

# 最新写做蛋糕的日记(大全12篇)

决议是指在特定情况下，经过深思熟虑，做出明确的决定并表示执行的一种行动。决议的有效性和可行性需要经过周密的分析和评估，确保其符合实际情况和限制条件。以下是一些企业组织中的决策案例，展示了决议的重要性和作用。

## 写做蛋糕的日记篇一

10月1日，黄奕阳的妈妈举行小队活动，做蛋糕。

我们来到蛋糕店的二楼去做蛋糕。我先把烤好的蛋糕切成两半，先放一半在转盘上，在上面放进黄桃罐头，然后再放上另一块蛋糕，再把奶油放上面，转动转盘，把奶油涂均匀。然后我就把橘子味儿的果酱布满顶端，再把巧克力酱在蛋糕的两边涂满。妈妈又帮我把苹果切成好几片，我把苹果整整齐齐地摆在上面，我的`蛋糕就完成了。

最后妈妈拍了一张我站在蛋糕旁边的照片做为纪念，我的蛋糕就ok啦！

## 写做蛋糕的日记篇二

今天，我和妈妈做戚风蛋糕，把鸡蛋分成蛋清和蛋黄分在两个碗里，把蛋清打的.像奶油，蛋黄加牛奶和面粉打成面糊状。然后把蛋清、面糊和面粉拌在一起，倒进蛋糕磨具里，最后放入烤箱。

随着烤箱温度升高，面糊变成蛋糕，像魔术一样越来越大，蛋糕表面颜色慢慢变成了金黄色，30分钟到了，香喷喷，金灿灿的戚风蛋糕就做成了，吃着自己做的蛋糕，我心里美滋滋的。

## 写做蛋糕的日记篇三

今天，外面刮了好大的‘台风啊，我不能出去了，我要在家里跟妈妈一起做蛋糕。

第一步，先搅拌鸡蛋，妈妈让我打鸡蛋，但是我力气太小，所以最后变成了妈妈自己打；第二步，加糖继续打，第三部，加面粉，第四部，加色拉油，然后搅拌均匀。最后放进微波炉里。不知道拿出来会变成怎么样呢？最后，蛋糕做好了，但是却失败了，变成卷卷的了。但是味道还是很好吃的。

## 写做蛋糕的日记篇四

今天，我和妈妈做戚风蛋糕，把鸡蛋分成蛋清和蛋黄分在两个碗里，把蛋清打的像奶油，蛋黄加牛奶和面粉打成面糊状。然后把蛋清、面糊和面粉拌在一起，倒进蛋糕磨具里，最后放入烤箱。

随着烤箱温度升高，面糊变成蛋糕，像魔术一样越来越大，蛋糕表面颜色慢慢变成了金黄色，30分钟到了，香喷喷，金灿灿的戚风蛋糕就做成了，吃着自己做的蛋糕，我心里美滋滋的’。

## 写做蛋糕的日记篇五

今天下午妈妈没去上班，我嚷嚷着要吃蛋糕，我妈妈就想着她自己做吧。

我妈让我下楼去买一袋牛奶，我下楼去看了一下，便利店里确实有牛奶卖，但是都比超市里的贵，超市里的牛奶都是1块5元一袋，但是便利店的却要两元一袋，但是为了那可口的蛋糕，这5毛钱算什么？我于是一咬牙，狠下心来买了。

回到家妈妈已经打好鸡蛋了，并且正在把蛋黄分离，只见她

拿一个塑料瓶子，把瓶口对准蛋黄，那蛋黄就顺利的跑到瓶子里边了。

只见妈妈边打着鸡蛋，边把牛奶给咬开一个口，把鸡蛋放到面粉里搅拌，再分三次把牛奶倒进去。然后她吩咐我把蛋清打到泡状，我于是拿两个筷子使劲打呀打，都打了有20分钟，还没完全到泡状，但是为了美味的蛋糕，打几个鸡蛋算什么？又过了10分钟，终于可以用了。

只见妈妈把打好的蛋清分三次放到，蛋糕液里，然后开大火，把蛋糕液放到锅里。过了30分钟美味的`蛋糕就出锅了。

这才是真正的无水蛋糕。

## 写做蛋糕的日记篇六

昨天，我可高兴了！因为我学会了做蛋糕。

我怀着好奇又激动的心情站在妈妈的身旁。妈妈告诉我第一步需要准备材料，材料是四个鸡蛋，一包面粉和些许糖。一切准备就绪，我们开始了。

首先，我们要做的事情是把蛋黄和蛋清分开，妈妈拿起鸡蛋小心翼翼的敲了一下，然后剥出一个小洞，再慢慢的让蛋清流出来，我有模有样的学着做了起来，终于把它们分开了，接着，我们拿着三根竹筷搅拌蛋清，不一会儿，厚本透明的蛋清变成了无数的大泡泡，然后我们往里面加了点糖继续搅拌，直到变成了奶油状。接着我开始搅拌蛋黄了，它的制作过程是蛋清一样的。让蛋黄变成糊状，再把蛋清倒入蛋黄里面去继续搅拌，直到完全融合，最后我将它们倒入电饭煲。

20分钟过去了，一阵诱人的香气芬芳扑鼻，我和妈妈都尝了一口，满意地对视的笑了，顿时，我倍有成就感。

噢，原来做蛋糕如此的简单。

## 写做蛋糕的日记篇七

今天，我和妈妈做戚风蛋糕，把鸡蛋分成蛋清和蛋黄分在两个碗里，把蛋清打的像奶油，蛋黄加牛奶和面粉打成面糊状。然后把蛋清、面糊和面粉拌在一起，倒进蛋糕磨具里，最后放入烤箱。

随着烤箱温度升高，面糊变成蛋糕，像魔术一样越来越大，蛋糕表面颜色慢慢变成了金黄色，30分钟到了，香喷喷，金灿灿的`戚风蛋糕就做成了，吃着自己做的蛋糕，我心里美滋滋的。

## 写做蛋糕的日记篇八

妈妈在网上订购了一台蛋糕机。今天，快递员叔叔送到家。我迫不及待地打开包装，说“妈妈，我现在来做蛋糕吧！”妈妈急忙说道：“宝贝，别急。心急吃不到热豆腐，让我来仔细看看说明书，怎样做蛋糕。”我哩则仔细观察着蛋糕机，蛋糕机像一个大烧饼，打开盖子，里面有七个形状各异的卡通模形。我再看看妈妈手里的说明书，上面印着黄橙橙，香喷喷的蛋糕，馋的我直流口水。我急忙对妈妈说：“不要在等了，我要做蛋糕”。

妈妈一边看着说明书，一边拿出鸡蛋、面粉、牛奶、发酵粉和糖放在一起搅拌均匀。然后，加了一些油，又搅拌均匀。接着，把和好的面倒进模型里，插上电烤上4到5分钟，打开盖子一看，原来扁扁的蛋糕膨起来了，这样一盘美味的`蛋糕做好了。

我尝了一个，哇！真好吃啊！下次，我还要做水果味的蛋糕。

## 写做蛋糕的日记篇九

小猪想吃蛋糕了，他就想着自己亲自做个蛋糕。他戴好厨师帽，认认真真的做起了蛋糕。他做了一个漂亮的蛋糕，蛋糕的边缘还加了一圈巧克力，蛋糕的上面放了一颗小小的樱桃，看起来好像很好吃哦。

做好蛋糕以后，小猪很高兴，还笑眯眯的摆了一个“yes”的动作。他说：“我终于做好蛋糕了，我可以开饭了。”

## 写做蛋糕的日记篇十

今天上午，妈妈带着我来到了步行街的diy蛋糕店一起做蛋糕。

走进diy蛋糕店里面，我发现里面的蛋糕模型玲珑剔透，漂亮极了！我和妈妈系上围裙，洗好手，坐在座位上等待开始做蛋糕。开始做蛋糕了，糕点师傅帮我们准备好材料，走过来教我们。师傅拿着勺子搅啊搅，我们也学着糕点师傅的样子搅拌。搅拌好后，师傅教我们用电动的打蛋器做奶油，妈妈给我倒好糖和蛋之后，我就启动了打蛋机开始搅拌。正当我们搅拌得高兴时，糕点师傅走过来对我们说：“要搅成棉花糖的样子哦。”我们听了，似懂非懂地点点头，继续干自己的活，可是搅了好久也没有搅好，师傅看见了赶紧过来帮我们，这次有了糕点师傅的帮助我们搅得更快了，没过一分钟我们就搅完了，接下来，我们便要把第一步做的和第二步做的合起来，拌均匀，再入进纸杯里，放好后我们把蛋糕抛上抛下，让它变平。

接着蛋糕还需要放入烤箱，烤了20分钟，我们焦急地等啊等，过了一会儿，香喷喷的蛋糕终于出炉了，我们在蛋糕上放好奶油，抹平，再在奶油上挤好彩色的'奶油花，放上彩色巧克力末，一个蛋糕就完成啦！我们看着自己做的蛋糕满意地笑了。

这次活动不仅让我们体会到了生活的乐趣也让我们感受到了动手的快乐，这是我第一次做蛋糕哟！

文档为doc格式

## 写做蛋糕的日记篇十一

今天，我和妈妈一起学做戚风蛋糕。

我们把材料准备好后，就可以开始制作了。首先，我们拿出三个鸡蛋，然后把它们打碎放在碗里。之后，再把玉米油、纯牛奶和蛋黄融合，把他们放在一旁。然后，我们就开始打蛋清了。一开始我觉得很简单，到后来，我把衣服弄的全是蛋白，唉！我只能叫妈妈出马了。妈妈一走进来说：“杨竝韬！你怎么这么不小心！快点，把衣服换好。”我回答说：“好吧！”换完了衣服后，我又开始蛋清了。我把细砂糖和玉米粉加进去，然后再继续打，一直打了好久才打完。

接着，我把加过纯牛奶和玉米油的蛋黄拿出来。先把低筋面粉加进去，然后用我们的`手工打蛋机搅拌均匀，直到面糊出现粘性后，我们就可以把它和打好的蛋清融合了！融合好了后，再把他从15厘米高的地方倒入蛋糕模具。之后再用刮刀抹平，再震动一下。现在就可以烤了！

我们把烤箱调到150度，过了35—40分钟，蛋糕终于烤好了！妈妈尝了一下，说：“你真棒！”

今天真开心！希望能学会做更多品种的蛋糕！

## 写做蛋糕的日记篇十二

小猪想吃蛋糕了，他就想着自己亲自做个蛋糕。他戴好厨师帽，认认真真的做起了蛋糕。他做了一个漂亮的'蛋糕，蛋糕的边缘还加了一圈巧克力，蛋糕的上面放了一颗小小的樱桃，

看起来好像很好吃哦。

做好蛋糕以后，小猪很高兴，还笑眯眯的摆了一个“yes”的动作。他说：“我终于做好蛋糕了，我可以开饭了。”