做菜心得体会感悟(通用9篇)

我们在一些事情上受到启发后，应该马上记录下来，写一篇心得体会，这样我们可以养成良好的总结方法。我们想要好好写一篇心得体会，可是却无从下手吗？以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

做菜心得体会感悟篇一

以前，总是妈妈在炒菜。我觉得妈妈太辛苦了，早上要上班，回家以后还要做饭。我想为妈妈减轻一些负担。我再三请求妈妈我要炒菜，可是总被妈妈拒绝。

这一天，妈妈正在切菜，突然，电话铃响了，妈妈去接电话。接完后，她对我说：“浩程，我出去一下，马上回来。”我点点头，妈妈走了，我等了5分钟、10分钟，妈妈还没有回来，不知不觉，我的肚子已经咕咕直叫了。我决定自己煮菜。我吧没切好的菜继续切了下去。切完后，我就吧它们放进了锅里开始煮了。我正要洗一洗手，没有想到，菜上有一块一块的小“黑斑”了。我连忙吧它放到碗里。我这才记得我忘了放油了。我想：我一定死定了。不知道什么时候，妈妈已经在我的身后了。她微笑地走过来，尝了一口说：“这菜怎么没放油？还是‘黑斑菜’呢！”我低下了头。妈妈闻了闻，又说了：“这一种气味，不吧人臭倒才怪。”妈妈教我了怎么做菜，她告诉我，一定要先吧菜切整齐，锅里先放好油，一切都准备好了，你就吧菜倒进锅里，就开始抄菜了。在菜冒烟的时候，你就倒一些黄酒，再放一些食盐，吧菜翻抄均匀后便要立即起锅装盘，这样，菜就会很好吃的。我点了点头，照妈妈所说地去煮，一嗅，啊！真香呀！这真是一盘脆嫩、味鲜、色美的佳肴。

如果你现在想吃我抄的那盘“黑斑菜”，那可是就没有希望

了。

做菜心得体会感悟篇二

做菜是一个能够展示个人创造力和享受生活乐趣的活动。不仅可以满足我们的味蕾，更能够提升对食物的理解和欣赏。在这个忙碌的社会中，做菜也成为许多人放松心情、释放压力的方式之一。在我多年的烹饪经验中，我意识到做菜玩的心得和体会，并开始将其融入到我的日常生活中。以下是我探索和总结的一些关于“做菜玩”的心得体会。

第一段：感受食材的新鲜和质地

做菜玩的第一个原则是要尽量选择新鲜的食材。新鲜食材在烹饪过程中能够保持原有的香气和营养。而且，新鲜食材的质地也更加饱满，能够给人带来更好的口感体验。因此，我在购买食材时会选择市场或者菜园直接采购，尽量避免过度加工的食品。同时，也通过观察食材的颜色、质感来判断其新鲜程度，以此提高烹饪的乐趣和味道。

第二段：发现不同食材的组合和搭配

做菜玩的另一个重要体会是发现不同食材的组合和搭配。食材的组合和搭配能够影响菜品的口感、颜色和味道。例如，酸甜搭配的番茄和水果，让菜品更加开胃；咸甜搭配的花生和巧克力，让菜品更加多样化。通过尝试不同食材的搭配，我逐渐发现了一些意想不到的组合，获得了一些独特的菜品，这也让我对做菜有了更多的创造力和乐趣。

第三段：体验烹饪的过程和技巧

做菜玩更加强调烹饪的过程和技巧。这不仅仅是为了达到烹饪菜品的目的，更是为了享受整个烹饪的过程。通过观察材料的变化、烹饪的时间和火候的掌握，我发现烹饪是一门艺

术，需要用心去体会和把握。在烹饪的过程中，我享受到了调味品的搭配，菜品的色彩斑斓，火候的把握等等，这些都让我体验到了烹饪的乐趣和满足感。

第四段：分享和交流的乐趣

做菜玩不仅仅是为了自己的享受，也可以分享给他人。在过去的年月里，我通过邀请朋友和家人一起做菜，分享自己的心得和体会。在这个过程中，我发现了分享和交流的乐趣。通过与他人交流，不仅可以了解到更多的做菜技巧和食材搭配，也可以在交互中获得更多的灵感和创新。同时，也看到了朋友和家人们的满足和喜悦，这也增添了我继续探索的动力。

第五段：融入做菜玩的乐趣，提升生活品质

通过多年的做菜玩的体验，我发现将做菜玩融入日常生活可以提升我自己的生活品质。在这个快节奏的社会中，做菜玩成为我减压放松的方式之一，帮助我释放工作和生活的压力。同时，通过尝试新的食材和搭配，我发现自己的味觉更加敏感，对食物的欣赏也更加独特。这不仅仅提升了我的生活品质，也使我更加珍惜食物，对生活抱持更加积极的态度。

在做菜玩的心得体会中，我深刻体会到了食物的魅力和烹饪的乐趣。通过感受食材的新鲜和质地、发现不同食材的组合和搭配，体验烹饪的过程和技巧，分享和交流的乐趣，以及将做菜玩融入生活的方式，我逐渐探索到了自己的独特方式，使做菜不再是简单的烹饪行为，更像是一种创造性的艺术表达，给生活带来了更多的乐趣和满足感。

做菜心得体会感悟篇三

今天早上，我很早就起床了，觉得肚子饿了。平时都是妈妈做的早餐，可妈妈还没起床呢。我决定自己给自己做早餐。

我来到厨房，学着妈妈的样子，先把锅洗干净，再往锅里倒入适量的水，然后拿出年糕来洗干净，把年糕切成一小块一小块的。准备工作做好了，我要开始大展拳脚了。过了一会儿水开了，我就把年糕倒进锅里，还放了一点蔬菜进去。乘年糕还在锅里煮，我把碗拿了出来，往里面放上点盐和味精。终于，年糕煮熟了。我小心翼翼地把年糕往碗里盛。一碗热气腾腾、飘着诱人的香味的年糕就这样被我给烧好了。

吃着自己做的早餐，感觉就是不一样。

做菜心得体会感悟篇四

在繁忙的现代社会，人们不可避免地面临着生活和工作的压力。为了调节自己的身心状态，我喜欢利用业余时间烹饪美食。不仅可以满足自己对美食的追求，还能通过做菜过程中的心得体会，获得一种放松和享受生活的机会。今天我想分享一下我在做菜过程中的心得体会。

第二段：菜谱和准备工作

做菜有如一场精心的计划，首先要选择一款适合自己口味的菜谱。在选取菜谱的同时，我也会考虑到自己的口味偏好、家人的饮食习惯以及食材的可获得性。一旦决定了菜谱，接下来就需要进行准备工作。先要列出所需的食材清单，然后仔细检查冰箱和常备食材，确保所需食材完备。接着就是清洗食材和准备切菜材料，将各种蔬菜、肉类等处理好，摆在案板上等待烹饪。

第三段：烹饪技巧的学习和实践

在烹饪的过程中，不仅需要熟悉食材的特性，还需要掌握一些烹饪技巧。对于初学者来说，可以通过互联网搜索相关菜谱，了解菜品的基本做法和烹饪技巧。当然，理论知识只是基础，真正的进步还需要不断的实践。刀工、火候、调味等

方面的技术，都需要通过自己的实践来提升。每一次的失败和成功，都使我对烹饪技巧有了更深刻的理解和掌握。

第四段：品尝和改进

一道美食是否成功，除了需要看外观是否精美，更重要的是口感是否出众。在做菜过程中，我会不断尝试和改进，以达到更好的效果。品尝是提升菜品口感的关键。为了提升菜品的层次感，我会不断改变材料比例、调整调味品，直到达到我满意的口感。同时，我也会尝试不同的烹饪方法和手法，给予菜品更多的选择和变化。通过品尝和改进，我不断提升了自己的烹饪水平，也提高了自己对美食的追求和欣赏能力。

第五段：分享和反思

做菜不仅仅是为了满足自己的胃口，更是要享受一种调动自己的创造力和分享的乐趣。每当家人、朋友品尝我烹饪的美食，他们的赞美和满足的表情，都成为我坚持做菜的动力。同时，我也会通过与他人的交流，了解他们的建议和意见，进一步提高自己的烹饪技巧和菜品的质量。经过这么多年的厨艺历练，我深知在烹饪的过程中，不仅需要技术和经验，更需要将自己的心意融入其中，才能烹出一道道美味的佳肴。

总结：通过做菜过程中的心得体会，我不仅提升了自己的烹饪技巧和菜品的质量，还获得了一种放松和享受生活的机会。做菜不仅是一种技术，更是一种艺术。它带给我满足感和成就感，并且将美味分享给身边的人。做菜过程中的心得体会对我而言，不仅仅是提升了烹饪水平，更重要的是，它让我对生活充满热情，让我更加热爱美食和追求美好的生活。

做菜心得体会感悟篇五

我正苦思冥想，做什么菜时，妈妈说：“正好楼上没菜了，我下去买菜。”

妈妈走了之后，我立马戴上了围裙，就飞快地跑向卫生间，去洗手了。回来之后妈妈把要用的东西准备了出来，有菜花、虾仁、铲子。

我先把菜花掰成几块，大大小小，又把它们放进了盆子里面清洗，又抓起一把菜花控了控水，放进盘里。

下面我就紧张起来了，要开火，又要倒油，万一开火太大了怎么办？油到我身上来了怎么办？我小心翼翼地把火点开，又拿起油一点一点地倒进锅，到放虾仁了，我手离锅有一米多，手抬得老高，一股脑得往下倒，谁知灾难还是发生了，我手离得太高，油像一个调皮的孩子，东跑、西跑。最终还是跑到了我身上，那一下，真疼。

该倒菜了，探头看去那些油像职业舞蹈演员，在锅里翩翩起舞。我在锅中左铲、右铲，过了一会儿，饭熟了。

哎，做饭真是九死一生啊！但是吃着自己做的饭，心里甜多了！

做菜心得体会感悟篇六

在当今社会，烹饪技能被认为是一项重要的生活技能。为了提升自己的烹饪水平，我报名参加了一期做菜课程。通过这段时间的学习和实践，我获得了许多宝贵的经验和技巧，对做菜这一艺术也有了更深入的认识。在这篇文章中，我将分享我的心得体会。

第二段：学习体验

在课程开始之前，我对做菜只是一知半解，甚至连最基本的切菜技巧都不太熟悉。然而，在课程中，老师耐心地教导我们刀工的基本技巧，包括剁、切、刮等。通过不断的练习和反复的演示，我慢慢地掌握了一些基本的刀工技巧，让我在

烹饪过程中更加得心应手。

第三段：味觉体验

在课程中，我们学习了各种菜系的经典菜肴。通过亲自动手烹饪，我能够真正体验到不同菜系的味道和风格。其中，最引人注目的是中国的川菜和意大利的披萨。在学习川菜时，我知道了“辣”的概念，同时也懂得了如何用各种调味料调整辣度。而在制作披萨时，我发现面团的发酵和搓揉是关键，这样可以制作出更加酥脆可口的披萨饼底。漫步在口味的海洋中，我不仅感受到了不同菜系的独特魅力，还培养了自己的味觉。

第四段：分享乐趣

除了学习和味觉之外，做菜课程也给我带来了不少乐趣。与同学们一起学习、合作、互动，我们成了一支紧密的团队。在烹饪的过程中，我们一起笑着、骄傲地享受着每一道菜肴的制作和分享。我们之间的友谊在烹饪的火力下得到了升华，这是一种难以言喻的美妙体验。

第五段：总结与展望

通过参加做菜课程，我学到了很多关于烹饪的知识和技巧，也增进了对不同菜系的了解和体验。这段学习经历不仅丰富了我的生活，还开拓了我的眼界和思维方式。在未来，我将继续不断学习和尝试新的菜肴，打破自己的烹饪界限，追求更高的烹饪水平。在这个烹饪的世界里，我相信自己可以找到更多的乐趣和惊喜。

结尾：

在这段做菜课程的学习中，我获得了很多宝贵的经验和技巧，也体验到了烹饪这一艺术的魅力。通过刀功的熟练，味觉的

开拓，和同学们的共同分享，我在这个过程中感受到了更多的乐趣和成就感。做菜不仅仅是为了满足生活的需要，更是一种表达和创造的方式。这段学习的经历对我来说意义重大，我相信这将成为我人生中一段美好的回忆。

做菜心得体会感悟篇七

我最快乐的事就是跟妈妈和奶奶一起做菜、做点心，做出好吃的料理给大家吃。

二年级的时候，我第一次帮忙，奶奶先教我洗米，再来是煮饭。我觉得很有趣，所以就着跟奶奶一起忙了起来。

暑假的时候，我们有空就会去奶奶家。一天，妈妈在煮午餐时，叫我过去帮忙。我先洗米，再把米放到电锅里，再来是切小玉米，小心翼翼的保护自己的手，也注意玉米的大小是否一样。切好后，把玉米和木耳放入滚烫的热水里，烫熟后，我把它捞起来，放到盘子里，再把它放入冰凉的冰箱里。最后打蛋，接着，把它搅匀，倒入锅里，跟洋葱拌炒，就成了我最爱吃的“洋葱炒蛋”，让我口水直流呢！我把冰箱里的玉米和木耳放在餐桌上，在小碟子中倒入酱油，把笑白笋和猪肉丝一起拌炒，就变成香喷喷的笋子炒肉丝了！午餐时，大家都吃得津津有味，脸上还露出幸福的表情，让我和妈妈好开心喔！

煮完这一整桌的菜，让我体会到妈妈煮菜很辛苦，以后，换我煮最美味的佳肴给大家吃！

做菜心得体会感悟篇八

我轻轻捧起一把面，从里面抽出之后，下进去，看见水沸腾将面都绞成了一团。也许我这一刻才明白，我的母亲也是这样的，虽然为我抽出了许多的精力跟时间，但用在我身上，只会不值得，反而让她越来越操心而已。

想到这儿，我抽噎了起来，但又不想弄出声，只得默默的流着泪，擦试着眼泪，可这时，妈妈正在迅速往下赶，我的面却没有煮好，没办法，唯一能做的就是把面捞出来而已。在这一刻，只见两颗透明的闪烁着银光的眼泪快速地滑落到了碗里，我没法，只好将就了。

当我把一切准备就绪时，妈妈也跟着下来了。我连忙说："妈妈，你没事就走吧，这儿没什么的。"妈妈用半信半疑的眼睛看着我，而这时我也不得不承认。"对了嘛，这是我为你煮的面，我怕你嫌弃，不敢说。"可妈妈却二话不说就吃了起来。我明白，妈妈今晚一定又要拉肚子了，但是她却做出一副十分高兴，兴奋的样子。面并不好吃，可妈妈却那么幸福。我看着妈妈，实在受不了，问："妈妈，不好吃，就不要吃了，没关系的！"可妈妈却喝完了最后一口汤说："谁说的，那么好吃，里面可是用孝顺的配方煮好的，叫我不吃完，怎么对得起这份珍重的爱呢？"我的妈妈文化不高，但说出这样的话，却使我感动不已，直接蒙着头跑到了厕所里，放声地大哭了起来。

做菜心得体会感悟篇九

在日常生活中，做菜是一种常见的技能和乐趣。吃饭是每个人都需要面对的问题，而做菜则是为了满足这个需求的重要途径。做菜时，一个好的菜单是成功的关键之一。而我，在编写菜单时积累了一些心得体会。

首先，编写菜单需要注意食材搭配。在菜谱中，食材是构成每一道菜品的基础。因此，在编写菜单时，我们必须要考虑到食材的搭配问题。比如说，肉类和蔬菜是一对经典搭配。肉类中含有丰富的蛋白质，而蔬菜则含有丰富的纤维素和各种营养元素。将它们合理搭配在一起，不仅能够使口感更加丰富，而且能够为身体提供全面的营养。

其次，编写菜单要注意口味平衡。美食在于丰富多样的口味

体验。因此，在编写菜单时，我们要注意菜品口味的分布。比如说，可以根据菜品的咸淡，酸甜，辣味等特点进行搭配。这样，不仅能够使整个菜单更加丰富多样，而且能够让人们在品尝菜品的过程中获得更多的口味体验。

再次，编写菜单要注意色彩搭配。美食的颜色搭配不仅仅是一种美感，也能够引起人们的食欲。因此，在编写菜单时，我们可以根据菜品的颜色特点进行搭配。比如说，用色调鲜艳的蔬菜搭配色彩淡雅的海鲜，既能够提升菜品的质感，也能够给人一种美好的视觉享受。

最后，编写菜单要注意营养均衡。菜单中的食物应该包含五谷杂粮、肉蛋奶、蔬菜水果等多样化的食材，以满足人体各种所需营养素的需要。我们可以通过粮食搭配、正餐和甜点搭配等方式来保证菜单的营养均衡。这样，不仅能够满足人们的口腹之欲，还能保证人体正常生理机能的正常运行。

总之，编写菜单是一门技巧，也是一种艺术。在我的实践中，我深刻体会到了菜单编写的重要性。只有合理的食材搭配、口味平衡、色彩搭配和营养均衡，才能做出令人满意的食物。因此，在日常生活中，我们应该不断地积累经验，提升自己的菜单编写水平。只有这样，我们才能够做出更美味、更营养的菜品，为自己和家人带来更好的生活体验。