

切蛋糕的故事 住在蛋糕里的天使读后感(大全9篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

切蛋糕的故事篇一

我在读这本书的时候读得很快，读完后却又情不自禁翻开这本书，找到了那些凄美的故事，又认认真真的读了起来。回味了好久好久。

这些存在着我的脑海里的故事是那样的不可思议，男女主角就好像是一个梦。而我愿意永久的停留在这个梦中，可在最后，我被惊“醒”了——舒拉和清树去了天堂。

我喜欢舒拉，喜欢她的温柔、善良、坚毅、勇敢。每当我读到舒拉伤心长叹“我只能唤醒你的鼻子，却换不回你的心”读到她把自己的半颗心形的项链送给藏族女孩，读到舒拉的灵魂飞了起来，一刹那，她轻轻触到了天堂我多恨清树，恨他为什么要去西藏，为什么要让舒拉伤心，要让舒拉抱着希望苦苦等待着你，但是我却又同情清树，同情他被妈妈约束，同情他坠崖这种感觉好矛盾，好矛盾。

让我感触最深的还是爱：是爱可以让舒拉苦苦等待清树；是爱，可以让对待一切都大大咧咧的忽烈珍惜自己的妹妹忽米；是爱，让舒拉和忽米原谅了那个用计偷了栗子蛋糕制作的方法的男生。

“爱”可以让人改变，虽然不能改变世界，但可以让我们的每一个人的世界改变，可以让人变的善良、朴素、潇洒、开心。

在这个世界上我们唯一可以带走的东西就是“爱”。

切蛋糕的故事篇二

去过很多家甜点屋，不知道蛋糕师是怀着怎样的心情做出的甜品，反正吃起来的感觉都十分甜蜜和快乐，而受伤的人也可以做出甜美的蛋糕。

而文中的主人公舒拉正是这样的，虽然她善良，漂亮，但是因为她的胆怯所以没有提早的得到爱情，也许这种难得的爱情更容易刻骨铭心。而每天做出鲜嫩的栗子蛋糕来呼唤青树的到来，但这呼唤只能停留在表面。一味的`止步不前没有勇气去争取自己的爱情，导致自己的爱来得那么艰难。而她又是那样一个执着的人，面对重重爱情的难关坚决不放弃。

经常听别人说，“阳光总在风雨后，不经历风雨，怎能见彩虹？”人的一生中，经常会遇到很多困难，只有绝不服输的人，才是一个真正成功的人。以前的我，一遇到困难就会退缩，尤其是在学习上，总是不能独自解决问题。第一次被打败，就不敢再有第二次的尝试。但是读完这本小说后，对我以前的所作所为感到非常后悔。但是今天的我再也不会那样做啦！

舒拉还有值得我学习的地方，为了青树，她一直坚持着做栗子蛋糕，一直坚持着对青树妈妈的承诺，直到找到青树。在现实生活中，我在学习上总是不能坚持到最后，作业总是不能按时完成，不能保持一直努力的劲头。所以，我的成绩落差很大，总是不能考出好成绩。以后，我要改正自己爱松懈的毛病，面对困难，绝不退缩，只要我们持之以恒的努力，照样可以战胜困难。

看了这本书，我有了很大的收获，以后，无论在生活中还是学习上，我们不要放弃，要勇敢地去面对，坚持下去困难总会被我们击倒。

切蛋糕的故事篇三

你们吃过蛋糕吗？以前是买的，今天老师要带我们去体验一下做蛋糕。

我们来到了捞里烘焙作坊，一进去就觉得一阵清凉，墙上有个古钟，里面有照片，预购，马甲衣等等，蛋糕师傅把蛋糕放转盘，用搅拌刀，把奶油弄到蛋糕上奶油涂好之后，师傅用裱花袋在上面挤了一只老虎形状后来，师傅在上面画了一只老虎用橙色喷粉把老虎做上了“外衣，”老虎做好了，蛋糕也做好了师傅把蛋糕做好了。我们大口的吃着。

这次体验，让我们知道了怎么做以后，我们可以自己做了。

切蛋糕的故事篇四

书是知识的海洋，看书能增长许多知识，所以我喜欢看书。

在这个暑假里，我看了一本名叫《蛋糕学校》这本书，书里的内容讲述了一个除了吃对什么都不感兴趣的小孩，雅格。他觉得念书一点都不好玩。偶然的一次机会，他在《米奇画报》上发现一篇点心谱，因此，引起了他对做点心的兴趣。在做点心的过程，他遇到了不少困难，但他从不放弃，勤奋学习，肯于钻研，从中学会了读书、写作、算术。后来他要制作一个非同寻常、美妙绝伦，令人叹为观止的蛋糕！他给它取名“蛋糕学校”，最后取得了成功。

看了这本书，我从雅格身上学到了他努力奋斗，自强不息，永不气馁的精神。

切蛋糕的故事篇五

今天我和奶奶准备做香蕉蛋糕，我先准备好两个碗、一根香蕉、一个鸡蛋和一块奶糖，然后我把鸡蛋打入碗里，和奶糖

一起搅拌，搅拌均匀之后我把香蕉切成片放进另一个碗里，再把搅拌好的鸡蛋倒在上面，最后放进微波炉里烤上三分钟，就大功告成了。

做好后，我看见像一张大饼，我吃了一口：“哇，好甜呀！真好吃！”我让奶奶也尝了尝，她也说很好吃。我留一些给爸爸妈妈，他们下班回来直夸我做得好吃。

今天我不但做了一个蛋糕，还知道了我们过生日所吃的蛋糕是来之不易的，因为蛋糕里藏了做蛋糕人的很多汗水。

切蛋糕的故事篇六

今天我读了《蛋糕学校》这一本书，讲的是：爱吃东西的男孩雅格一心只想着吃，怎样也学不到东西。

每当阿菠慈小姐让他站起来读书，总是要逼着他读，并且雅格还读的断断续续的，因为做糕点，雅格变了。他学会了阅读，开始读懂文字，原本憎恶数学的他，变成了心算大王，因为做糕点，他交了许多亲密的朋友，雅格在他的蛋糕学校学到的远远不止这些，经过他的努力由一个懒惰、怯弱、孤独、贪吃的小孩变成了乐观、积极、有勇气、受欢迎的.小男孩。

而现在的我们，不也应该具有雅格这种敢于挑战自己、发掘自己的不懈精神吗？

切蛋糕的故事篇七

暑假里，我在购书中心看了《蛋糕学校》这本书。这本书图文并茂，非常好看。《蛋糕学校》讲述了本来一心只想着吃的雅格，怎么也想不到，在他打开了烤箱的大门的一瞬间，踏入了蛋糕学校的同时，他打开了知识的大门。因为做糕点，他的生活变得更加舒心；因为做糕点，他学会了朗读，他开

始读懂文字；因为做糕点，他甚至能闻到词语的味道；因为做糕点，原本憎恶数学的他，变成了一位心算大王；因为做糕点，他交到了亲密的好朋友，也享受到了和朋友分享的快乐，同时学会了和一班初中的坏学生斗智斗勇。读完《蛋糕学校》这本书，我觉得学习的兴趣非常重要。兴趣是学习的原动力。兴趣能激发我们主动、自主地学习，真正成为学习的小主人。同学们，你们也快来培养各门科的学习兴趣吧！
大良桥珠巷9号李介甫小学三年（1）班邓焯瑶邮政编码：

简评：小作者运用了排比的表达方式准确概括了书中主人翁在蛋糕学校的经历，语句通顺连贯。最后小作者深刻认识到兴趣对学习的重要性，从对书本中心思想的理解中受益良多。

切蛋糕的故事篇八

今天轮到我做蛋糕，我很激动。做蛋糕需要的材料是：鸡蛋、黄油、糖、低筋粉、盐和水。先用热水把黄油融化，再把融化的黄油倒入另一盆热水中，再把鸡蛋敲破把蛋黄放入黄油水中。然后用搅拌器画圈圈搅拌，搅到一半的时候放糖，搅到差不多的时候放低筋粉。等搅到粘乎乎香喷喷的时候就放进微波炉烤。一会儿香喷喷的味道就弥漫了整个教室。

真是快乐的过程啊！

切蛋糕的故事篇九

巧克力蛋糕是一种用巧克力粉和奶油为主要原材料制作出来的蛋糕类甜品，闻起来有一种清新浓郁的芬芳味道，特别能够令人陶醉于这种甜香味之中，尝一口有着淡淡的微苦的巧克力独特味道再加上奶油的醇香还有蛋糕胚的软嫩真的是可口极了，吃起来非常享受。

主料

辅料

糖：60g

具体步骤

第一步

1. 主料中的黄油和巧克力隔水融化

第二步

2. 加入糖，蛋，牛奶，搅拌均匀，再加入低粉和泡打粉

第三步

3. 搅拌均匀，装入事先抹油的模具里

第四步

4. 放入事先预热185度的烤箱机，烤3分钟左右。

第五步

5. 出炉，稍微放凉几分钟

第六步

6. 脱模，彻底放凉

第七步

7. 把辅料中的黄油和巧克力隔水融化

第八步

8. 趁热用刷子刷满蛋糕的四周

第九步

9. 室温放至巧克力凝固即可

烹饪技巧

白兰地可用朗姆酒代替