

2023年做粽子心得体会(汇总5篇)

学习中的快乐，产生于对学习内容的兴趣和深入。世上所有的人都是喜欢学习的，只是学习的方法和内容不同而已。优质的心得体会该怎么样去写呢？下面是小编帮大家整理的优秀心得体会范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

做粽子心得体会篇一

我的家乡是一座位于长江口的小岛，钟灵毓秀，风光旖旎，物阜民丰。几年前，我背井离乡只身来到上海求学，在这座钢筋混凝土的都市中，我对家乡的思念与日俱增，而除了难以割舍的一份亲情外，令我难忘的还有那清香醉人的粽子。

在家乡，端午节一到，家家户户都忙着采芦叶。差不多全村人都出动了，成群结队的，不久，所有的河滩上都洋溢着此起彼伏的笑声了。

采完芦叶，便回家包粽子了。在我看来，包粽子简直可以说是门艺术：先把采来的芦叶用沸水煮半个小时，取出后用凉水浸泡，再用刀把叶柄切平，便可以包了。粽子的主料是糯米，可以加入花生、赤豆、红枣、蜜饯等，比较讲究的人家还包掺入咸精肉的“肉粽”，味道自然与众不同。母亲是个精打细算的人，不舍得花钱买红枣或是蜜饯，更别提包“肉粽”了，只是用过年时余下来的儿两赤豆包粽子给我吃，但味道也一样香甜。

粽子的形状更是层出不穷。最常见的要属“宝塔粽”，差不多就是一个立体的方锥形，是所有粽子中个头儿最大的。还有一些也比较常见，像方粽、菱粽、子母粽等，个个美观大方，清香可口。而最为匠心独具的要算“鸳鸯粽”了——把两个同等大小的粽子用红线连起来，美其名曰“千里姻缘一

线牵”，以示夫妻相互依靠、恩恩爱爱。

家乡有送粽子的习俗。每年这时，家家户户都会提着自家包的粽子走亲访友，相互馈赠。开始或许只是一种礼尚往来，可不知不觉中却成了端午节必不可少的内容。

包好的粽子不仅自己吃、送人吃，还要精心包几个，用线绑在一起投到河里，以纪念伟大的爱国诗人屈原。小时候，天真的我也曾问过母亲：“为什么要纪念屈原？为什么要把好吃的粽子白白投进河里？”母亲笑笑：“因为他在善良人的心中永远值得纪念。”当时我对母亲的话并不了解，如今想来，却是富有哲理的。这正是劳动人民淳朴、善良的美好心灵的体现。因为他们的心是雪亮的，具有明辨是非的能力，或是嫉恶如仇，或是从善如流，且永远是那么地无私，就如同粽子馅中的糯米那样纯正，又不乏芦叶那般的清香。

□

做粽子心得体会篇二

卖粽子是一项非常具有传统文化特色的手艺。“粽子”这一名称，让人不禁回想起端午节的美好，也让人感受到这道食物中包含的浓厚乡愁。我有幸在大学期间参加了一项志愿活动，加入了一支卖粽子的团队。通过这次经历，我不仅学到了卖粽子的技巧和经验，还体会到了传统文化的魅力。

第二段：学到的技巧和经验

卖粽子看似简单，但其中却有许多技巧与经验需要掌握。首先是制作粽子的技巧，我们团队花了很多时间研究制作粽子的方法，包括选择材料、调配馅料、包粽子等。在卖粽子的过程中，我们根据不同顾客的口味和需求来制作不同类型的粽子，使其口感更加丰富多样，更能满足顾客的需求。其次是服务顾客的经验，我们团队注重细节上的服务，例如热情

地问候顾客、耐心地解答顾客的疑问、积极向顾客推荐粽子种类等。通过这些技巧和经验，我们团队不仅提高了卖粽子的效率，还获得了顾客的认可和好评。

第三段：传统文化的魅力

卖粽子的过程不仅让我学到了技巧和经验，还让我深深感受到传统文化的魅力。粽子作为中国传统的美食，它的包装和口味无一不带有深厚的文化底蕴。在包粽子的时候，我们会用精心制作的芦苇叶将粽子包裹起来，不仅保证了粽子的新鲜和味道，还呈现出了端午节这个传统节日的独特氛围。此外，粽子的口味也因地域不同而呈现出丰富的变化，各地有不同的口味和做法。这些都让我深深感受到了中国传统文化的博大精深。

第四段：团队合作的重要性

在卖粽子的过程中，团队合作是非常重要的。一方面，团队合作可以提高卖粽子的效率，尤其是在高峰期，团队的配合和默契使得我们能够顺利地完成任务。另一方面，团队合作还能增加乐趣和凝聚力。在卖粽子的过程中，大家一起制作、包装粽子，相互交流与合作。这种团队合作的活动不仅让我们感受到了传统文化的魅力，还增进了团队内部的凝聚力和友情。

第五段：体会和总结

通过卖粽子的经历，我不仅学到了卖粽子的技巧和经验，还感受到了传统文化的魅力，深刻体会到了团队合作的重要性。这次经历让我更加热爱传统文化，也让我更加珍惜身边的团队和朋友。卖粽子不仅仅是一项手艺，更是一次关于情感和信仰的体验，我将继续将这一份热情和知识传承下去，并传达给更多的人，让更多人感受到传统文化的力量和魅力。

做粽子心得体会篇三

周一，我们班上综合实践课，课题就是——包粽子。但由于上周五没有把准备这事布置为作业，许多人没带材料，我就是其中之一。看着人家不算很失败的包粽子的过程与老师的讲解，我想：包粽子不算很难嘛！于是我盼着下午放学。

总算回家了。吃过晚餐，我被告知——包粽子用的米至少要泡12小时，而不泡会使煮出的粽子不好吃。我只好开始包“假”粽子。

一开始，我把粽叶半重叠到一起，再从粽叶约三分之二处定为盛米的漏斗形的中心处的一个角，再卷出漏斗形……等等，剩下的那一半是一个还是两个(多出的是粽叶的另一端)?幸亏一旁的妈妈指点才知道是一个。我怎么卷也没法把它弄到一边，只能蒙混过关。

开始填米了。这是很简单，但米还是不听话，顺着粽叶滑走了。我把米填至三分之一，要放枣了，却又被告知枣没了，我只好无奈地把米填满。

要把剩下的那半粽子扣过来时，叶子却变窄了，盖不住两角。一样没有任何办法。我刚想向妈妈请求帮助，可她却说：“这根本不合格嘛！”说完，就把我即将诞生的“杰作”毁了。

我不甘心，又做了一次。那些问题其实丝毫没有消失，只不过比上次好了点。缠绳子时，妈妈告诉我其实怎么缠都能够，只要缠牢粽叶就行。然而我要打结时，两根绳子却无法“会合”，即使勉强凑在一起，线的细小也使我打不了结。妈妈又开始指导我说：“当初缠的时候要留一段儿(绳子)，缠完了就好‘会合’了。”说完后，就给我的像那种长的直角三角板一样的粽子系了个活扣，又把这“处女作”毁了。

包好之后，要把粽子上锅蒸1小时(高压锅40分钟)，但现在包的是“假”粽子，又被毁了，我只得望“熟”兴叹。不过，我并不失望，因为——我实践了。

做粽子心得体会篇四

第一段：介绍卖粽子的背景和经历（200字）

卖粽子是一项传统的手工艺活动，每年的端午节都是卖粽子的高峰期。去年的端午节，我有幸能够参与其中，担任卖粽子的工作。我加入了一个家庭式的小型粽子店，和同事一起忙碌了一整天。通过这次经历，我得到了很多收获和体会。

第二段：对于卖粽子的心得和感悟（300字）

卖粽子看似简单，但实际上需要经验和技巧。首先，要学会选择好的材料，新鲜的糯米和香料是制作美味粽子的关键。其次，包粽子需要掌握正确的手法，使粽子外形漂亮，口感独特。最后，与顾客的互动也是不可忽视的，友好的态度和热情的服务能够吸引更多的顾客。通过卖粽子，我深刻体会到了勤奋和技巧的重要性，并且也提升了我的沟通能力和服务意识。

第三段：对于团队合作的认识（300字）

卖粽子这个任务需要同事之间的密切合作才能完成。我们分工合作，一个负责包粽子，一个负责蒸煮，一个负责收银等等。每个人都有自己的责任和分工，井然有序的工作使得卖粽子的过程更加高效和顺利。团队合作的体验让我意识到了团队的力量和集体的重要性，一个人的力量是有限的，只有通过团结合作才能达到更好的效果。

第四段：面对困难的应对方法（300字）

卖粽子的过程中，我们也面临着一些困难和挑战。比如，天气突变导致顾客减少，销售额下降；有时候会出现粽子煮糊了或者口味不对的情况；还有顾客的抱怨和意见等。面对这些困难，我们都要保持冷静和乐观的态度，及时制定解决方案，并从中总结经验教训。通过不断改进和学习，我们最终成功克服了这些挑战，并取得了不错的销售成绩。

第五段：对于卖粽子经历的总结和展望（200字）

卖粽子是一次很有意义的经历，不仅让我体验到劳动的快乐，锻炼了我的职业能力和人际交往能力，还让我更加深入地了解了粽子的文化和制作过程。我希望能将这段经历延续下去，不仅在卖粽子这个领域有更进一步的发展，也能将这种团结合作的精神运用到其他事情上。通过这次卖粽子的经历，我相信自己可以面对任何挑战，不断成长和进步。

做粽子心得体会篇五

盐。泡了四天以后，就可以拿起来了。我们又拿来了粽叶，放在水里洗干净。接着就要开始准备配料了。我们首先把三层肉切成一小块一小块的样子，再把它洗干净。放在锅里，加上一小勺盐、一小勺酱油、两小勺白砂糖、半包五香粉、一勺味精、和一些水。然后焖上十五分钟，把肉捞起来，放在盘子里，闷红烧肉这个项目就大功告成了。

接着，就开始要来炒香菇、鹌鹑蛋、虾米、干贝、和鲍鱼了。我们先把每朵洗好的香菇都切成四小块，再把虾米、干贝、鹌鹑蛋洗干净，然后把鲍鱼都切对半。然后，把这些东西都放在锅里，加上一些油、两勺盐、三大勺卤肉汁。下去炒就可以了。

最后，就要来炒米了。我们把米放在锅里，加上四勺卤肉汁、半包五香粉、四勺盐、和两勺味精。精心地炒。把米炒熟以后，就可以了。

看，桌上摆着q黏清香的糯米、弹牙汁甜的红烧肉、卤香浓郁的香菇、又q又香的鹌鹑蛋、香香脆脆的虾米、新鲜的鲍鱼、和营养的干贝。

最后，就要开始包粽子了。我们先拿两个粽叶，把两个粽叶重叠在一起，做成一个像酒杯一样的形状。在里面放一点点米，一块肉、一个鹌鹑蛋、一只虾米、一个香菇、一块鲍鱼、一颗干贝、再加上满满的糯米。一个粽子就大功告成了。就这样我们连续做了三十几个粽子。做好了以后，就用绳子绑起来，绑成一串一串的，放在压力锅里，水煮五十分钟，就可以吃了。

吃的时候，觉得那粽子无比的好吃。因为里面包含着我的汗水。

□