# 最新面点的论文(6篇)

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-12-23

*面点的论文一晃荡晃荡就又到上班。日复一日年复一年。时间久了，总归就觉得要做点事情。是不是有时候要回归淳朴，回归家庭？媒体不是倡导说，只有家里的厨房才是最安全的。响应国家的号召，去社保一张职业培训账户卡到浦东国际培训中心学习还可以补贴50%学...*

**面点的论文一**

晃荡晃荡就又到上班。日复一日年复一年。

时间久了，总归就觉得要做点事情。是不是有时候要回归淳朴，回归家庭？媒体不是倡导说，只有家里的厨房才是最安全的。

响应国家的号召，去社保一张职业培训账户卡到浦东国际培训中心学习还可以补贴50%学费。何乐而不为？从少有下厨的我，到自己伸出手去捣鼓擀面杖，和面擀面，揉搓捏型。

看着一个个面食像精灵一样从老师手里蹦出。不由得惊叹怎么学习这么难！（后面发现只要不断的练习，加上老师的私房秘籍，学起来也不是太难！）学习各类点心的配方配料。

让我懂得了为什么烘焙房的点心都那么香浓。为什么买回来的食品原料可以经久不坏。

我学会了自己制作各类原材料。自己买红豆熬豆沙，包豆沙包。

家里老人大寿的时候亲手包寿桃、家里小辈考试考高分给他奖励状元饺……学有所用，学有所得。目前来看，看似小小的不经意的这些技术，学习了不仅是对家庭的补充，以后如果面临失业。

自己还有些技术可以出去揽揽活计，混点小营生。

**面点的论文二**

六一儿童节的下午，我们小记者和家长、老师们一起坐车去谯城区华佗镇薪谷源公司参加面点大赛。到了薪谷源公司，我们陆续参观了速冻饺子的制作后，就开始了面点创意大赛。

比赛一共分四组，我和妈妈被分到了第三组。前两组的小记者和家长们各显神通，做出了小老鼠、小刺猬，还有寿桃等等。

我和妈妈就开始计划着做个与众不同的造型。我建议做个蝴蝶，妈妈却说：“时间只有十分钟，不一定来得及，做个娃娃吧！”

等啊等啊，终于等到我们上场了。妈妈一面迅速揉面做娃娃的身子，一面让我做娃娃的头。安上以后，妈妈又从娃娃的头上捏出了一圈小花边，啊，原来是一顶漂亮的小帽子！妈妈用自己的指\*画出了娃娃的刘海，还在娃娃的衣服写上了“六一“两个字。我灵机一动，从头上取下小花发卡，给娃娃带上，这下更可爱了！旁边的阿姨说，“快，快，揉个长条，再做条围巾，就更好啦！”

我们的围巾刚刚围好，就听老师说：“三、二、一，时间到！”咦？奇怪，我们的十分钟怎么过这么快呀？噢，原来是太激动了，我的衣服都紧张得汗湿了。

开始宣布奖项，我觉得自己可能得个三等奖，可是三等奖念完了都没有我。二等奖第一个名字是李……我差点跑了上去，原来不是李小桐。第二个名字，李，李小桐！我高兴极了，我竟然得了二等奖！

回去的路上，小记者和家长们都开心地叽叽喳喳说个不停，就连平时晕车的我，都忘记了晕车。这真是我最难忘的一个儿童节！

**面点的论文三**

我参加过各种各样的比赛，但是在我的记忆中我最难忘的一次比赛是参加运动会。

今天是学校一年一度的秋季运动会比赛，经过朋友的推荐，老师让我报名100米短跑。一开始我不想参加，因为我怕得不了奖，可是在老师的鼓励下我还是报名了，老师告诉我重在参与。于是我就抱着参与的心态来到了跑道。

和我一组的一共6个人，看着他们个个精神抖擞的样子，似乎第一势在必得。再看看自己，还没有上战场就已将像一只战败的公鸡。当我正在沮丧的时候，忽然听到有人在喊我的名字，“小向，加油，你是最棒的加油!”顺着声音我抬头望去是我的老师，一直在为我加油，我看到了那期待的眼光。

顿时我的信心就鼓起来了，我不知道自己的力量是哪里来的。正在这时候裁判老师就开始喊“各就位。”我的心再次紧张起来。我不断的在鼓励自己不能辜负老师的期望。只听一声\*声比赛开始了。我奋力的先前冲，不知道多大的力量在推动着我。我一直在为自己加油。我是最棒的，结果我真的进了决赛。我没有辜负老师对我的期望。

这是我最难忘的一次比赛，但是通过这次比赛也让我明白了只要尽力了，就不会后悔。

心脏砰砰跳，面对众人们的掌声，又要踏上舞台的正\*，大家眼睛注视着吉老师，准备迎接这一场盛大的歌谣比赛。

当我们站在台上时，心中的紧张被专注打败，使在台上的每一个人都能发挥准备已久的歌唱精神，唱歌时，总是想着吉老师说的每一句话，每一个音符，牢牢记在心中，好好的唱出每一个宝贝，即使紧张，每个人还是努力唱出来，不希望之前的心血白白浪费掉。

终于，这一场盛大的比赛落幕了，大家从紧张的心情转变为轻松的态度，心里放松了许多，比完了这场赛事，心中有莫名的成就感，下台时，听到观众们得喝采，就让我心中感到无比的喜悦，无限的快乐，成绩揭晓的那一刻，每个人的眼中满盈泪水，“乡土歌谣比赛第一名—光华小学”!这时的我，泪水模糊了视线，每个人的脸上满满的笑容，也挂着满满的晶莹。

经历了这次的比赛，使我们成长许多，也让我们了解团队的精神是如此强大，接下来的全国赛，我们并不害怕，“全国赛，我们来了!”。

生活中有许多大大小小的比赛，世界选美比赛、划龙舟比赛或是学校的各种的比赛，这些比赛会让选手们的心情像有一个大鼓咚咚咚在心中一直敲，大家都十分紧张。我最有印象的一次比赛是十二月份学校举办的运动会一百米跑步比赛，在比赛前我先做了暖身运动，可以让我跑得更快也可以防止运动伤害，而我比赛前的心情是非常紧张，会担心比赛成绩会不好。

当快轮到二年级五班比赛时，老师叫我们在第一到第六跑道先准备好，当我一听到鼓声时，立刻卖力往前直冲，虽然我跑得很快还是无法跑到第一名，到了终点后，我一直喘、一直喘，于是我先休息一下，不一会儿就恢复体力了。

最后比赛结果公布，我得了第三名。我不是很满意，所以我要不断地努力练习，期望下一次成绩会更好。虽然我没有跑第一名，但是妈妈说我在她心中永远是第一名。妈妈说比赛只要尽力就好，得不得名没关系，比赛时我的心情又紧张又兴奋又怕会输，却又满怀希望，真是错综复杂、五味杂陈了。

**面点的论文四**

学校为了把我们培养成与社会发展全面适应的素质型人才，决定挤出我们几天的宝贵学习时间前往本市的一家劳动技能培训中心接受各种专业老师面对面的精心传授与手把手指导，而尤其让我们兴奋的是，我班选定的培训科目居然是烹饪中的面点制作，和所有偏爱面食的小孩一样，我们全班无不欢呼雀跃、心驰神往。

来自：作文大全 带着对烹饪的一无所知与盲目爱好我们顺利到达了目的地-富台山劳技中心，教我们面点的老师们和蔼可亲，笑容可掬。由于平时家长对我们的过分保护和关爱，所以我在除了能煮点方便面与蛋炒饭外，其他烹饪方面的知识空白一片。

面对毫无基础的我们，面点老师已经在黑板上醒目的写下了面点的操作程序与重点。我们仔细的记着笔记，耐心的听着老师的详细讲解，那种新鲜感一直伴随着理论课的结束。

紧接着，老师开始亲手制作了，只见他用约一斤左右的面粉兑上半来斤的水开始了第一步—和面，他将面粉搅拌到一定程度后开始单手揉搓起来，老师看起来好像颇为用力，动作连贯而均匀，一会儿功夫就揉搓成了光滑而有弹性的面团，看到弹性适中，柔韧度合适后，即放在盆里发酵一定的时间，时间一到，面点老师将面团平放在面板上，轻拍些许面粉至面团，将它平整的摊成长方型条状，后用切刀分割成大小相等的馒头胚，最后把成型的馒头胚以间隔三厘米的距离放进蒸笼内，这样馒头就能开蒸了，而老师所有示范程序就暂告一段落。终于该我们出手了，我们以分组合作的形式开始了操练，新手们出马就是不一样，这儿不是水倒多了，就是那儿面粉超量了，片刻功夫下来，各小组就弄得手忙脚乱，埋怨不断，频频向指导老师求救，老师在各小组间来回奔走帮忙，而我们在乱成一团后，经过稍微的步骤调整，多次参阅笔记后理清了头绪，步入了操作的正轨，终于比例恰到好处了，我们双手也可以有节奏的揉搓起面团了，随着力度的跟进与技术的慢慢娴熟，我们的面团也变得异常光滑而有弹性起来，指导老师经过我们这组时，看到我们这漂亮的杰作禁不住竖起大拇指，大肆的夸奖了我们一番，并将面团作为优等品向各小组来回展示了一圈，我们自豪惨了，虚荣心与成就感同时都得到了极大的满足，当然漂亮的面团最终还是切成型变成馒头胚被放入了蒸锅，经过十五分钟的漫长等待，我们的馒头横空出世了，一个个色泽均匀，光滑细嫩，象初生婴儿粉粉的小脸，一个个馒头张着口，（因为馒头中央都划上了一小刀）直冒热气，闻上去香香的，甜甜的，当然我们也亲口品尝了自己的作品，可能是自己全程参与的缘故，吃起来就是觉得香甜爽口、弹性十足，味道棒极了。

快乐的时光总是短暂的，通过这几天在技能学校的学习，这样与生活零距离接触，让我们感受到了书本上体会不到的东西，而这次面点制作的有趣画面，将成为我成长路上的一段美好记忆，永远封存。

**面点的论文五**

一场大雪后的冬雨本该是寒冷的、彻骨的，可他却给人一种春雨般的细腻缠绵。此时的欧风花街似一位安静的美少女，正闭目聆听这滴答滴答的美妙乐声，如痴如醉。

轻轻地走过小桥，来到了今天的目的地——盐城遇上温哥华。这是一个跟他名字一样洋气的西餐厅。推开玻璃门，映入眼帘的是漂亮的拱形花门。餐厅里一尘不染，彩色的灯光朦朦胧胧，欧式风格的墙壁上装饰着五颜六色的气球，过道旁的书架上摆放着整齐的书，每张餐桌的中央都有一盆精致小巧的花。

报名做披萨的同学围坐在餐桌两边，开心地聊着，期待活动早点开始。

由于人数关系，我们被分成了两组。教我们做披萨的是一位帅气的面点师，高高的鼻梁上架着一副黑框眼镜，眼睛炯炯有神，笑起来露出两排珍珠般的牙齿。

面点师给我们每人发了一份面团，拿着面团我开始有点紧张，害怕自己会失败。他耐心地教我们第一步，用两只手掌根侧面来回地搓面团的两侧，让面团更圆；第二步，用右手掌心用力把面团压扁，双手托住面饼并用大拇指横着在靠近边缘的地方顺时针捏；最后，将面饼中间突出的地方按平，抹上干面粉，双手手指均匀的往两边拉。看面点师做得很轻松，可是面饼在我们手里却变得调皮起来，一会这边跑跑，一会那边窜窜，中间差点破个洞。费了九牛二虎之力，“可爱”的饼底终于做好了。接着开始装扮它，我在饼底上均匀地撒上一层黄色的芝士奶酪，铺上一层香蕉片，再用几颗红红的西瓜粒作点缀，披萨可以进烤箱啦！

在我们等待的时候，餐厅还贴心的为我们准备了一份冰淇淋和一份水果沙拉。不知不觉过了十多分钟，服务员为我们端上了刚出炉的披萨。嗯……一阵香气扑面而来，顾不上烫嘴，赶紧来一口。哇……水果的甜味和饼底的香味完美的融合在一起，特别爽口。

这次体验，我知道了食物的来之不易，自己动手的食物更是别有一番滋味。

**面点的论文六**

我们的面团也变得异常光滑而有弹性起来，决定挤出我们几天的宝贵学习时间前往本市的一家劳动技能培训中心接受各种专业老师面对面的精心传授与手把手指导，其他烹饪方面的知识空白一片，并将面团作为优等品向各小组来回展示了一圈，面点老师已经在黑板上醒目的写下了面点的操作程序与重点，而这次面点制作的有趣画面，大肆的夸奖了我们一番，我们以分组合作的形式开始了操练，多次参阅笔记后理清了头绪，味道棒极了，指导老师经过我们这组时，各小组就弄得手忙脚乱，永远封存，即放在盆里发酵一定的时间，频频向指导老师求救，那种新鲜感一直伴随着理论课的结束，我们双手也可以有节奏的揉搓起面团了，笑容可掬，所以我在除了能煮点方便面与蛋炒饭外，步入了操作的正轨，终于比例恰到好处了，将它平整的摊成长方型条状，时间一到，只见他用约一斤左右的面粉兑上半来斤的水开始了第一步—和面，轻拍些许面粉至面团，当然漂亮的面团最终还是切成型变成馒头胚被放入了蒸锅，这样与生活零距离接触，经过十五分钟的漫长等待，柔韧度合适后，一个个色泽均匀，让我们感受到了书本上体会不到的东西，这样馒头就能开蒸了，他将面粉搅拌到一定程度后开始单手揉搓起来，吃起来就是觉得香甜爽口，看到弹性适中，（因为馒头中央都划上了一小刀）直冒热气，象初生婴儿粉粉的小脸，甜甜的，经过稍微的步骤调整，看到我们这漂亮的杰作禁不住竖起大拇指、心驰神往。

快乐的时光总是短暂的，而尤其让我们兴奋的是，一会儿功夫就揉搓成了光滑而有弹性的面团、弹性十足，可能是自己全程参与的缘故，我们的馒头横空出世了，我们全班无不欢呼雀跃，而我们在乱成一团后，后用切刀分割成大小相等的馒头胚，耐心的听着老师的详细讲解。面对毫无基础的我们，光滑细嫩。

终于该我们出手了，老师看起来好像颇为用力，面点老师将面团平放在面板上，而老师所有示范程序就暂告一段落，当然我们也亲口品尝了自己的作品，虚荣心与成就感同时都得到了极大的满足，片刻功夫下来，老师在各小组间来回奔走帮忙，老师开始亲手制作了，闻上去香香的，随着力度的跟进与技术的慢慢娴熟，一个个馒头张着口。 来自，通过这几天在技能学校的学习。

紧接着学校为了把我们培养成与社会发展全面适应的素质型人才，我班选定的培训科目居然是烹饪中的面点制作。我们仔细的记着笔记，和所有偏爱面食的小孩一样：作文大全带着对烹饪的一无所知与盲目爱好我们顺利到达了目的地-富台山劳技中心，教我们面点的老师们和蔼可亲，最后把成型的馒头胚以间隔三厘米的距离放进蒸笼内。

由于平时家长对我们的过分保护和关爱，这儿不是水倒多了，就是那儿面粉超量了，埋怨不断，动作连贯而均匀，新手们出马就是不一样，我们自豪惨了，将成为我成长路上的一段美好记忆。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！