

刀功实训课心得体会(优质7篇)

当我们备受启迪时，常常可以将它们写成一篇心得体会，如此就可以提升我们写作能力了。优质的心得体会该怎么样去写呢？那么下面我就给大家讲一讲心得体会怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

刀功实训课心得体会篇一

刀削面可是小学生作文大全这样，色香味俱全的刀削面就做成了。

吃一口，面滑滑的，还不时溢出汤鲜美的味道；喝一口，哇！面的味道，萝卜的味道，又香，又鲜，真是太好吃了！

刀削面在爸爸手中花样百出。可以再把肉切成丁，放入油锅中加酱。出锅后，再把肉丁放入面汤中，又是别一番风味。

我最喜欢吃爸爸亲手做的刀削面了，每次都吃好多，而且白吃不厌。我就对爸爸说：“就依这味儿，我看爸爸开个刀削面馆都没问题了！再说刀削面在爸爸手中花样百出，保证广大消费者吃一种爱一种，百吃不厌！”

刀功实训课心得体会篇二

刀削面是山西有名的风味小吃，因为其风味独特，制作方法别具一格，所以跻身于“五大面食名品”之列。它在国内外都享有很高的声誉。

刀削面绝对是色香味俱全的风味小吃。做好了刀削面又薄又宽，浸在散发着浓香的鲜美汤汁里，加上几块闪着小亮点的红烧五花肉，再将绿油油的小青菜、淡黄的豆腐皮和一小片一小片绿色的香菜撒落其间，简直令人垂涎三尺。

刀削面得名于它与众不同的做法——刀削。有一次，我和爸爸也去吃了刀削面。趁面还未烧好，我便偷偷地跑去看他们是怎么去做刀削面的。只见他们先搓一个面团，接着揉匀揉软，揉到表面光滑、平整为止。接着，师傅用左手托着面团，右手持着特制的弧形削刀，“嚓，嚓，嚓……”一刀接着一刀地削出面片。

你看，这面片一片接着一片，如流星赶月般，在空中划出一道道白色的弧形，“扑通，扑通”地落入汤锅。我看到这幅场景，不禁赞叹不已，要拍手叫好！瞧，汤滚面翻，这些被翻起的面片好似一条条机灵可爱的小鱼宝宝，自由自在地在水里游来游去，真有意思！最后，热气腾腾的刀削面出锅了，每个食客可根据个人的口味浇上卤汁。于是，一碗风味独特、令人喜欢的美味就完成了。

每个人吃面方法迥异。我呢，总是先舔一舔香浓醇厚的卤汁，感受一下它的味道，然后再吃面和菜。我喜欢把面和菜同时放入嘴里慢慢咀嚼。此时，一股浓郁的气息在嘴中久久地回荡。等到面和菜吃得差不多了，再将卤汁等一扫而光，吃到满嘴是油才罢休！

听完介绍，你一定心动了吧！那就快来尝一尝这绝世美味吧！

刀功实训课心得体会篇三

刀削面是山西的美食，被人们称为四大面食之首，而大同的刀削面正可谓是中国面食的“王中王”。

凡是来大同旅游的游客，别的不说，他们肯定都会吃上一碗热腾腾的刀削面。走在大同的大街小巷里，总能看到刀削面的店铺，每家都散发着诱人的味道，那气味仿佛有一种说不出的迷人，总勾引着人们进去品尝。

大同刀削面的师傅都是老师傅，他们的动作如行云流水一般，

在几分钟内就能削出很多面。面条形如柳叶，为三角形滑入水中，如一条条小银鱼在水中游动。小银鱼在水里上下翻滚，再煮个三到五分钟他们就熟了。把他们捞到碗里，淋上那香喷喷的猪肉汤汁，白色的面条搭配着鲜红的汤汁，再加上一根长长的豆腐干或者一颗鸡蛋。看着就令人垂涎欲滴了。对于汤汁的要求也是很高的，猪肉最好是炸的。

因为炸的会使吃客们更加喜欢。面条的清香，肥瘦相间的猪肉，再喝一口美味的汤汁，真是人间美味啊！搭配着刀削面一起的，还有很多小吃：如丸子、卤鸡蛋、豆腐干儿、小烧肉，还有美味的尖椒。喜欢什么小吃可以根据自己的口味儿增加。我平时去吃，不喜欢加这些小吃，通常什么也不加只吃面，因为我觉得这才是最地道的“大同味儿”。一碗面通常又分为大中小三版。你可以根据自己肚子的大小进行选择，我每回吃的肚皮都要爆炸了才算。尤其是在寒冬腊月，来上一碗热乎乎的刀削面，陶醉于留在口齿之间的清香之中……简直就是一种享受啊。

这就是大同的刀削面。如果你到大同来，一定要记得来一碗，绝对会回味无穷！

刀功实训课心得体会篇四

俗话说：“足以天为食”几乎内个地方的有自己的’美味。北京的烤鸭，内蒙古的小肥羊，云南的过桥米线，西安的泡馍，个个都色香味俱全，但最令人垂涎三尺的要数山西刀削面了。

刀削面汤味好，看相也好，一条条白色的面片进放在米黄色的汤里，翠绿翠绿的香菜镶在其中，粉红的鸡肉泛出白色。白绿相间，油光滑亮，让人的口水“飞流直下三千尺”。只要提起刀削面，当地人都会竖起大拇指。

其实刀削面的做法很简单，把面片放进去，舀上一勺肉和汤。再用勺子搅一搅，放些香油，顿时，碗里会尼曼出一股香气，

谁都抵挡不住这种香味。一碗香喷喷的刀削面就大功告成了。

吃刀削面也有意思，有一次，我和弟弟吃刀削面，我狼吞虎咽的吃着，结果吃得狼狈不堪，弟弟在哪捧腹大笑，笑我吃的很有意思，吃完后，我俩异口同声的说“真好吃”。

刀削面色香味俱全沾染了中国大地之脉，博聚了中华大地的精华。

山西刀削面

普天之下，总不乏奇人异事。在我们身边就有这类人存在，那一天我见到拉一个身怀绝技的刀削面师傅。

那一天，我路过一家拉面馆，拉面师傅正在拉面的动作震住了。不知是店里的那位客人点了刀削面。师傅正在削面，那动作之快。令人震惊。削出来的面，更是薄如纸。

不知是做久了，熟练了，还是别的什么。只见拉面师傅神色从容，动作敏捷。他手里的削刀，被他运用的极为灵活。不得不佩服的是，一快简单的削刀，一堆面粉，在他的手里，居然可以削出一片片大小差不多，却有薄的如纸蝉翼般的面鱼来。师傅左手抓着面团，右手拿着削刀。不停地削着，右手在面团上一划，出来的面鱼小巧可人，落在高汤里，活像畅游在水中的小鱼。也许，这就是它被称为“面鱼”的原因吧。消出来的面鱼，两头尖尖，中间则宽宽的，一点也不失谐调。乍眼一看，锅里已经有满满一锅的面鱼了。令人胃口大开，真想赶紧品尝这美味，呵。没一会儿功夫，一碗刀削面便出锅了。远远的，就已经闻到了刀削面的味道。我想，这碗刀削面一定不矢为一碗美味。

看了山西刀削面的做法，不禁对拉面师傅佩服至极。

山西的刀削面

俗话说的好：“世间面食在中国，中国面食在山西”，山西的面食可谓是鼎鼎有名，而在众多面食之中，我最喜欢刀削面。

刀削面由于制作迅速，材料简单，风味独特，深受大家喜欢，刀削面的做法与其他面不同，刀削面不是用刀切，而是用刀削，削出来的面是否好吃？就要看你的刀功是否就好了。再削面时，左手拖住揉好的面团，右手持刀，不仅手腕要灵，而且出力要平，只听嚓，嚓，嚓，几声，削出的面像密集的短箭一样射入锅中，在锅内，汤滚面翻，十分迅速，不到两分钟一碗。厨师把煮好的面捞入碗中，浇上香飘四溢的浓汤，洒上香菜和牛肉，白的，红的，绿的，五彩缤纷，光看一眼，就会让你一饱眼福！再放入口中吃吃，只见刀削面软而不烂，口感极佳，再看看这刀削面中厚边薄，棱锋分明，有的像柳叶，有的像木耳的花边，样子十分奇特，放入口中吃吃，仿佛还有一甜味，另每一个食面人十分喜欢。转眼间，一大碗面让人吃了个底朝天，四周香飘四溢。

刀削面不愧为山西面食之首，怪不得享有声誉。

刀削面

每人都有自己喜欢吃的美食，下面我给大家介绍一下我喜欢吃的美食吧：刀削面。

刀削面味道美极了，看相也好。粗粗的面条浸在汤里，一个个牛肉飘在汤的上面，一看，口水都要留下来似的。

吃面条的时候，我总是喜欢吃一根数一根。有一次，我们去浙江玩，那是九点多，我们一起吃刀削面，我也是这样吃的，结果，爸爸妈妈等了我半个小时的时间，还说吃就吃还边吃边玩。

刀削面真的很好吃你们也尝尝吧。

山西刀削面

俗话说得好：“世界面食在中国，中国面食在山西”，山西的面食可谓是鼎鼎有名，而在众多面食之中，我最喜欢刀削面。

刀削面由于制作迅速，材料简单，风味独特，深受大家的喜爱。

刀削面的做法与其他面不同，刀削面不是用刀切，而是用刀削，削出来的面是否好吃，就要看你的刀功是否够好了。在削面时，左手拖住揉好的面团，右手持刀，不仅手腕要灵，而且出力要平，只听“嚓，嚓，嚓”几声，削出的面像密集的短箭一样射入锅中，在锅内，汤滚面翻，十分迅速，不到两分钟一碗。

厨师把煮好的面捞入碗中，浇上香飘四溢的浓汤，洒上香菜和牛肉，白的、红的、绿的，五彩缤纷，光看一眼，就会让你垂涎欲滴，一饱眼福！

再放入口中吃吃，只见这刀削面软而不烂，口感极佳，再看一看，这刀削面中厚边薄，棱锋分明，有些像柳叶，有些像木耳的花边，样子十分奇特。放入口中，再仔细嚼嚼，仿佛还有一丝甜味，越嚼越香，另每一个食面人都十分喜欢。转眼间，一大碗面就让人吃了个底朝天。四周顿时香飘四溢。

一碗刀削面不仅可以让你眼，嘴都得到满足，而且营养丰富。刀削面里富含各种矿物质，可以防止各种疾病，让人身体健康。

刀削面不愧为山西面食之首，怪不得在世界享有盛誉。

刀功实训课心得体会篇五

同学们，我相信你们一定吃过刀削面，但你们吃过烤出来的刀削面吗？下面，我就来带你们见见这道神秘美食——肉酱刀削面。

星期五回家，看见老爸在忙七忙八，我急忙跑过去，见识一下老爸的精湛厨艺。首先，老爸把所有的食材都切成精准到一立方厘米的小块，再将牛肉、番茄、洋葱、少许芝士放入锅中，瞬间，紫白的洋葱，红红的番茄，褐色的牛肉摇身一变，成了一锅热气腾腾的美味酱汁。哇！光酱汁就这么迷人，那面条不就是“天下一绝”了吗？果不出我所料，老爸把买回来的面条加上一点酱汁放入锅中翻炒，让每一根面条都裹上酱汁，再倒入盆中，将剩下的酱汁浇在上面，撒上金黄的芝士，放入烤箱内，用大火烤制。整个过程，我目不转睛，心里在急切的呐喊：“好了吧，好了吧！”“心急吃不了刀削面”，经过漫长的等待，一盆色、香、味俱全的肉酱刀削面新鲜出炉了，我拿起筷子，随意地搅拌了几下，等不及它变凉，就迫不及待地开吃了。我捞起一根面条，舔了舔，哇！太好吃了！肉酱的酸甜，加上面条的筋道，那味道无与伦比，我顿时感到世界上没什么比这更好吃的了。我又捞起一根满是佐料的面条，我先把芝士用牙齿拉成丝，再一口吞了下去，酸甜咸鲜的搭配刚刚好，味道一级棒。不到十分钟，桌上只剩下一只空盘子了。

怎样？看到这儿，你是不是早已垂涎三尺呢，心动不如行动，快来试试吧。

刀功实训课心得体会篇六

人流如潮的大街上，热闹非凡的小巷里，都会看到那熟悉的招牌“山西刀削面”。

跨进那镶着合金边框的玻璃门里，不必你喊，伴着拉椅子

的“嘎杂”声，橱窗里便会传来老板娘热情地招呼声“请问，来碗什么浇头的刀削面？”这时你只要答应一声，只见她左手娴熟地抓起一个面团，托过头顶，右手操起一把菜刀，走到蒸汽直冒的汤锅旁，持刀在面团的四周如旋风般猛刮一阵，顿时，面条如柳叶般飘入锅中，就像变魔术一样，一根根面条排着队沉入了水中，像一条条鱼儿在水中吐着泡泡。

眨眼间，她又揭开另一个锅的锅盖，从里面舀出一些汤倒入一个大瓷碗中，又赶紧盖上锅。这些步骤完成后，面也熟了，把锅盖撞得直响。

出锅时，抛去一坩牛肉，再撒上一把香菜和油盐佐料……出锅了，老板娘端着一大碗热气腾腾的面条来了。哇！真好看，一把把绿如翡翠的香菜漂浮在红色的辣油上，就像一位诗人站在湖中一座小岛的绿树环绕的亭子中看日落，夕阳映红了一湖清水……看着这碗面，就是闻不见味儿，也足够使你垂涎三尺了！

刀削面不仅看相好，味也香。尤其是在冬天，辣能使人浑身暖和，所以深受人们的喜爱。吃刀削面时，我喜欢先喝一口汤，再大口大口地吃面，面的味道融合了香、辣、甜等佳味，吃起来可香啦！

刀削面是我的最爱，听为它味美，看相也好，所以我爱吃它。

刀功实训课心得体会篇七

一次在外地吃到一碗正宗的家乡刀削面，看着面团的变幻顿时百感交集，脑海中突发联想，一口气写下此文。

家乡的刀削面是一绝，不仅吃着是一种欣赏，就是看削面的制作也是一种享受。

那是一次偶然的的机会，在小街的尽头遇到了一家刀削面馆，

我想，这家面馆一定不是正宗的刀削面。但我太怀念家乡的削面，便鬼使神差的走了进去。

“客人好，要来点什么？”老板那句浓厚的家乡话一出，我激动的打了个趔趄，啊，一定是家乡的刀削面，现在我可要饱饱口福了。我双手一挥，道一句“来碗正宗的刀削面，味道要地道！”老板怔怔的看了我一眼，惶过神来，将一条擦汗的毛巾往肩上一送，吆喝道：“好咧！”老板去做面去了，我坐在正对他的位置，仔细的品位起来。看吧，削面的师傅右手横刀，左手把面，掀开热气腾腾的锅盖，开始削起来。那么笨重的大面团，在轻刀的飞舞下，幻变，像云雾中若隐若现的逍遥神仙；像站在跳台上的跳水姑娘，它们纵身一跃，穿过重重障碍，有的来一个图马斯全旋；有的来一个360度大转圈；还有的干脆和别人拉在一起，双双跌入水中。那激起的浪花便是最好的证据。转眼间，沸腾的水被安抚平静了，水中的白面条儿开始了它们的水上舞蹈，有的手牵着手儿打转，有的被凉在一边独自徘徊，有的在游泳，他们把肚皮高高露在水面，还有的往水里钻潜，一副自由自在的样子。突然，一阵气泡冒上来，打搅了它们的嬉戏，转眼间刚才还打闹的面条都不见了，只见蒙蒙的白雾又起，一条条白色的蛟龙不知道从什么地方跑了出来，它们都个个身怀绝技，有的气吞山河；有的翻江倒海；还有的腾云驾雾，样子十分嚣张，我隐隐约约看到了蛟龙的胡须。。。。。

正到这些浪里白条撒野之时，一把大勺伸进锅里，将它们一网打尽。少倾，一碗香喷喷的刀削面便放在我的眼前，刚开始还是一根根懒散的面条们，经过大师班亲手调教，现在一下子变成一盘可爱动人的出水芙蓉，真有让人让不忍心开口吃掉的感觉。家乡的刀削面真是一绝，既饱口福，又饱眼福，也算是一种艺术欣赏吧。