

最新对烘焙的心得体会 烘焙的心得体会(模板5篇)

我们在一些事情上受到启发后，可以通过写心得体会的方式将其记录下来，它可以帮助我们了解自己的这段时间的学习、工作生活状态。好的心得体会对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇心得体会以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

对烘焙的心得体会篇一

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一再再来……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，

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。

休息日的时候，也是抓紧收拾，准备下一周的食品等等，用烤箱的时候是越来越少……

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！

对烘焙的心得体会篇二

烘焙是一门需要耐心和技巧的艺术。在大学期间，我有幸参加了一门烘焙课程，并获得了宝贵的经验和技巧。通过这门课程，我不仅学会了烘焙美味的蛋糕和面包，还培养了耐心和细致的态度。以下是我在大学烘焙课上的心得体会。

首先，烘焙需要耐心。在烘焙过程中，很多时候我们需要等待，比如面团的发酵、烤箱的加热、蛋糕的冷却等。这需要我们具备耐心的品质。在我自己的烘焙过程中，我曾经因着急而导致面团发酵不充分，结果蛋糕吃起来过于紧实。通过这次经历，我意识到耐心对于烘焙来说是非常重要的。在等待的过程中，我学会了安静地等待并且保持耐心，这也让我更加享受烘焙的过程。

其次，烘焙需要细致。烘焙的每个步骤都需要我们都细心和

细致的态度。在选择材料时，我们需要按照食谱的要求量取，不能心急将所有原料都一股脑地倒入。在搅拌面团的过程中，我们需要掌握好时间和力度的把握，以确保面团的质地和弹性。在创作独特的蛋糕装饰时，我们需要仔细斟酌每一步的细节，以使蛋糕更美观。通过这些细致的操作，我发现烘焙的魅力也在于它的细节。

第三，烘焙需要不断尝试和改进。烘焙是一门技术活，需要我们不断地学习、尝试和改进。在大学烘焙课上，教师经常鼓励我们尝试新的食谱和创意。我还记得第一次尝试制作马卡龙的经历。最初的几次尝试并不完美，但我坚持继续尝试，勇敢地做出调整和改进。最终，我成功地制作出了美味的马卡龙。通过这次经历，我明白了不断尝试和改进的重要性，这不仅提高了我的技巧，也增强了我的自信心。

第四，烘焙是一门团队合作的艺术。在大学烘焙课上，我们经常需要和小组成员一起合作完成任务。每个人都有自己的特长，通过合作，我们可以互相学习和借鉴。我还记得一次我们小组合作制作巧克力慕斯蛋糕的经历。其中一位小组成员擅长创意蛋糕装饰，另一位则善于控制烤箱温度和时间。我们每个人都充分发挥自己的长处，最终制作出了一款令人惊叹的蛋糕。通过这次合作，我认识到在团队中合理分工和互相合作是成功的关键，并且从中体会到了团队合作的乐趣。

最后，烘焙让我享受到创造的乐趣。在大学烘焙课中，我发现自己喜欢上了创作美食的过程。在烘焙的每一个步骤中，我都能体验到创造的快乐。从准备食材到制作、烤制和装饰，每一个步骤都充满了惊喜和挑战。当最终的成品出现在眼前时，我感到一种久违已久的成就感。烘焙让我发现了自己的潜力，也让我更加热爱美食和创作。

总之，大学烘焙课程让我受益匪浅。通过这门课程，我学会了耐心和细致，也深刻体会到了不断尝试和团队合作的重要性。烘焙不仅是一门技术活，更是一门需要用心和灵魂去感受

受的艺术。无论是来自于学校的烘焙课程，还是在家中的自我练习，我都将继续热爱并坚持烘焙，用美食传递快乐和美好。

对烘焙的心得体会篇三

烘焙是一种创造性的活动，它不仅可以培养孩子的动手能力和创造力，还可以为他们提供学习的机会。小孩烘焙的过程充满了乐趣和挑战，他们不仅可以品尝到自己亲手制作的美食，还能从中汲取到许多宝贵的经验和教训。下面我将分享我和孩子们一起烘焙的心得体会，希望能对其他家长和孩子们有所启发和帮助。

第一段：选择合适的食谱和材料

在开始烘焙之前，我们首先要选择合适的食谱和材料。孩子们可以根据自己的口味和喜好选择不同的食谱，比如蛋糕、曲奇、面包等。同时，我们要确保所选的食谱和材料适合孩子的年龄和能力，以避免发生意外或浪费食材。

第二段：动手制作，培养耐心和细心

烘焙需要耐心和细心，这对于孩子们来说是一个很好的培养机会。在和孩子们一起制作美食的过程中，我发现他们需要耐心等待面团发酵、蛋糕烤制的时间，以及细心地掌握每一步的操作。除了培养耐心和细心之外，烘焙还可以增强孩子们的观察力和空间思维能力，比如分配面团的大小均匀、选择合适的烤箱温度等。

第三段：团队合作，培养合作意识和责任感

孩子们在烘焙过程中需要与他人合作，这可以帮助他们培养合作意识和责任感。比如在制作蛋糕时，孩子们需要分工合作，有的负责搅拌面糊，有的负责倒入模具，有的负责烘焙

时间的掌握等。通过团队合作，孩子们学会了相互理解、协作、分工合作的重要性，同时也为他们以后参与工作和生活中的团队合作打下了基础。

第四段：尊重食物，节约资源

烘焙不仅可以培养孩子们的动手能力和创造力，也可以潜移默化地教育他们尊重食物、节约资源。孩子们在制作美食的过程中会发现食物并不是轻易获得的，需要经过种植、加工等环节才能到达我们的餐桌上。通过这种方式，他们会更加珍惜食物，也会更加意识到节约资源的重要性，比如学会合理使用原材料，避免食物浪费。

第五段：分享快乐，鼓励创新

烘焙不仅是一种动手能力的培养，也是一种快乐的分享。孩子们在制作美食的过程中会体验到制作成功的喜悦，同时也会享受和家人、朋友分享美食的乐趣。在分享的过程中，我们可以鼓励孩子们发挥他们的创造力，尝试新的食谱和烘焙方法，这将帮助他们在烘焙的道路上不断进步和创新。

总结：

小孩烘焙是一项有趣又有益的活动，它可以培养孩子们的动手能力、创造力和合作意识。在烘焙的过程中，孩子们可以学会选择合适的食谱和材料，培养耐心和细心，发扬团队合作精神，尊重食物和节约资源，同时也能享受和家人、朋友分享快乐的乐趣。让我们陪伴孩子们一起烘焙，一起创造美味的瞬间！

对烘焙的心得体会篇四

烘焙是一门需要耐心和技巧的艺术，它不仅需要对食材的了解和熟练的操作，还需要对温度和时间的把握。近日，我有

幸参加了一次烘焙实操课程，让我深刻地感受到了这门艺术的魅力。在这次实操过程中，我收获颇多，体验到了烘焙的乐趣，并从中汲取了宝贵的经验教训。

在实操过程中，我首先学会了正确的配方和比例是烘焙成功的关键。烘焙食品需要准确的配方和比例，只有在正确的配方下，才能制作出口感和味道都完美的烘焙品。刚开始时，我对配方的要求并不是很在意，随意地根据自己的喜好添加了材料，结果制作出来的点心口感和味道都不尽如人意。通过实操，我意识到了配方的重要性，真正体会到了每一种材料的作用和相互协调的原理。只有在坚持正确的比例下，才能制作出出色的烘焙品。

另外，掌握好烘焙过程中的时间和温度是制作成功的又一重要环节。在烘焙中，时间和温度是至关重要的，对于不同的食材和烘焙品来说，需要的时间和温度也会有所差异。在实操中，我第一次制作蛋糕，由于没有准确地把握好时间和温度，结果蛋糕在烘焙过程中出现了起皮、发裂等问题。通过这次经历，我明白了时间和温度的重要性，只有在合适的时间和温度下，才能使烘焙品完美地呈现在我们面前。

同时，我还学会了在烘焙过程中要细心和耐心，不能急于求成。烘焙是一个需要细致入微和耐心的过程，一个细小的细节可能会影响最终的效果。在实操中，我发现了许多我之前从未注意到的细节问题，例如在搅拌面糊时要放慢速度，避免产生过多的空气泡；在摆放烘焙盘时要均匀排列，避免烘焙不均匀等等。这些细节决定了烘焙产品的成功与否，只有细心和耐心，才能制作出口感完美、色香味俱佳的烘焙品。

此外，烘焙实操让我切实体会到团队合作的重要性。在实操课程中，我们三人一组进行操作，每个人负责不同的任务。通过分工合作，我们加快了烘焙的进度，减少了错误的概率。同时，在面临问题和困难时，我们相互帮助、鼓励，共同努力解决。正是团队的默契和合作，使我们最终获得了令人满

意的烘焙成果。

最后，通过这次烘焙实操，我不仅学到了烘焙的技巧和经验，更是收获了对烘焙的热爱和激情。烘焙是一个富有创造力和想象力的过程，每一个作品背后都蕴含着烘焙师的心血和故事。每一次将烤箱打开时，新鲜出炉的烘焙品带来的喜悦和成就感，让我更加热爱这门艺术，不断追求更高的烘焙水平。

总之，通过这次烘焙实操，我不仅学到了烘焙的技巧和知识，更是深刻地感受到了烘焙的乐趣和魅力。我明白了正确的配方和比例的重要性，掌握了时间和温度的关键，学会了细心和耐心，领悟到了团队合作的力量，更重要的是，我爱上了这门艺术。烘焙不仅是一种技能，更是一种心灵与味蕾的交融，通过烘焙，我们可以感受到生活的美好和温暖。我期待着将来能够不断地学习和进步，在烘焙的道路上越走越远。

对烘焙的心得体会篇五

烘焙工艺是乌龙茶精制加工过程的关键工艺之一，对内外销乌龙茶优质香气和滋味等品质因子的发展和固定起到重要作用。下面是本站带来的烘焙的心得体会范文大全，欢迎欣赏。

取铁皮石斛花茶一包，撕开包装，一股浓厚的花香，置杯中，加入开水，花茶就可饮用了。

慢慢品茶，它不是一般的香!淡淡的香!入口有点清爽感，如同泉水之甘甜，又如甘露之纯正，独特口感，沁人心脾;冲泡二次后，带花食用，花嫩而不软，硬而不坚，滑而不腻，香而不烈，如仙境世外之物.生活如此美好啊，我是个善于知足的女人，时刻都能扑捉到幸福的感觉。

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一一再来……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。

休息日的时候，也是抓紧收拾，准备下一周的食品等等，用烤箱的时候是越来越少……

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！

学做蛋糕，先得学着如何打蛋清。蛋清的打发，直接影响着蛋糕的口感和外形。

打好的蛋清分湿性发泡和干性发泡两种，用于制作不同类型的蛋糕。

开始打蛋清之前，首先要检查打蛋清的器皿(如调和碗和打蛋器)，一定要保证是在无油无水的状态，另外，打的过程中，往蛋清里面加的白砂糖，也要一定是干爽没受潮的，否则会影响蛋清的打发质量。

打发蛋清有几个过程，先是往蛋清内加入白砂糖，打蛋器中速搅打，约20秒，蛋清会体积变大，呈现出大大的、粗粗的鱼眼泡，接着再打30秒，泡沫变得细腻起来，这时再加一次糖，继续中速打约2-3分钟，蛋清体积会越来越大，泡沫也越来越稠密细腻，这时，提起打蛋器，如果能拉出一个细长弯曲的尖角，这时候就说明蛋清已经打至湿性发泡了，可以用于瑞士卷这一类蛋糕的制作。如果是制作戚风蛋糕，就还需要打一会，打至提起打蛋器时，能拉出一个短小直立的尖角就算可以了。

其实做蛋糕手感很重要，只要你足够喜欢、足够热情，足够有时间反复尝试与总结，一定会慢慢做得越来越好的。