

# 面包制作心得体会(精选8篇)

心得体会是我们在成长和进步的过程中所获得的宝贵财富。那么你知道心得体会如何写吗？下面小编为大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

## 面包制作心得体会篇一

第一段：引言（100字）

作为一名面包爱好者，我一直热衷于在家里制作各种美味的面包。近期，我尝试了制作朵巴克面包的过程，并从中获得了许多宝贵的经验和体会。今天，我将和大家分享我在制作朵巴克面包过程中的心得与体会。

第二段：准备工作与原料选择（200字）

制作朵巴克面包的第一步是准备工作和原料选择。事先准备好的材料和周到的计划是取得成功的关键。我通常选择高筋面粉作为主要面粉，因为它含有更多的蛋白质，可以提供更好的拉伸性和柔韧性。在选择酵母时，我建议选用即时酵母，因为它在活跃度和操作性方面都非常出色。此外，选择好的黄油和牛奶也是制作朵巴克面包的关键因素。

第三段：面团制作与发酵（300字）

正确的面团制作和发酵过程对朵巴克面包的口感和质地至关重要。首先，将高筋面粉、即时酵母、砂糖和盐混合在一起，然后逐渐加入牛奶和黄油，搅拌成团。接下来，用手揉面，直到面团光滑、柔软且有弹性。然后，将面团放在温暖的地方进行初次发酵，直到它明显增大两倍。这个过程通常需要1到2个小时。

第四段：造型和二次发酵（300字）

面团发酵完毕后，将其取出分割成等大的小块，然后用手擀开，从中间先按压再展开，最后卷起来。重复这个步骤，将每个小块的面团揉成较长的条形。接下来，将这些条形面团两两交叉地叠在一起，形成朵巴克独特的形状。完成造型后，将其放入烤盘上，进行二次发酵。这次发酵也要在温暖的地方进行，时间为30到45分钟，直到面团体积再次增加一倍。

### 第五段：烘焙与品尝（300字）

经过二次发酵后，预热好烤箱至约180℃，将朵巴克面包放入烤箱中烘焙20至25分钟，直到表面呈现出金黄色。取出烤好的朵巴克面包，让其稍微冷却，然后就可以品尝啦！朵巴克面包的外皮酥脆，内部松软，口感和味道令人陶醉。每一口都散发出浓郁的奶香和黄油的香气，让人忍不住一口接一口。

### 总结（100字）

通过自己对朵巴克面包的制作经验，我发现在制作任何面食时，细心和耐心是必不可少的品质。同时，正确的配方和材料选择也是成功的基础。制作美味的朵巴克面包需要经过多道工序，但结果是值得的。制作面包不仅仅是一种技能，更是一种享受和沉浸在面食世界中的乐趣。

## 面包制作心得体会篇二

通过这次培训，特别是学习了《微课程的运用》，增长了不少知识。

微课是展示自己教学能力的一种重要方式，通过这种短时间内的视频教学，能有效地观察自己上课时的过程，包括上课时的表现，对于自己的教学展示有着较为清晰的认识，能通过自己看到自己上课时的语言，姿势，动作形态，课堂讲授等获得较大的自我认识。。然而随着信息与通讯技术快速发展，在教育领域，“微课”将革新传统的教学与教研方式，

突破教师传统的听评课模式。

微课时间短：教学视频是微课的核心组成内容。根据中小学生的认知特点和学习规律，“微课”的时长一般在5分钟以内。

微课内容少“微课”主要是为了突出课堂教学中某个学科知识点的教学，或是反映课堂中某个教学环节、教学主题的教与学活动，相对于传统一节课要完成的复杂众多的教学内容，“微课”的内容更加精简。

资源容量小。“微课”视频及配套辅助资源的总容量一般在几十兆左右，师生可流畅地在线观摩课例，查看教案、课件等辅助资源，非常适合于教师的观摩、评课、反思和研究。

“微课程”起点很低，基于ppt(幻灯片)技术，后期转为视频文件，人人可做，简单易学。微课程每一集内容相对独立，它可独立使用，也可嵌入学校任何课题，还可以独立成系统，综合使用。“微课程”利用了网络传送的便捷与录影重复利用成本低特性，使用方便，除了网上学习，还可利用手机、微博等方式学习，也可以用于学校例会、研讨会观看或讨论。主要针对教师专业发展，内容直接指向具体问题，关注“小现象、小故事、小策略”，主题突出，一课一事，层层剖析，有深度，能启发有思考。

## 面包制作心得体会篇三

椰蓉面包是一种以椰蓉为主要成分的面制品，口感香甜、绵软可口。在制作过程中，要注意面团的发酵、椰蓉的调配以及烘焙的时间控制。在制作椰蓉面包的过程中，我收获了一些心得和体会。

### 第二段：准备工作

首先，准备工作至关重要。制作椰蓉面包前，先要选择优质

的椰蓉，确保其新鲜、无异味。此外，还需要准备好其他食材，如面粉、酵母、牛奶、糖等。我发现，提前准备好所需的食材和工具，可以大大提高制作效率。

### 第三段：面团的发酵

面团的发酵是制作椰蓉面包中最关键的一步。首先，要选择适宜的温度和湿度，以帮助面团迅速发酵。其次，调整酵母的用量，过多或过少都会影响面团的发酵效果。我经过多次实践，掌握了合适的发酵时间和方法，让面团发酵得更加均匀、细腻。然而，也要注意不要让面团发酵过度，否则会导致面团过松、无法塑形。

### 第四段：椰蓉的调配

椰蓉是椰蓉面包的核心成分，椰蓉的质量直接影响到口感，因此椰蓉的调配尤为重要。我在制作椰蓉面包时，发现将一部分椰蓉和部分面粉混合，可以使椰蓉更加均匀地分布在面团中，增加口感层次。此外，根据个人口味，可以适当调整糖的用量，增加香甜度。椰蓉的用量也要适中，过多会影响面包的口感和口感平衡。

### 第五段：烘焙的时间控制

烘焙的时间控制是制作椰蓉面包的最后一步，也是最重要的一步。过短的时间会导致面包未完全熟透，口感发硬；而过长的时间则会导致面包表面过焦，口感变差。因此，要根据具体烤箱的特性，掌握好烘焙的时间和温度。我经过多次尝试，发现最佳的烘焙时间一般在20-25分钟之间。而掌握烘焙的好时机，不仅需要经验，还需要不断试错和实践才能达到。

### 总结：

通过制作椰蓉面包的过程，我深刻体会到了一个细节决定成

败的道理。无论是准备工作、发酵、调配还是烘焙，每个环节都需要精心把握。同时，也需要注重个人的创新和实践，将经验不断积累并融入到制作过程中。只有经过不断磨砺和实践，我们才能制作出口感独特、味道浓郁的美味椰蓉面包。

## 面包制作心得体会篇四

微课程不仅是一种工具，更是一种教师成长的新范式，通过制作微课程，我们不断深入反思，不断归纳总结，在不知不觉中成长。多媒体的呈现方式、五分钟的学习享受让更多的学生爱上了微课。借助微课程这一工具，我们可以将一些重难点，易错易混点，拓展性知识碎片化，显性化，形象化，传媒化、科研门槛草根化。

从微课制作方法上，目前我们常用的方法有录屏专家，课件加声音或背景音乐转化为视频格式，手机录制视频。其中，录屏专家和手机录制都挺方便，课件加声音转为视频格式需要安装20xx版的ppt,对电脑系统要求比较高。

从教师层面，通过微课制作，不仅提升了信息技术应用水平，更重要的是制作微课也是教师专业成长和积累经验的一个过程，做微课程，其实是一个反思的过程，在不断地反思中，教师能够不断地成长。微课程便于传播，教师间可以相互学习好的经验方法。优秀教师有许多好的经验，过去没有恰当的办法总结、传播，而微课程恰好提供了一个很好的方式，固化经验、传播方法，从而实现优势互补，资源共享，共同成长。

从课堂操作方面，我校实行走班制教学，微课的应用弥补了走班过程中老师不能兼顾的不足，对学道中的共性问题及一些难点，盲点进行针对性点拨和指导。从而保证走班教学的课堂教学质量。

从学生层面，微课以一个个完整而独立的知识点呈现，学生

不懂可以反复播放，针对性 的深入学习， 利于学生落实重难点知识。 避免了往日课堂学习之后学生似懂非懂吃夹生饭的 问题。

我们目前也只是处于微课制作的初步阶段，数量上少，知识点少，学科主干重难点尚未 制作全，不系统，所以，我觉得构建学科微课资源库应是我们今后努力的方向和重点投入的方面。

## 面包制作心得体会篇五

椰蓉面包是一种口感香甜、略带嚼劲的面点，广受人们的喜爱。作为一个爱好烘焙的人，我近期尝试制作了椰蓉面包，并在此过程中获得了一些心得体会。下面我将分五个部分进行阐述。

### 第一部分：准备工作

制作椰蓉面包之前，首先要做好准备工作。我首先浏览了一些椰蓉面包的制作方法和配方，并根据自己的口味进行了适当调整。然后，准备了所需的材料和工具，如面粉、椰蓉、酵母、砂糖、黄油、蛋液等。在开始制作之前，一定要确保材料的新鲜程度，尤其是酵母的活性和面粉的质量。

制作椰蓉面包的关键是面团的制作。在此过程中，我发现控制好水粉比例是非常重要的。过于湿润的面团会导致发酵不良，而过于干燥的面团则会影响口感。我将面粉、酵母、砂糖、蛋液等混合后，逐渐加入适量的水，搅拌均匀，直到面团成型。在搅拌过程中，我发现加水时一定要适量，一方面要确保面团的湿润度，另一方面也要防止加水过多导致面团过于粘稠。经过多次实践，我逐渐掌握了水粉比例的技巧，在面团制作上取得了较好的效果。

### 第三部分：发酵和揉面

面团制作完成后，接下来就是发酵和揉面的步骤。椰蓉面包的制作过程中，正确的发酵时间和揉面的力道都会影响到面包的体积和口感。我选择将面团静置一个温暖、湿润的地方进行发酵，通常需要约1-2个小时，直到面团发酵至原来的两倍大小。在揉面的过程中，我发现用手揉面时要有一定的力道，但也不能过于用力，以免破坏面团的结构。此外，我还注意到发酵时间和揉面力道的掌握有一定的个人差异，需要根据自己的经验和感觉进行调整。

#### 第四部分：椰蓉的使用

椰蓉对于椰蓉面包的口感和味道至关重要。在制作面包时，我通常选择优质椰蓉，将其均匀地涂抹在发酵好的面团上，并轻轻用手按压，以确保椰蓉牢固地粘在面团上。在使用椰蓉时，我还会控制椰蓉的分量，适度增减椰蓉的用量，以满足个人的口味需求。

#### 第五部分：烘焙和口感

最后，制作好面包的面团，烘焙过程也至关重要。我通常将面包放入已预热的烤箱中，以适当的温度和时间进行烘焙。在烘焙的过程中，我会时刻关注面包的状态，防止过烤或烤不熟。当烤箱散发出香气并且面包呈金黄色时，即表示面包烘焙完成。此时，取出面包，待其冷却后即可食用。通过多次尝试，我发现椰蓉面包的制作过程和烘焙时间的掌握对于面包的口感和质地有着重要的影响。

综上所述，制作椰蓉面包是一项需要技巧和耐心的工作。通过多次尝试和总结，我逐渐掌握了椰蓉面包的制作技巧，也获得了更好的口感体验。我相信，只要坚持不懈，不断追求，每个人都可以制作出自己满意的椰蓉面包。

## 面包制作心得体会篇六

关于word文档结构图的相关操作：

不懂文档结构图没关系，只要你知道大纲级别！

如上图所示，每一级对应标题转到ppt中的效果如图。我们需要做的只是把已有的word文档分级。（这里需要注意一点是word正文不导入到ppt[]幻灯片中有讲到哦~就在左下方~这里的word正文不是说你的word内容而是指这里的正文啦，所以没有分级（即课程中讲的没有应用文档结构图的word[]的word文档你任意选中一个标题或者段落都会显示为正文。但若是已经分级的文档，你选择不同的标题或段落对应的级别也会不同哦~现在就动手试试看~~~）

以上内容全为科普~~下面的内容为答案参考~啦啦啦

方法一：你可以直接用菜单中已经显示的按钮来操作

### xx活动策划书

一、活动主题：侃天说地秋游踏青

二、活动的意义和目的1、增进同学间的交流，增强班级凝聚力和向心力

2、树立良好的班风，搞好班级文化建设

3、丰富同学的课余生活

以上面的内容为例，1. 你选择xx活动策划书，然后选择标题一

2. 选择



一、活动主题：侃天说地秋游踏青

二、活动的意义和目的，然后选择标题二

3. 选择

1、增进同学间的交流，增强班级凝聚力和向心力

2、树立良好的班风，搞好班级文化建设

不就是选中之后再选择不同层级

嘛有什么了不起哼~~看我不玩坏你~)，就可以直接转ppt啦。

方法二：在ppt和word中都有个大纲视图。

点击视图菜单，会看到

大纲视图

点开大纲视图，你需要的就来了！

没错就是这里啦！这里共有九个层级，点开之后就可以看到哦~然后选中一段文档之后就可以更改它的层级了。具体操作和方法一一样！

方法三：活用右键。

选中段落或标题点击鼠标右键，选择段落后 如图：

就可以根据需要更改段落层级啦

点击上图箭头所指的地方也会弹出来大纲级别，和点击右键再点击段落效果一样哦~新技能get!

关于怎么创建

:

点击上图所指的地方，会弹出下图的这样一个框

## 面包制作心得体会篇七

椰蓉面包是一种香甜可口的糕点，深受人们的喜爱。在制作椰蓉面包的过程中，我有幸学习到了许多经验和技巧，积累了一些心得体会。在这篇文章中，我将分享我在制作椰蓉面包过程中的所思所得，希望能对喜欢烘焙的朋友们有所帮助。

### 第二段：准备工作

制作椰蓉面包的第一步是准备工作，包括准备食材和烘焙工具。为了制作出口感松软的面包，我选用的是低筋面粉。在选择食材时，也要注意选用质量好的糖和植物油，以保证面包的口感和香气。此外，准备一个宽敞的工作台和一些常用的烘焙工具，如面团刮板、面包模等，以便更好地进行操作。

制作面团是制作椰蓉面包的关键步骤。首先，将面粉、糖、盐和酵母混合在一起，再逐渐加入液体材料（如水和牛奶），搅拌均匀。接下来，加入适量的植物油，继续揉面，直到面团光滑且具有弹性。在揉面的过程中，要注意适时添加适量的面粉，以防止面团过于粘手。最后，将揉好的面团放在温暖的地方发酵，直到面团体积增大一倍。

### 第四段：制作椰蓉馅料

制作椰蓉面包的另一个关键步骤是制作椰蓉馅料。首先，将椰蓉用开水浸泡一段时间，待椰蓉变软后沥干水分。随后，将椰蓉与适量的糖和黄油混合在一起，加热搅拌成糊状熟料，待冷却备用。在制作馅料的过程中，要注意掌握好糖和椰蓉

的比例，以保证馅料的甜度和口感。

## 第五段：烘焙和加工

经过发酵的面团取出，排气，滚圆，分割成小份面团。将每个小面团擀成椭圆形，均匀涂抹椰蓉馅料，并将面团收口封紧。将面团放入预热好的烤箱中，以适当的温度和时间烘焙，直到面包呈现出金黄色。烘焙完成后，将面包取出，待其完全冷却后即可食用。

## 总结：

通过制作椰蓉面包，我深刻体会到烘焙需要耐心和细心。在制作面团的过程中，要注意面团的发酵时间和温度，以及揉面时的力度和时间。在制作馅料的过程中，要掌握好材料的比例，以充分发挥椰蓉的香甜和口感。同时，我也发现，烘焙需要多次尝试和调整，才能找到最适合自己的口味的面包。通过不断的实践和总结，我相信我能越做越好，制作出更加美味的椰蓉面包。

## 面包制作心得体会篇八

陶艺制作的第一节课就是盘条，其实说实话，我根本没准备用那些细条条去盘出个什么茶壶碟子来，带着只是玩玩的态度，我开始了制作课，第一堂课，老师没按我们自己揉泥，貌似是嫌我们太嫩，还是怕我们劳累呢，既来之，则安之，尽情的发挥自己的想象力，拿着一团泥就是雕啊，刻的，，构思是，桃心的杯底，杯身是由底部开始渐变到口径小一点，到达中部时在向外扩展口径变大，杯柄也采用桃心形状的。不过后来，在制作的过程中，我的心都碎了，杯子是没碎，不过在大约三分之二是向右边坍塌，没办法，我取出几条，改成一个烟灰缸，尽管还有一点歪斜，不过俗话说“残缺美嘛”也就不介意了，其实还蛮啊q精神的。不过事实证明我还是太乐观了，后来我的这个作品在摆放架的外侧不知道什么

原因被人压成了碎条条，由此可见老师的上课前的注意事项是非常有必要的。

忌讳。任何一件事情都是不容易的。此时眼看看就要下课了于是取了一个块状泥，做了一个小脚丫的形状，因为和我的名字谐音所以意义不同，题了字，自我感觉良好。

## 拉坯——旋转的舞蹈

第二次制作课我就学乖了，先不从心理上藐视那些泥巴。后来我发现我是很对的，因为我根本无法藐视它。当它们在老师的手里时，温顺的像只小绵羊，而到我手里，它们就变成了我的主人，而我只是那身不由己的奴隶。被这些泥巴给藐视了，这应该算是我最大的悲哀了吧。好不容易把那些泥巴揉成长长圆圆的形状，该往拉坯机上“砸”了，要求是砸到正中间，可在我砸了两次之后，我发现它就爱往拉坯机边缘上粘，我该怎么砸，唉最后还是老师的帮助下，终于让它比较稳固的粘在拉坯机上了。那就开始拉坯吧。那泥巴随着拉坯机转啊转，我的手就推啊推，大约用了半个小时，那泥巴的位置终于可以入眼了，我跟泥巴战斗期间，是何其惨烈，泥巴带着我手上的水在离心力的作用下甩啊甩，个子不算矮，那围裙穿着和没穿差不多，我的裤子就无处躲闪了，可想而知，我虽是战斗的胜利者，可代价也是惨痛的。总算到中间了，可以拉了吧。刚开始有个小碗的雏形时，我满怀信心能把它做成平时吃饭用的碗，可当它又长大了一倍时，就不协调了，全身上下不是一起运动的，结果就在下面转的快，上面追不上的情况下，碗消亡了，变成杂乱无章的泥片了，它是这场战争的见证者，也是这场战争的牺牲品，不得已只能把它放进泥桶。