

2023年对做蛋糕的心得感悟(优质8篇)

心得感悟是指一种读书、实践后所写的感受性文字。那么我们写心得感悟要注意的内容有什么呢？以下是我帮大家整理的最新心得感悟范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

对做蛋糕的心得感悟篇一

为深入贯彻在文艺工作座谈会上的重要讲话精神，认真落实中央领导同志关于当前宣传工作的重要指示，研究推动真人秀节目进一步强化价值引领，丰富思想内涵，创新方式方法，提高品质品位，更好地反映生活，服务人民，近日，国家新闻出版广电总局举办了真人秀节目培训班，广电总局副局长田进就“前一阶段真人秀节目的引导调控”和“进一步办好真人秀节目”发表了讲话。

关于前一阶段真人秀节目的引导调控

今年以来，各上星综合频道播出的真人秀节目数量较往年大幅增长，引起舆论关注，一时成为社会文化领域的“话题”和“现象”客观地看，真人秀节目的繁荣，有利于丰富电视文艺形态，拓展电视表现领域，为广大人民提供更加多样的收视选择；也有利于巩固并凸显广播电视内容原创和制作优势，提高广播电视媒体的传播力和影响力。但我们也要看到，真人秀节目也存在一些需要注意和改进的问题，主要表现为同质化，过度娱乐化，重引进轻原创等等，究其根源是对广播电视主流媒体的社会责任认识不足，对真人秀节目定位和使命的理解有偏差，为此，总局采取了一系列调控引导措施，表扬了一批，警告了一批，停播了一批，整改了一批，特别是在7月发出《关于加强真人秀节目管理的通知》，对真人秀节目的导向，内容，格调，人员等提出明确要求，清楚地表明总局的立场态度，管理理念和调控原则，目的是及时纠正

错误倾向，推动节目在健康理性的轨道上实现长足发展。

关于进一步办好真人秀节目

提高思想认识：办好真人秀节目，首先必须充分理解，深刻把握真人秀节目的重要价值和意义。

真人秀节目是培育和弘扬社会主义核心价值观的有效渠道。培育和弘扬社会主义核心价值观，既要理直气壮，大张旗鼓，也要春风化雨、润物无声；既要深入准确阐释三个层面24个字的内涵，又要注重实践引领，在落细、落小、落实上下功夫。真人秀节目主要内容是记录反映真实人物在特定情境和既定规则下的言行举止，具有相对完整的叙事结构，可以在情节发展和人际互动中示范核心价值观的践行方式和作用过程，让核心价值观生动起来，形象起来，鲜活起来，具体起来。以娱乐之体，彰良行之美，植向善之心，能够有效增强核心价值观的渗透力和感召力，让观众在具体感知中领悟核心价值观，为“外化于行”“内化于心”打下情感和认识基础。

真人秀节目是讲好中国故事、展示当代中国形象的重要载体。准确深刻认知真人秀节目，不能孤立地就事论事，必须把它放到社会生活和时代条件中来理解和把握。马克思在《德意志意识形态》中对社会存在与社会意识的关系作出经典论述：“不是意识决定生活，而是生活决定意识”；文艺等精神领域的事物，是“与物质前提相联系的物质生活过程的必然升华物”，是“生活过程在意识形态上的反射和回声的发展”。真人秀节目不是主创人员的凭空想象，不是节目嘉宾的自娱自乐，即便是虚构的节目规则和嘉宾的游戏言行，都自觉或不自觉地折射出当代中国发展进程，人民生活情状，社会价值观念，都在从不同角度，不同侧面塑造着当代中国的媒体形象。办好真人秀节目，反映昂扬向上的社会主流和光明进步的社会本质，展示我国积极推进“四个全面”战略布局取得的伟大建设成就，表现中华儿女团结有为，开拓奋

进的精神风貌，对于树立正面美好的当代中国形象，坚定中国特色社会主义道路自信，理论自信，制度自信文化自信具有独特价值。

真人秀节目是推动广播电视“深入生活、扎根人民”的积极创新。与其他节目类型相比，真人秀节目打破了演播室和舞台的束缚，把节目录制场所设置在田间地头，社区学校，军营车间等基层一线，为反映普通百姓生产生活，吸纳广大群众参与节目制播创造了良好条件，有利于强化广播电视反映社会生活的客观真实性，有利于扩展广播电视反映社会生活的宽度和广度。真人秀节目的制作方式和运行规律，还能有效密切广播电视与生活，与人民的水乳血肉联系，使“深入生活，扎根人民”活动，从需要专门策划的，教育要求的，自上而下的，转变为自然实现的，主动作为的，平等互动的，从而推动电视节目更准确充分地表达人民心声，体现人民情感，反映人民愿望。

对做蛋糕的心得感悟篇二

在我们所有伙伴的共同努力之下，我们店的销售是名列前茅的。作为一个店员，我们每天按时上下班，并且对这么长的工作经历作出以下几点总结：

蛋糕的口味直接来自制作过程中对原材料的选择和搭配，以及制作的时间，原材料的选择是最关键的要给员工做好培训和品尝，要对我们的产品有信心，喜欢我们的产品。对于产品的口味，适应人群，保质期，原材料要有充分的了解。

用心去观察每一位顾客，用心去与顾客交流，了解他们的需求才能做好销售。我们积极主动的为顾客服务，尽可能的满足并超越顾客的需求，不断的强化服务意识，并发自内心的微笑和礼貌的文明用语，让进店的每一位顾客都能感受到你，留住老顾客，更应该去吸引新的顾客。

现在的年轻人总是喜欢一些新奇的东西，我们的产品好吃更要体现的是产品品质与档次，陈列是突出主推品，并有专人介绍品尝，形成一种气氛。

团队协作很重要，我们每个人都能有个明确的目标，在自己的岗位发挥一定的作用，我想没有什么产品是我们卖不掉的，这样我觉得给顾客的感觉也很好。

以上就是我的工作总结，面对以后的工作，我会以更加饱满的热情去对待。为我们店奉献自己的一份力量。

对做蛋糕的心得感悟篇三

翻糖音译自fondant，常用于蛋糕和西点的表面装饰。今天小编就给大家带来一份翻糖蛋糕入门基础知识总结，大家一起来看一看吧。

翻糖音译自fondant，常用于蛋糕和西点的表面装饰。是一种工艺性很强的蛋糕。它不同于我们平时所吃的鲜奶油蛋糕，是以翻糖为主要材料来代替常见的鲜奶油，覆盖在蛋糕体上，再以各种糖塑的花朵，动物等作装饰，做出来的蛋糕如同装饰品一般精致、华丽。因为它比鲜奶油装饰的蛋糕保存时间长，而且漂亮，立体，容易成形，在造型上发挥空间比较大，所以是国外最流行的一种蛋糕，也是婚礼和纪念日时最常使用的蛋糕。

论口味，翻糖蛋糕可能并不适合中国人，因为太甜了，实在是太甜了！但是，其可塑性是普通的鲜奶油蛋糕所无法比拟的。可以说，所有你能想象到和不能想象到的立体造型，都能通过翻糖工艺在蛋糕上一一实现。

玩翻糖蛋糕是相当有乐趣的。而且，由于翻糖蛋糕的外部装饰全部是由手工制作的，因此售价是普通奶油蛋糕的数倍。

所以如果在纪念日送给朋友一份亲自制作的翻糖蛋糕，就足以表达那份厚厚的情谊了。

做翻糖蛋糕最主要的就是翻糖了。其实翻糖是一个统称，在国外，根据使用场合的不同，翻糖可以分为：

价格较便宜，质比较软，一般用来做覆盖蛋糕的糖皮。

价格稍贵，质地稍硬，容易造型，适合制作精致花卉。

结实、稍微有弹性，干燥后的成品非常的坚硬牢固，常用来制作各种小动物、人物、器具的造型。造型翻糖放入开水后搅拌成浓稠液体也可以做翻糖粘合剂胶水使用。

也称为美式糖花。主要用来蛋糕裱花，比鲜奶油花坚固，保存时间长。当然，其观赏价值大于其食用价值。

以上四种翻糖的成分配方各不相同，但对于我们来说，表现出来的区别其实就是软硬程度、延展性、以及成型后的坚固程度不同。

1、翻糖材料(包括翻糖糖膏、甘佩斯、造型翻糖等)一定要用双层保鲜膜包裹好，放在密闭的保鲜盒中，在避光的阴凉处保存。否则会干掉。干掉就不能再用了。

2、制作过程中也要注意，等待塑形的翻糖也要及时盖好防止与空气长时间接触。

3、翻糖糖膏在温度很低时比较难操作，可以放在微波炉里用低功率略微加热。

4、做好的翻糖成品放室温等到干燥变硬即可。不能放在冰箱里，因为冰箱中有水汽，翻糖会吸收水分而开始湿润。

5、做好的翻糖成品时间长了会有退色现象发生。但也还是可

以放很久的。

制作过程中，翻糖会很粘不容易操作，所以通常我们采取以下防沾措施：

1、使用防沾工具。包括防沾垫、防沾擀面棍、防沾模具等。

2、粉扑。自己diy也可以，用一块小毛巾或者纸巾包上糖粉和玉米粉(corn starch)然后用橡皮筋扎紧，再找个容器就可以了。做糖花的时候可以用粉扑拍案板或者工作台，就能防沾了。

3、操作前手上涂上白油，最好是固态状的。猪油也可以只是味道略重。实在都没有也可以用黄油，但是黄油的颜色会影响到翻糖的颜色。

翻糖染色要用专用的翻糖色素，用的比较多、在国内也比较容易买到的是wilton和americolor的蛋糕色素[wilton是膏状的]americolor比较水状一些，根据个人喜好选择就行了。

做翻糖蛋糕的原料并不复杂，但是工具就比较多样，主要是塑造不同造型时用。

对做蛋糕的心得感悟篇四

1， 要有良好的专业知识做后盾

蛋糕的口味直接来自制作过程中对原材料的选择和搭配，以及制作的时间，原材料的选择是最关键的要给员工做好培训和品尝，要对我们的产品有信心，喜欢我们的产品。对于产品的口味，适应人群，保质期，原材料要有充分的了解。

2， 要有贴心的服务态度做销售

用心去观察每一位顾客，用心去与顾客交流，了解他们的需求才能做好销售。我们积极主动的为顾客服务，尽可能的满足并超越顾客的需求，不断的强化服务意识，并发自内心的微笑和礼貌的文明用语，让进店的每一位顾客都能感受到你，留住老顾客，更应该去吸引新的顾客。

3， 陈列要美观，大方

介绍品尝，形成一种气氛。

4， 团队协作

对做蛋糕的心得感悟篇五

篇一：资深焙友写给烘焙新手的心得体会 新手必买的工具清单：

* 烤箱（至少要能装的下8寸模子，最好是能放10寸模子，常见有“长帝”牌烤箱）* 6寸或8寸活底蛋糕模子（不推荐买固底，蛋糕脱模困难）

* 手提式电动打蛋器（打发蛋白使用，做蛋糕必备工具，价格一般70元左右）* 一般常见的打蛋器，橡皮刮刀（用于一般的黄油打发，搅拌蛋液，面糊等）* 台秤（一般的塑料台秤就可以了，十几元钱）

* 蛋糕铲刀（切蛋糕，蛋糕脱模，转移，抹平奶油，多用途）

* 打蛋盆（家里有现成的大盆大碗也可以的）

* 大烤碗或大烤盆（制作芝士焗饭，焗意大利面等，推荐买一个）有了这些东西，可以做出最基本的蛋糕，饼干。

可以慢慢添加的工具：

* 各式花色蛋糕模子，心型的，长方的，中空的，小型贝壳菊花造型等* 各式饼干模子（用于饼干造型）

* 慕思圈（用于做慕思蛋糕，也可以用活底蛋糕模子代替）* 披萨盘，派盘，披萨滚刀

* 凤梨酥圈模（也可以用于刻饼干造型，刻面团）* 塑料果冻模（可以制作椰汁西米冻糕等）

* 裱花工具，裱花袋，各式裱花嘴，蛋糕裱花转台，奶油抹平刀（裱花袋，裱花嘴也可用于裱出花色曲奇）

* 包装类，蛋糕盒，蛋糕垫纸，大小花色纸托，面包袋

烘焙常用材料介绍： * 蛋糕：（如基本戚风，天使蛋糕，牛油蛋糕，麦芬蛋糕）

低筋粉，玉米淀粉，鸡蛋，白砂糖或糖粉，牛奶或奶粉，泡打粉（蛋糕专用的发酵膨胀剂[baking powder]简称bp[]可可粉，抹茶粉，鲜奶油，黄油，食用小苏打（一般用于巧克力可可味的蛋糕，中和蛋糕的酸碱平衡），香草粉，食用色素，柠檬汁，各式装饰水果，干果等 * 乳酪蛋糕：（如提拉米苏，轻乳酪，重乳酪）

奶油奶酪[cream cheese]淡奶油（推荐“雀巢”牌），低筋粉，玉米淀粉，糖，鸡蛋，消化饼或奥利奥（做奶酪蛋糕的饼底），鱼胶粉或鱼胶片或吉利丁（凝固剂，适用于免烤型的乳酪蛋糕），黄油，酸奶，牛奶，朗姆酒，白兰地，柠檬汁，其他装饰类水果，干果，果酱等 * 饼干：（如曲奇，玛格丽特，风车饼干，杂粮干果饼干）

低筋粉，玉米淀粉，糖粉，黄油，鸡蛋，牛奶，奶粉，可可粉，干果，果酱等 * 酥皮类：（如蛋挞，各种酥皮派，拿破仑，羊角面包）

低筋粉（起酥类面包则用高筋粉），糖粉，牛奶，各种裹入油：黄油，酥油，麦淇淋等（起酥类点心之所以会一层一层的分层，是用了“叠被子”的方法，将面团层包裹油脂层，叠起，擀开，再叠起，擀开，好多此后面团就变得一层一层了，非常复杂，不推荐新手一开始尝试）* 面包：（如普通，汤种，全麦，法式，起酥）

高筋粉，即发干酵母（面包，披萨专用的发酵膨胀剂），奶粉，牛奶，鸡蛋，糖，黄油，全麦粉，其他增加风味的添加物，肉松，火腿，干果等 * 披萨：

高筋粉，即发干酵母，马苏里拉芝士[mozzarella]披萨，烩饭，烩意大利面的专用芝士，可以拉出丝来，切丝撒在披萨上烘烤），披萨草[oregano]又名牛至，奥勒岗），番茄沙司，黄油，淡奶油，肉类，蔬菜，水果等填充馅料 * 其他西式烤箱菜肴：

对做蛋糕的心得感悟篇六

一、执行总结

项目创想

随着时代的发展，人们经济收入的提高，消费观念的转变，休闲类食品不仅种类越来越多，并且产品结构也向着风味型、营养型、享受型甚至功能型的方向发展。如今，休闲食品已不再只是小孩子的专利，而是受到了越来越多的不同年龄人群的喜爱，不论是居家生活还是出外旅行，休闲类食品已经成为我们生活中的一种消费“新时尚”，发展至今，休闲食品俨然成为食品消费的重要内容，而时尚化更已成为休闲食品产业争夺消费者的重要策略。休闲食品的消费市场不断扩大，消费人群随之增多，新产品种类不断推出，在这种情景下，我们的**糕点吧应运而生了。

公司概况

**糕点吧是由大学生自主创业的商业小店。于2012/12/10诞生于山东英才学院，虽然还不够成型，但是已经具备打入中国糕点市场的计划与资本。

**糕点吧为大学生自主创业品牌，进行小成本投资，做的是营养均衡，休闲的，时尚的精美糕点食品，面向广大的中低档消费者群体。

制作屋现做现卖糕点，软糕粥，尤其是定做情侣蛋糕，及深受年轻人喜欢的果冻个性蛋糕，这些均打破了市场的局面，同时该蛋糕以海藻为原料，制作中不加防腐剂，从而保证了食品的安全。健康的，才是开心的;就是健康的!

二、市场调查分析

流行趋势

时下市场上充斥着各种口味不同、式样不同的糕点，归结起来这些产品无非都是为了满足顾客休闲的需求(娱乐、时尚、口感……)、满足美丽的需求、满足健康的需求、满足成长的需求。消费者购买糕点用于食用和送礼。糕点小巧、味道好，有一定营养价值，所以它的购买频数较高;果冻轻盈美观、营养丰富，成为礼尚往来的佳品，为此许多厂家推出了方便送礼的“糕点大礼包”。因此，休闲食品的消费市场不断扩大，消费人群随之增多，新产品种类不断推出，“休闲的就是时尚的”已成为人们对食品时尚性的共识，休闲食品不只是口感好、有益健康的食品，更成为促进人们交流的介质，是适于表达情感的载体。

行业现状

首先糕点是源于国外，但是由于中国市场的需要，还有结合

中国的食品特色，在中国市场发展到了巅峰。

糕点的成分是有25%的面粉，其中为精制面粉，含大量的麦芽糖等等的营养成分；35%的芯，其中包括肉类，素菜类，还有就是甜食类等等，做出来的颜色各式各样，但是不会添加任何色素，纯天然色；其余的40%则是由外加的水果，咸菜，果冻等等的一些个人爱好。

随着我国人民生活水平的提高，休闲成为大众生活不可缺少的重要部分，而休闲食品也由原来仅能充饥，发展到现在既可满足口感需求，又可提供所需营养，还能调节心情。近年休闲食品市场需求量呈持续增长势头，按年增长速度10%计算，预计今年中国休闲食品市场需求额将超过千亿元。但中国目前的消费水平偏低，市场潜力仍很大。

竞争环境分析

休闲食品每年有近三百亿的市场容量，越来越多的国内外休闲食品品牌进入这个市场，相互之间争夺市场，虽然近年国内休闲食品市场发展迅速，但专家表示，国内本土品牌休闲食品的种类与国外相比，品种还是较为有限，无论在新产品的开发、口味的多样化、包装的个性化、产品的营养化方面都存在较大的差距，缺乏足够的市场竞争力。糕点业不但有激烈的业内竞争，还有与薯片、糖果等其他产业的竞争，因为它们同属于休闲食品的范畴。糕点业不能只着眼于行业内的竞争，还要不断创新，分析消费者心理，充分为消费者考虑，提高营养价值和休闲品味，来占领休闲食品的市场。

态势分析

swot分析表

：糕点是年轻人喜欢的食品，消费市场巨大，而且就在你的身边，充满个性化、时尚化的果冻食品，令人们留恋往返。

w(劣势)：特色经营市场接受程度难以预测，存在一定风险。

o(机会)：糕点市场需求逐年扩大；人们的消费观念也发生变化。

t(威胁)：市场上经营休闲食品的商店较多，且各具特色，竞争很激烈。

三、创业优势

自身优势

a□大学生创业往往对未来充满希望，有着年轻的血液、蓬勃的朝气，以及“初生牛犊不怕虎”的精神，而这些都是一个创业者应该具备的素质。

b□大学生在学校里学到了很多理论性的东西，有着较高层次的知识技能优势。知识的重要性是不言而喻的，“用智力换资本”是大学生创业的特色和必然之路。

c□大学生属于年轻一代，对流行时尚的敏感度强，可以始终走在流行的前列，和适合此类项目的创业。

政策优势

近年来，为支持大学生创业，国家各级政府出台了许多优惠政策，涉及融资、开业、税收、创业培训、创业指导等诸多方面。根据国家和各市政府的有关规定，各地区应届大学毕业生创业可享受免费风险评估、免费政策培训、无偿贷款担保及部分税费减免四项优惠政策，具体包括：

高校毕业生(含大学专科、大学本科、研究生)从事个体经营的，自批准经营日起，一年内免交个体户登记注册费、个体户管理费、经济合同示范文本工本费等。此外，如果成立非

正规企业，只需到所在区县街道进行登记，即可免税三年。

自主创业的大学生，向银行申请开业贷款担保额度最高可为10万元，并享受贷款贴息。

四、资金投入及回报分析

资金来源——保证贷款

由父母或是亲戚的同事作担保，即可在工行、建行等金融机构获得10万元左右的保证贷款，从而较快的获取创业资金。

早期资金投入及回报情况

店面面积为五平米到十平米，一平米到二人均可，封口机1台、沙冰机1台、果冻专用模具5套、巧克力喷泉机1台。店内需3~4店员，员工工资占投资额的10%左右。

留4000元用于平时经营流通。

剩下的投资用于进货。

具体费用安排如下：

(1) 店面租金：1000/月

(2) 设备投入

电脑一套3000元

柜台2500元

封口机一台200元

电话机一台50元

刨冰机一台300元

沙冰机1台300元

巧克力喷泉机1台200元

(3) 水电通讯费用

对做蛋糕的心得感悟篇七

蛋糕学徒的基本知识蛋糕学徒每天要做什么工作，怎样才是一个合格的蛋糕学徒，这是许多想学蛋糕的人关心的问题，下面，就让成都新东方烹饪学校为大家讲解蛋糕学徒的基本知识有哪些。

蛋糕学徒，刚开始掌握简单的烹制流程和基本技术，用心用你的舌头还有眼睛去观察去尝试，一般来说，蛋糕学徒需要签订两年以上的工作合同，经过一年后就可以学一些基本技艺，基本功扎实后，再培养自己的创造力。

对于蛋糕学徒来说，做点心，造型和味感同样重要，这就是为什么同样一块奶油蛋糕在皇宫和小摊上能卖出不同的价格。

在大型连锁蛋糕店里，蛋糕师傅流动性不太大，所以能不能遇到招学徒就只能看你运气了，你也可以考虑到小一点的蛋糕房，这些店有时也招学徒。

蛋糕学徒许多是没有工资的，但主要还是看你在刚进店的时候跟店老板是怎么谈，有的学徒是没有工资的，但大部分学徒都是有工资的，不过工资相对来说比较低而已，大概每个月会有几百元的生活保障。1、学徒基本日工作就是师傅先教你认识相关原料和器材，然后就逐步教你学会操作。

2、蛋糕店招学徒很简单啊，因为人员缺少，或是他们那原有

的员工辞职了。

在店里多做事，回家中多看书。多做事，是掌握手上的工夫，多看书是形成心中的天地。如果你只会手上工夫，那么你可能只会把师傅教你的东西作好，但必须注意师傅也在工作，他只会把工作中碰到的工夫或者知识教给你。工作外的，比如你所在的单位里暂时用不到的知识，他没有时间教你，也没有精力去教你。这就需要你在工作时间外的努力了，所以工作时间外，在你自己可以安排的时间内多看书，多看看烘焙业的其他资讯，多看看西式点心的基础理论和原理，要通过学习掌握基础知识的同时，要有自我的开发的方向努力，要在学会现有配方的基础上，能改配方，甚至创造出属于自己的配方，然后，能作出经典的美食。

做学徒，对师傅要谦卑，特别是在发现有些知识在工作或不可少，师傅却没有教你的时候，你要这样想，一师傅可能认为这个不重要；二，师傅可能自己也不知道，毕竟人无完人嘛。

对做蛋糕的心得感悟篇八

省局组织处级干部学习贯彻xxx系列讲话精神培训，让我们有机会聆听四位局领导的辅导报告，进行自学和交流发言，使我更加深了对中国特色社会主义、共产主义理想信念、从严治党要求等方面的认识和把握，下面就从严治党、理想教育及如何做好本职工作谈三点体会：

xxx在去年中纪委全会上强调：要有腐必反、有贪必肃，坚持“老虎”、“苍蝇”一起打；同时要加强对权力运行的制约和监督，把权力关进制度的笼子里；并要以踏石留印、抓铁有痕的劲头抓工作作风。他的这个讲话非常振奋人心，给了广大民众极大的信心和希望。众所周知，苏联的解体就是因为党内出现了重大问题，腐败特权成风，失去了民心，导致苏联四分五裂而消亡。近期来，中国xxx内也出现了不少腐

败现象、特权现象，如何保持中国xxx的先进性和纯洁性□xxx记提出的要坚持党要管党，从严治党，非常及时，很有必要。中国xxx一定要下大力气解决党员干部中发生的贪污腐败、脱离群众、形式主义、官僚主义等问题，只有切实解决了自身存在的突出问题，切实改进工作作风、密切联系群众，才能使我们党始终成为中国特色社会主义事业的坚强领导核心。