# 最新做面包日记[合集]范本(4篇)

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2025-03-10

*最新做面包日记[合集]范本一做面包日记600字1同学们的第一次体验一定是五花八门，海阔天空吧?想知道我的第一次体验吗?那就听我娓娓到来吧!同学们是否和我一样喜欢吃香甜、美味的面包，它可是我们生活中不可缺少的食品。因为爱吃面包，所以常和妈妈去...*

**最新做面包日记[合集]范本一**

做面包日记600字1

同学们的第一次体验一定是五花八门，海阔天空吧?想知道我的第一次体验吗?那就听我娓娓到来吧!

同学们是否和我一样喜欢吃香甜、美味的面包，它可是我们生活中不可缺少的食品。因为爱吃面包，所以常和妈妈去面包房买面包。每次进入面包房我都会被那些形状各异、香味四射的面包馋得直流口水，恨不得把所有的面包都买回家。可是，面包的价格不比馒头的价钱来得实惠。所以，每次只能天挑选几样，很是不过瘾。每当这时，我都会对妈妈说：“要是我们自己会做就好了!”

自从在“家有购物”上看到用面包机在家自制面包的电视画面，我的美梦终于成真了，妈妈为我买了一台面包机。实现了我自己动手做面包的愿望。利用这个清明节，我和妈妈决定“牛刀小试”。

我怀着激动的心情，先把做面包的各种配料按照配料表一一准备齐全，并严格地执行配料比例。例如：做500克的甜面包，需要十分之九杯的水，三大勺植物油，一大勺奶粉，四分之三小勺的盐，三分之一的糖，三杯面包粉，两小勺干酵母。第一道工序准备齐全之后，接着就是把材料倒入面包机的面包桶里。在放材料时，这里还有个小窍门呢，就是先到液体的水和油，后放酵母和面粉。因为干酵母遇水后会提前发酵。

离成功只差一步了，盖好面包机的盖子，我的心随着机器的嗡嗡声起起伏伏，我无心干别的事情，眼巴巴地盯着面包机的工作状态，恨不得钻进去的面包粉能马上变成面包。随着一声“嗡鸣”,面包机终于停止了工作，我迫不及待地掀开面包盖，一个金黄金黄的，散发着浓郁香味的长方体自制面包呈现在我的眼前，我美滋滋地，喜悦之情无法言表，激动地抱住了妈妈……

第一次做面包，让我品尝到了劳动的快乐，自己动手丰衣足食;第一次做面包，让我了解到了劳动的艰辛，劳动是要付出汗水的;第一次做面包，让我明白了第一次也许不会成功，但贵在吸取教训，总结经验。我相信有了第一次做面包的经历，第二次会做得更好!

做面包日记600字2

这是一个特别的日子，因为我要自己动手做面包。

原来都是我跟着妈妈做面包，我从来没有亲手做过，这次还是第一次呢。我是既激动又忧虑。

我想了一下妈妈的做法，就开始做面包了。

首先我在大碗里面加上事先准备好的面粉100克，加上两个鸡蛋，接着一边搅拌一边加牛奶，加好后我继续拿着筷子搅拌，牛奶不见了，鸡蛋不见了，渐渐的和面粉融为一体了，成了一个软绵绵的大面团。接下来就是不断的按压、拉长、按压、拉长……我不断地重复着这个动作，面团渐渐拉出丝来。我的手越来越酸，但是我却越来越兴奋，因为我离成功越来越近了。

突然妈妈问我放酵母了吗?我那兴奋的心情一下子全消失了。

没有放酵母，面粉就不能发酵了，怎么办呢?我犹豫了一会儿，又挠了挠小脑袋，我忽然想到我可以重新加酵母。

于是我就重复上一个步骤，加上酵母、加上牛奶，再加一点面粉，不断的搅拌、按压、拉长。没多久，酵母全不见了，它去哪里呢?酵母原来都躲到面团的肚子里去了，看来我离成功又近了一步。

接下来我要让面团泡个“温水浴”，让面团快快的发酵。水不能太热也不能太冷。水太热酵母会被热死，水太冷酵母就会躲到“被窝里睡懒觉了”。出浴后的面团变胖了许多，成了一个圆滚滚的小球。

下一步我就开始给面团做形，我做了一个个蛋卷的形状。我要让酵母再次发挥它的特异功能，进入了第二次发酵环节。30分钟后，蛋卷也变胖了。我又给蛋卷穿上了一件用蛋黄做的衣服，再加上几粒黑芝麻点缀一下，好看极了。下面将进入最后一个环节，我让蛋卷在蒸笼里蒸了一会。

我亲手做的第一份面包出炉了，虽然没有店里买的那么美味，但是对我来说有另外一种别样的味道。

做面包日记600字3

一天，我写完作业正好有时间，于是我和妈妈一起开始做面包。

做面包需要的工具主要有：烤箱、面包机、厨房秤等。

第一步和面。我们先用秤称了300克的面粉、一个鸡蛋、150克牛奶，30克白糖和5克酵母粉倒入面包机的搅伴桶里，设置好程序和时间，面包机就自动和面了。和面时间大约15分钟，时间到了以后，加入软化的黄油30克，继续启动和面程序，让面团和黄油充分融合，15分钟后进入下一个步骤。

第二步揉面。把和好的面团从面包机里拿出来，开始手工揉面，这个环节最累人，我反复揉搓摔打面团，妈妈说一定要揉出手套膜，这样做出的面包才好吃。揉啊揉啊，我使出吃奶的劲专心对付面团，最后还是在妈妈的帮助下勉强揉出手套膜。

第三步发面。我们把揉好的面团放入面包机，启动发酵程序，开始醒面，这个过程需要50分钟。

第四步做面胚。这里我们可以根据自己的喜好做成自己喜欢的面胚子。今天我做的是蔓越莓馅的面包。我们把面团揉成一个长的圆柱形，再把它用刀切开分成大小均匀的小块，然后擀成大约半厘米厚的面皮，放入一小撮蔓越莓干，再把它们包成馒头状，这样一个面包胚就做好了。

第五步烘烤。等所有的面胚子做好以后，就把它们放入烤盘，再醒发15分钟后，给面胚上刷一层鸡蛋液，再洒一些芝麻，最后将烤盘放入烤箱。将烤箱的温度设置为180度，时间设置为20分钟，调好这些以后只需要耐心等待了。20分钟过后，香喷喷的面包就烤好了，那金黄的外表和诱人的香气，让人看了就垂涎三尺。

通过做面包，我明白了，要想有好的收获，就必须先付出辛苦的劳动;做任何事，就像揉面团，如果不认真努力的去做，就不能做出松软可口的面包。

做面包日记600字4

我的妈妈她有着一双巧手，而且她也十分喜欢烹饪。妈妈做的每一道东西都是十分美味，因此我和弟弟也就成了有福气的孩子，几乎天天都可以吃到妈妈做的美餐。这会儿妈妈又拿着刚买的做面包的工具，开始张罗着要做面包了。

我心想：妈妈她经常做面包，可是我还没有做过呢!于是，我闻声走进厨房，争着也要做面包。看着我那股兴奋劲，妈妈只好妥协了。

开始了!开始了!我先把做面包必备的材料：牛奶、鸡蛋、奶粉、糖、面粉和酵母都放进了盆子里，再开始使劲地揉面，揉了好一会儿，一直到我的手都揉酸了才将这调皮的面粉揉好。接着，我又往面里头倒进黄油，再把它给放到盆子里发酵了将近两个小时。在这漫长的两个小时里，我兴奋地在客厅里蹦来蹦去，嘴里头还念念有词：“快点啊，快点啊……”“叮铃铃”闹钟终于在我快要失去耐心时姗姗来迟。我又赶紧一溜烟跑进厨房，小心翼翼地拿起刀，心里头祈祷：天灵灵，地灵灵，刀刀不会切到手!然后我才揣着颗不安的心把这已经成型蛋糕切成了八等份。接下来的就是最令我兴奋的环节了，我带好厚厚的手套，拖着盘子把面包放进了烤箱。现在，我要做的就是静心等待。我坐在离烤箱不远的椅子上，拿着书，安静地看起书来了。不过，我每翻一页纸，眼睛都会往烤箱那儿瞟一眼。

过了好一会儿，我突然闻到了一股香味儿，哈!没错，这就是出自我陆大厨之手的蛋糕的香味。“叮”烤好啦!我赶紧放下书，又带起厚重的手套，轻轻地打开烤箱，哇!浓浓的香味扑鼻而来，轻松的勾起了我的食欲。

我迫不及待的拿下手套，抓起一块就往嘴里头送。可真好吃!没想到我第一次做面包就可以做得如此成功，想必我一定是个有烹饪天赋的人。我心里暗暗得意。为了分享我“陆氏面包”的美味，我又拿起一块送给妈妈吃。我看着妈妈那惊讶的表情，就知道这面包的美味程度一定吓到她了。妈妈和我一样，三下五除二就把一块面包吞了下去。吃完还不忘夸赞：“这面包还真是好吃。”

品尝着自己做的面包，顿时我心里头有说不出的成就感。而且，我还觉得没有任何一家面包店的面包比得上我做的，看来，自己做的面包果然和外头的面包不一样!

做面包日记600字5

我们从小到大都经历过许多的事情吧!就比如说：第一次洗碗，第一次上学，第一次打电话，但令我最难忘的还是第一次第一次做面包。

记得那是一个双休日的早晨，我在客厅看电视，电视里在播放教我们怎么做面包的节目，我觉得很有趣，就想自己也做面包试一试。

动手做一做，我去拿来笔和纸，把制做过程记下来。看完电视后，我来到厨房，把面粉、白糖、还有红枣都拿出来，妈妈问我干什么，我说：“妈妈，你先出去吧!等我做好了你再进来品尝。”说着，我把妈妈推了出去。我把面粉倒进了盘子，把鸡蛋打进去，再把白糖放进去，我伸手把袖子卷上去，开始和面粉，和了一会儿，有点干燥，用勺子舀水，我小心翼翼的加一点水，感觉脸上有点痒，就用手擦了一下，咦，弄得脸上都是白白的面粉，不管了，还是继续和吧。我左一遍右一遍地和，可是，它总是散出来，哎呀!气死我了!我冷静下来一想：不是常说失败是成功之母嘛，继续努力，一定会成功的。我和了好长时间终于和好了，我把它和成圆圆的馒头形状，再把红枣一个个按到上面，最后把它放到蒸笼里蒸一会儿。

二十分钟后，我打开蒸笼盖，顾不得烫手，飞快地把面包端了出来。闻一闻，嗯，还挺香的，有浓浓的红枣味道。我急急忙忙地把门打开，让妈妈进来看看我做的面包，妈妈说：“挺漂亮的，就是不知道味道怎么样。”说着，妈妈吃了一口，说：“有点硬，没有加过发粉。”我暗暗下定决心：下次一定要做得更好。

我已经学会了做面包，如果你到我家来作客的话，我可以做给你吃哦!经过这次努力，我也明白了一个道理，做一件事，不能半途而废。

做面包日记600字

**最新做面包日记[合集]范本二**

第一次做面包作文

在日常生活或是工作学习中，大家都写过作文吧，作文根据写作时限的不同可以分为限时作文和非限时作文。你知道作文怎样写才规范吗？以下是小编精心整理的第一次做面包作文，希望对大家有所帮助。

第一次做面包作文1

今天妈妈教我做面包。这是我第一次动手，所以我看得特别认真。只见妈妈把面粉倒进一个盆子里，接着用一个小碗装了点温水，然后往里面加了点白糖和发酵粉，最后把水一点一点地倒进面粉里，不停地揉啊揉。

不久，面粉就变成了一个胖乎乎的圆球，我问妈妈什么时候才能开始做面包。妈妈说还要再等等，发酵二十分钟，那样蒸起来的面包才好吃。

我一边盯着我的手表，一边寸步不离地等在面团边上。终于时间到了，我忙催促妈妈快开始。妈妈把面团分成一小块一小块的，我赶紧拿了一小块放手心里，学着妈妈的样子做起来。我先把它搓圆，再轻轻地按压了一下，哈哈一个圆形面包就做好了。太简单了，和学校里玩的粘土差不多。我不再老老实实地做妈妈教的面包，而是放开想象，想做什么就做什么。不久菜板上就躺满了我做的面包：正方形的、三角形的、爱心形的、花朵形的、小鸟形的……五花八门，可爱极了。

妈妈把面包蒸熟了。我吃着各种奇形怪状的面包，开心地笑了。自己做的面包就是好吃。

第一次做面包作文2

这个星期我家订购的面包机终于到货了，看到说明书上品种繁多，可口诱人的面包，我迫不及待地想把每一种面包都尝试一下。

用面包机做面包看起来很容易，其实也需要一些技巧。首先，是面粉的选择一定要用高筋面粉。我们准备做五百克的奶香面包，那就先要倒入两百六十克的面粉，然后要选择奶粉，应该用脱脂奶粉，加入一大勺奶粉后，再加一盒牛奶约两百五十克和一个鸡蛋，最后加入一些糖、盐、黄油和干酵母。这样做面包的准备工作就完成了。

我把做面包的原料桶放入面包机里，设定好面包的重量是五百克，程序设定为奶香面包，颜色为浅色，完成的时间是第二天早晨七点。这样明天早晨我们就可以吃上热腾腾的面包早餐了。

到了第二天早上，我们家的房间里到处弥漫着面包浓浓的香味，我立刻起床去观看面包机。通过“观察窗”看到一个色泽金黄的奶香面包已经做好了。我和爸爸妈妈一起品尝了这个面包，觉得味道好极了！以后我们就可以用这个神奇的面包机为我们做早餐了。

第一次做面包作文3

不久前，妈妈买了一台面包机，它被放在墙角，一动不动。今天的晚上，我终于有机会体验一次。

我先拿出面包机配备的食谱，上面的.面包样式琳琅满目，个个都十分诱人。“提子牛奶面包”、“核桃咖啡面包”、“玉米面包”等等。还有一些新奇的东西：“糯米年糕”、“海绵面包”……忽然，一个我从未见过的面包吸引了我——“米饭面包”。就做这个吧！

我一手拿食谱，一手在橱柜里捣鼓。水150克、砂糖18克、黄油10克、盐5克……哎～这才一开始，难题就来了。我怎么知道150克的水是多少呢？想着想着，我瞟到了家里的体重测量仪上，我把计量单位调到“克”就开始一个一个称……

总算称完了，该面包机登场喽！打开盖子，咦，里面有个小勺子。我看了看说明书，我又看了看配料表，呀！原来这个勺子是有刻度的，它是用来算分量的呀！早知道就不用这么麻烦了。

我把配料、面粉一一放好，盖上盖子。按下“启动”按钮，上床睡觉了。夜晚，我甜甜蜜蜜地进入了梦乡。

第一次做面包作文4

今天，妈妈买的面包机终于送到了。我迫不及待地打开了包装盒，这台面包机身穿灰色的大衣，“头”上有一个盖子，打开盖子，里面是一个小桶，盖子旁边有一排按钮，操控这些按钮就可以制作面包了。

吃过晚饭，我和妈妈就兴致勃勃地照着手册做起面包了。制作的方法很简单，只需要按照顺序将鸡蛋、水、牛奶、油、盐、糖、面粉、酵母等材料加入小桶中，然后在按钮上设置好相应的程序和完成时间就可以了。我和妈妈小心翼翼，严格地遵照手册上各种材料的用量规定和放入顺序，并预设了第二天一早的完成时间。

第二天早餐时，妈妈端上来了一块大面包，原来这就是我们昨晚做的甜面包呀。看起来好好吃！我尝了一下，觉得面包皮有点硬，妈妈说可能是因为水放多了。为什么水会放多了呢？我们明明是照着手册制作的呀。妈妈说：“手册上写的是奶粉，而不是牛奶，家里没有奶粉，我们用牛奶代替了。牛奶也有水，所以水的用量就比手册上写的多了。”原来是这样！听完了妈妈的讲解，我就津津有味地吃起了面包。因为是自己亲手做的，所以我觉得特别好吃。

有了这台面包机，我就可以随时做美味的面包吃了。妈妈说这台面包机还可以做蛋糕、酸奶，对我这个吃货来说，实在太棒了！

**最新做面包日记[合集]范本三**

怎么样用电饭煲做面包

原料：面粉、鸡蛋、牛奶、糖、盐、油

1、准备好原料

2、打四个鸡蛋到容器里面，将蛋清和蛋黄分离；

3、用四根筷子打蛋清 打一会就成了下面这个样子了

4、加盐和糖；

5、打到有点稠时在放一勺糖

6、大概要打半小时左右，成为比较粘稠的像奶昔一样的糊状物；

7、蛋黄里放2大勺糖，3大勺冒尖的面粉，6勺牛奶

8、搅拌好后，倒入一半刚才打好的奶昔一样的东西，上下拌匀，不打圈，稍后倒入另一半 同样是上下搅拌

9、电饭煲按下煮饭预热一下，稍微热些就好，然后倒入油，为了不粘。均匀的涂在锅内；

10、倒入拌好的材料，按下煮饭键，一会就跳到保温上了。这时用毛巾挡住出气口闷20分钟，然后再按下煮饭键，稍等片刻就可以享受您亲手烘培的面包了

11、装鸡蛋的容器里不能有水。２、第六步把蛋清搅拌成半固体状态的时间会久一点。

怎样做蛋糕(用电饭煲

材料：面粉，鸡蛋，牛奶，盐，糖，油

1.按量打蛋，在这里我用了4个，蛋清分离

2.三根筷子准备打蛋清打两下就这样了为了突出甜，放一点点盐 一勺糖继续打继续打继续打

有点稠时再放一勺糖，继续打

大约15分钟后，就会变成奶油状，而且筷子上的不会掉下来

3.蛋黄里放两勺糖

3勺冒尖的面粉

6勺牛奶搅拌好

4.倒入一半奶油状的蛋清

注意：上下搅拌而不是打圈 搅拌均匀后再倒入另一半奶油状蛋清，上下搅拌好

5.电饭煲按下煮饭健预热1分钟后拿出，锅有点热就可以

倒入少许油，均匀涂在锅内，以防粘锅

倒入搅拌好的东西，然后蹲几下锅，把气泡震出来

6.按下煮饭键，2分钟左右会自动跳到保温档，这时用毛巾捂住通风口，闷20分钟然后再按下煮饭键，20分钟后就ok啦

开盖咯 锅内涂了油，一倒就出来啦，蛋糕底部颜色比较深

**最新做面包日记[合集]范本四**

con1();

一个星期天，外婆很早就去地里干活儿，出门之前，她给我布置了一个十分重要的任务：把早餐做好。

我起床洗漱完后，心想：做点什么好呢？外婆爱吃面条，就做面条吧！

我想了想外婆平时怎样做面条，就开始行动了。我把凉水倒入面粉中，开始和面了。面好像在和我作对，和了好久，还是软软的，再看看我的手，都被面糊得看不到“庐山真面目”了，我真想放弃了。转念一想：外婆在地里干活已经很累了，如果回到家里没有饭吃，会累坏身子的。于是，我又打起精神继续和面，和呀，和呀，总算和好了，可我的手上还是粘粘的。唉，管不了那么多了，擀面吧。

我费了很大劲儿擀出来的面，不是这儿薄，就是那儿厚，而且还不成形状，难看得不知怎么形容。我想了想外婆平时擀面的情景，把厚的地方又往薄擀了擀，面终于算是擀好了。我又学着外婆的样子作文https:///把面折好，开始切面条。我切啊切，可面切成一条一条的很快又粘在了一起。怎么办？噢！想起来了，外婆平时不是还要撒一些干面吗？于是我又撒了些干面，希望它们不要再粘在一起了。这时，我把面条放入开水锅中。

眼看面条就要熟了，我就得意地去取碗，再回头时顿时傻了眼，锅里的水正翻滚着白沫在不断地往外冒。我手忙脚乱跑过去关火，想把锅端到地上，可实在是太烫了。我就忙拿起块布子，抓住锅沿，把它端到地上，总算是有惊无险啊！

外婆回来看到我难为情的样子，和颜悦色地说：“没事儿，这毕竟是第一次，能做成这样已经很不错啦！”

吃完饭后，外婆又教我怎样做面条。后来，我按外婆教的步骤去做，果然就做好了。

通过学做面条，我明白了一个道理：什么事只要想做好，就没有做不成的；只要把握要领，再多加练习，就一定会成功。

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！