太美味

了!”我会包饺子了，你想尝尝我的手艺吗?欢迎来我家做客哦!

□

学会包饺子的心得体会篇五

星期天下午，妈妈说：“晚饭吃饺子。”我听了连声叫好。长这么大了，也不知吃了多少饺子，但从来没有包过饺子，我准备好好跟妈妈学学手艺，包出鲜嫩可口的饺子。

说干就干，我和妈妈兴致勃勃地来到菜市场。菜市场的菜琳琅满目，有青菜、土豆、蘑菇、韭菜、南瓜……看得我眼花缭乱。我和妈妈挑了块猪肉，买来后拿到绞肉机上绞成肉末，又买了韭菜、蘑菇、虾仁、饺子皮……一切都买齐了，我俩匆忙回家。

首先，制作饺子馅。把韭菜和葱切碎，再剁得极细，连同捣碎的蘑菇、虾仁，一起混入肉末里，放了适量的盐、酱油、味精，然后搅拌均匀就做成了饺子馅。

一切准备就绪，接下来可以包饺子了。妈妈左手拿着饺子皮，右手蘸了一下水，沿着饺子皮的边缘擦了半圈，然后右手持勺子，把饺子馅勺到饺子皮里，再用双手捏了几下，一个象模象样的饺子就做成了。饺子形状十分好看，活像一轮弯月落入盘中，让人看了就十分想吃。我也学着妈妈的样子，做了起来，可是我捣鼓了很长时间，也没做出个像样的饺子，只做出了一个四不像的怪物，妈妈忍不住哈哈大笑起来，说道：“你包的这个，真可谓是饺子界里的‘丑小鸭’。”我听了顿感无地自容。但毫不灰心，一本正经地说道：“可别小瞧，‘丑小鸭’也会变成‘白天鹅’的!”我又拿起饺子皮，按照刚才的步骤，更加全神贯注地做起来，一遍又一遍，渐渐地，我做的“丑小鸭”慢慢地变成了“白天鹅”。妈妈看着我的杰作，也不停地夸奖我：“有进步啦，加油!”

经过我坚持不懈的努力，终于学会了包饺子，尝到了亲手包的饺子，我的内心无疑是美滋滋的。通过这一次的实践，更让我明白了一个道理，只要勤学肯干，“世上无难事，只要肯攀登”，“丑小鸭”也会变成“白天鹅”的！