# 烘焙师的蛋糕心得体会（专业17篇）

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-07-05

*有时候，写下自己的心得体会，不仅可以让自己更好地理解和把握，还可以为他人提供参考和启示。写心得体会时，要把握好适当的语言风格与表达方式。接下来是一些心得体会的范文，希望对大家理解和运用这一写作形式有所帮助。烘焙师的蛋糕心得体会篇一烘焙，可以...*

有时候，写下自己的心得体会，不仅可以让自己更好地理解和把握，还可以为他人提供参考和启示。写心得体会时，要把握好适当的语言风格与表达方式。接下来是一些心得体会的范文，希望对大家理解和运用这一写作形式有所帮助。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇一**

烘焙，可以让人感到身心愉悦，特别是当自己制作的一样样甜品被别人称赞，心中更是感到无比快乐。不知什么时候，我爱上了烘焙，烘焙使我的生活更美好。

每次妈妈带我到蛋糕屋买面包，我都站在那个小厨房前看他们做甜点。蛋糕师拿出一个已经放凉的蛋糕，把它轻轻地放在转盘上，一手拿着抹上鲜奶油的刀，一手轻轻转动转盘，那刀轻轻碰到蛋糕边缘上，蛋糕便被画上了一条白带子。我正看得入迷，妈妈已经付好帐要回家了。

她见我如此痴迷，回家后便从网上查来步骤，让我学着做。我高兴得一蹦三尺高，飞快地找来材料。我拿起五个鸡蛋，先轻轻的将蛋黄与蛋白分离，我每次敲蛋壳都悬着一颗心，生怕用力太大或太轻了，没控制好力度，导致蛋黄和蛋白混在一起。我又往蛋黄里加牛奶和油，都是50克，不能多也不能少，不能多也不能少我轻轻的念叨着，重复着这句话，心中紧张极了，接下来的每个动作我都仔细而又紧张的做着，生怕出一点差错，但心中也愉悦，自己动手给我带来了成就感，给我带来了乐趣。我小心翼翼的将蛋糕放进烤箱，设置了40分钟，便坐下等待。

一分钟，五分钟，十分钟过去了，我紧张又期待：蛋糕会好吃吗?它会烤焦吗?渐渐地，烤箱里传来了蛋糕的香味。我凑到烤箱前一看，哇!蛋糕膨得又高又大，真是完美极了!叮——烤箱发出清脆的声响，我赶紧戴上手套，拿出蛋糕倒扣放凉，当作明日的早餐。

第二天早晨，家人们品尝了我做的蛋糕，纷纷赞扬：这真是色香味俱全，又香又软，真美味!我感到快乐极了，心中是满满的自豪感。

烘焙让我变得心灵手巧，烘焙使我无比快乐，烘焙让我的生活更加美好!

**烘焙师的蛋糕心得体会篇二**

第一段：介绍蛋糕烘焙的魅力和流行趋势（200字）。

蛋糕作为一种美味的甜点，受到了全球各个角落的人们的喜爱。烤蛋糕的过程不仅充满了乐趣，还能带来舒缓压力的效果。如今，蛋糕烘焙不再局限于糖果店，越来越多的人们开始在家里尝试制作自己的蛋糕。这种趋势也给了我很多机会去探索烤蛋糕的技巧和经验，我从中获得了很多心得体会。

第二段：分享对于材料选择的心得（250字）。

在蛋糕烘焙中，选择高质量的材料至关重要。首先，要选择新鲜的鸡蛋。鲜蛋能提供更好的蛋白质结构，使蛋糕更加顺滑和柔软。其次，使用优质的面粉。粗糙的面粉会使蛋糕变得干燥，而高筋面粉则能使蛋糕更加松软。此外，蛋糕中的糖也需要选择白砂糖，因为它可以更好地融入蛋糕中，提供更好的甜度和口感。

第三段：讲述烘焙技巧中的重要性和经验（300字）。

在蛋糕烘焙中，掌握一些基本的技巧是非常重要的。首先，烤箱预热是一个关键步骤。正确的温度能够让蛋糕在烤制过程中均匀受热，避免出现不均匀的结果。其次，正确的量取材料也是制作完美蛋糕的关键。要按照食谱的比例，准确称量，并进行正确的混合和搅拌。此外，蛋糕烘焙过程中的时间和温度也需要掌握。根据不同食谱和蛋糕的要求，掌握好火候能够确保蛋糕熟透。最后，对于蛋糕放置和冷却的方法也需要注意。蛋糕在出炉后需要放置一段时间，使其冷却均匀，以避免破裂或变形。

第四段：分享了解决常见问题的经验和窍门（250字）。

烘焙过程中常常会遇到一些问题，但只要遵循正确的方法和经验，就可以轻松解决。例如，如果蛋糕太干，可以在混合面糊时加入一些苹果酱或牛奶，增加额外的潮湿度。如果蛋糕发生烘焙不均匀的情况，可以将烤盘旋转一定角度，或者分层烤制，以确保热量均匀分布。此外，烘焙过程中的温度和时间也需要根据自家烤箱的性能进行调整，以获得最佳结果。

第五段：总结蛋糕烘焙的收获和快乐（200字）。

通过不断尝试和探索，我逐渐提高了自己的蛋糕烘焙技巧和经验。制作出一款完美的蛋糕时，我感到无比的满足和自豪。蛋糕烘焙成为了我放松心情，释放压力的方式。此外，与家人、朋友分享自己亲手制作的蛋糕，也能带来无尽的快乐和幸福。蛋糕烘焙不仅是一门技巧，更是一种表达情感和传递爱意的方式。

总结：蛋糕烘焙是一门艺术，不仅需要掌握技巧和经验，还需要付出耐心和热爱。通过不断尝试和摸索，我们可以获得更多的收获和快乐，并且提升自己的烘焙水平。让我们一起享受这美味甜点背后的乐趣和魅力吧！

**烘焙师的蛋糕心得体会篇三**

如果有人要为我制作一份个人简历，那么在“我的爱好”中，一定要有一条：热爱美食。美食给了我一种强大的动力，让我想要尝试自己制作美食。

于是，这个假期，我的烘焙之旅开始了！

在所有我品尝过得美食中，蜂蜜蛋糕令我情有独钟。它松软、膨松、细腻，从小就经常买来做早餐，蜂蜜蛋糕便成为了我的第一个烘焙计划，这段经历可真是苦中有乐。

“第一苦”：制作时间长。蜂蜜蛋糕的制作相对来说比较简单，却也耗费了我整整一下午的时间。因为之前没有经验，一些准备工作根本没有做到位。例如：在制作过程中，为了有利于鸡蛋的打发，需将盛鸡蛋的碗放入有40°温水的锅里。可我做时，鸡蛋已经打进碗里，而温水还不见踪影。便放下手中的活，去烧水，这样一来就耽误了时间。

“第二苦”：打发鸡蛋累。虽然如今打发鸡蛋不需要用筷子手打，但手持打蛋器也让我十分劳累。近二十分钟的打发，让我的手腕酸痛了好一阵。

“第三苦”：成果少。烘焙者们会为了一块蛋糕忙碌几个小时，然而制作出的美食不到五分钟就会被消灭干净，甚至还不够一人的一顿早餐。

然而，闻到从烤箱中发出的丝丝香味，是我最大的自豪。通过我的不断尝试，我的厨艺进步很快，还学会了做泡芙和饼干。这段烘焙之旅也培养了我的耐心，并让我学会坚持不懈的做事。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇四**

烘焙，又称为烘烤、焙烤，是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。烘焙是面包、蛋糕类产品制作不可缺少的步骤，通过烘焙后淀粉产生糊化、蛋白质变性等一系列化学变化后，面包、蛋糕达到熟化的目的。也能使食物的口感发生变化。

世界绝大多数国家中，无论是人们的主食，还是副食品，烘焙食品都占有十分重要的位置，因此，我国烘焙食品也迎来了大发展的时期。烘焙食品可以说是舶来名词，来自“baking”，即经烘烤加工的谷类食品，通常被理解为面包那样的西式糕点。简言之，烘焙食品是以粮油、糖、蛋等为原料基础，添加适量辅料，并通过和面、成型、焙烤等工序制成的口味多样、营养丰富的食品。

在烘焙食品中，面包、饼干、方便面等食品都成为人们的主餐食品，尤其是上班族的青年人，由于生活节奏加快，他们是主要的消费群体，因此安全、健康应放在首位。

最开始学烘焙，做甜点，动力都是来自女儿。小女喜甜食，为了女儿的身体健康，也为了自己的口腹之欲，我买回一大堆烘焙工具和材料，开始学着自给自足。那位优雅时尚的大师香奈儿不就说过嘛，厨艺是最性感的才艺。

上烘焙课的时候，老师说硬面包、软面包等，我一直以为硬面包就是硬的面包，但不是，是以面粉量作基数计算，糖用量一般不超过10%，油脂低于6%的面包为硬面包，像俄式列巴、塞衣克、法棍等等。而平时吃的各种甜面包多是软面包，不能当作主食的，是点心面包。。但老师还说，最简单的也是最难做的，硬面包，考验的就是发酵、揉面、醒发、烤制的水平。丹麦面包怎么做都不会难吃，加那么多的糖、奶油、鸡蛋、馅料，想要把它做得难吃也要具备一定水平啊。

有句话是“一入烘焙深似海”，慢慢地，我发现烘焙的乐趣不在于吃到亲手做的食物，而在于过程。有时忙碌了一天，回到家我就迫不及待地想要好好做份甜点犒劳家人和自己。洗手，精准地称量各种材料，按照步骤一丝不苟地分离蛋白，倒奶油打发，搅拌面糊，然后郑重地送入烤箱，巴巴地期待“见证奇迹的那一刻”到来，每次掀开烤箱门，都有种打开山洞发现宝藏的感觉。哇！这是世界上独一无二的作品啊！

**烘焙师的蛋糕心得体会篇五**

吃着朋友妈妈烤的饼干，我心想：要是有一天，我能亲手烤饼干，那该多好啊，一定会非常激动的！没过多久，我收到了朋友晨晨的邀请——做饼干！太好了，我终于能自己动手做饼干！激动极了！

来到晨晨家，我们商量后决定做蔓越莓饼干。晨晨妈妈拿出了一张配方表：低粉115克，黄油75克，蔓越莓干35克，全蛋液一大勺（大约15毫升），糖粉60克。原来小小的饼干需要这么多材料啊！

我们开始按照配方表制作饼干。首先，要把黄油软化，加入糖粉搅拌均匀，再加入全蛋液混合在一起，充分搅拌后，再倒入切碎的蔓越莓干，接着倒入低粉，然后再一次搅拌均匀，最终揉成面团。这么软的面团能加工成饼干吗？还是晨晨妈妈有办法，她先把面团揉成长方体，再把它放进冰箱冷冻。过了一小时，面团被冻成了一个硬梆梆的“砖头”，现在切起来可方便了。

我们把切好的小“砖头”放进了烤箱里，过了30分钟，香喷喷的饼干就出炉了。我尝着自己做的饼干，感觉味道特别香，特别甜！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇六**

一个人的时候，总是不知道吃什么。以前读大学的时候，非常非常讨厌一个人出去吃饭，不管是去食堂还是校门口饭馆，总觉得那是一件无比悲伤可怜的事情。如果真的只能一个人吃饭，我宁愿去小卖部买一盒泡面和火腿肠，然后回寝室吃。不想自己的孤单被别人发现，特别是吃饭的时候。

后来，长大了，不得不一个人吃饭的时间越来越多，总是要善待自己的胃。自己在家里烧菜做饭，估摸着做好了已经没有胃口再吃，所以很多餐厅开始主打一人食的概念。一个人吃饭，渐渐也显得没那么孤单可怕，虽然我还是比较排斥的。

两个人感觉就容易多了，一个人做饭，一个人洗碗，分工合作干活不累。还有人可以品鉴你做的美食，也是生活中的情趣。

自从我辞掉了工作，开始准备在家好好思考一下自己的未来的时候，很长一段时间是非常无聊的。后来不知道怎么的，买了一个烤箱，然后开始在家自己做蛋糕做面包做饼干。第一次做蔓越莓饼干的时候，明明所有步骤都是按照教程来做的，结果最后，全部烤糊了。不甘心，立马重新再来一次，总结了下上一次失败的地方，可能是每个烤箱温度不同，调低一些，再随时观察着，就成功了。

做烘焙最大的乐趣，其实并不是在最后成品出来的那一刹那，而是整个准备和制作的过程中，买食材买器具，看教程，然后一步步学着做。只有体验了那些每一步的艰辛，你才会知道每一个蛋糕面包饼干背后是多么不容易。

说到烘焙，总是给人一种delivering happiness幸福的味道。不管是那些从外观就看起来非常漂亮美好的食物，还是口感香甜，都隐隐约约能够让人觉得幸福。不然，怎么会有人不开心的时候，吃一点甜品就会开心起来。

在欧美国家里，烘焙占据着非常重要的位置，基本每一个家庭主妇都会做蛋糕和点心，每当亲朋好友聚会之时，主人往往为客人献上自制的蛋糕或苹果派。漫步街头，那些前店后厂、自产自销的烘焙糕点房比比皆是，随时可买到新鲜的面包、蛋糕和点心。而点缀在巴黎、维也纳、阿姆斯特丹等欧洲名城中的露天咖啡座，更富有一种浪漫和温馨的情调，在都市美景陪衬下享用点心和饮料，别有一番情趣。因此，烘焙食品不仅是烹饪的组成部分，而且已成为一种文化的象征。

如果你还不会烘焙，那不要紧，你可以去买做好的呀。巴黎贝甜就是一个非常值得你去品尝的烘焙咖啡店，他们是全世界的人都喜欢的欧式烘焙咖啡店。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇七**

爱上烘焙后尝试着做各种小点心。开始的时候小心翼翼的用电子秤毫克不差的添加主料、配料的，但有时也失误。慢慢的好多了，就得心应手了。我还试着添加或减少些不同的东西，比如妈妈糖尿病，我就得把糖去掉。反正失败是成功的“妈妈”，“妈妈”总会教我积累经验走向成功。关键是家人的认可就是最大的成功和满足。

烘焙增添了我生活的乐趣，同时更是给家人带来了舌尖上的新鲜感，我乐此不彼。

不过正像有的人说，这就是小资的玩意儿，要有钱又有闲，还得有兴致。其实自己烘焙从成本上说，还真是很贵。那天北京侄女回来让我烤蔓越莓饼干，好吗，百克多点的面，黄油要75克，一块黄油的近三分之一。我买的中间价位的，加上其他的，你说这饼干成本多大呀！原来我特喜欢吃西点，通过烘焙才知道，它的热量有多大，为什么是增肥食品。所以我基本不做了！但是真的特别的好吃，特别是女孩子，是说吃谁爱。

虽然有乐趣，但也很费时。准备要时间，烘焙也要时间。加在一起可不是个小数。比如做一个戚风蛋糕准备要30分钟，还要烤45-50分钟呢！时间有点长，不划算。就是说烘焙的时间成本也很大。

但我找到了两种比较经济的品种，一是做麦芬。添加各种配料，就成了蔓越莓、葡萄干、甜豆、巧克力、咖啡了等等样式的，百克面粉、80克牛奶、半个鸡蛋，一点素油，只要烤十五分，虽说没戚风那么细腻，但也特别松软，又复合营养健康要求。真的很不错，家里人都喜欢。二是小饼干，只要五分钟就好，是解馋又省时！

我做的最多的，要属酥皮的点心。早上配上粥、奶、豆浆、米糊，花样翻新，让家人吃不腻。酥皮最受家人喜欢的当属肉月饼。可是酥皮也是很油腻的，我限制每次每人只吃一个。并且不用黄油和猪油，口感只稍差一点。做这个酥皮点心还可以把觉得很腻的月饼粉碎再加上黑芝麻做成馅，就很可口了！

不管怎么说自己学做烘焙家里人吃起来干净、放心、可以花样翻新，又不用任何的添加剂，还是好处多多呀！我还是要快乐的做下去。

对了，还有一项需要投入的是各种制作工具，除去烤箱大头外，要电子秤、打蛋器、面粉筛、橡皮刮板、不锈钢盆、蛋糕模、表花嘴等等。预备起了，也是不小的花销啊！

**烘焙师的蛋糕心得体会篇八**

烘焙是一种充满乐趣与挑战的活动，而蛋糕烘焙更是让人陶醉其中的一种。每当从烤箱中取出一款金黄诱人的蛋糕，看着它发出的香气和诱人的外表，心情不禁愉悦。然而，蛋糕烘焙并不是一件容易的事情，需要不断地学习和积累经验。在这个过程中，我体会到了许多关于蛋糕烘焙的心得与体会。

第二段:选择合适的食材与工具。

要烤出美味的蛋糕，首先要选择优质的食材。新鲜的奶油、优质的巧克力和香浓的鲜奶是制作蛋糕的关键。其次，合适的工具也是蛋糕烘焙过程中不可或缺的。搅拌器、烤模和刮刀等工具的质量和使用方法都会对蛋糕的质量产生影响。在我的实践中，我发现选择好的食材和使用合适的工具是烘焙成功的重要因素。

第三段:控制好时间和温度。

烤箱的温度和烤制时间对于蛋糕的成型和口感有着至关重要的影响。不同的蛋糕需要不同的烘焙时间和温度。如果温度过高，蛋糕会烤得过早变硬，失去松软的口感；而温度过低则会导致蛋糕中心没有熟透。烘焙蛋糕时要严格控制好时间和温度，以确保蛋糕能够均匀受热、烤熟。

第四段:技巧的掌握与创新。

熟练掌握一些基本的蛋糕烘焙技巧对于成为一名合格的烘焙师来说是必不可少的。打发蛋白、混合面糊、搅拌糖霜等基本技巧都需要不断的练习和琢磨。烘焙的过程更加追求创新与变化。在实践中，我发现通过掌握基本技巧并结合自己的创意可以烤出更加独特、美味的蛋糕作品。

第五段:分享烘焙的快乐。

蛋糕烘焙不仅仅只是自己享受的过程，还可以与他人分享其中的快乐。每一次将自己亲手制作的蛋糕送给亲朋好友，看到他们享受美味的同时，也感受到了我的付出和用心。烘焙蛋糕可以成为一种沟通和交流的方式，让我们更加亲近彼此。这种快乐与满足感让我更加热爱蛋糕烘焙并不断探索和学习。

总结：

通过烘焙蛋糕的实践，我积累了许多关于蛋糕烘焙的心得与体会。选择合适的食材与工具，控制好时间和温度，熟练掌握基本的烘焙技巧并结合自己的创新，以及与他人分享烘焙的快乐都是我在烘焙过程中的重要体会。蛋糕烘焙，不仅满足了自己对美食的享受，更为我们带来了无限的乐趣和快乐。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇九**

我爱美食，所以迷上了烘焙。虽然不是专家，但我也在很认真地学习着。我把烘焙当作一种乐趣，也当作一种享受。不管成品如何，只要不成为“黑暗料理”，我就愿意接受。

我会制作的品种并不多，都是些简单又美味的小甜点。我不喜欢浪费材料，也不喜欢太复杂又难做的甜品。因此，我只做小巧的甜品。不过，要是我不用心做，这美食还好吃不到哪去。

烘焙要留心各种技巧：戚风蛋糕容易开裂，需要在烤箱放一点水；雪媚娘中的奶油易化，要在碗下放上冰块再打发；黄油饼干一定要烤足时间，不然内部不易成型……这些经验都需要尝试、失败和观察才能得到，可谓是来之不易呀！

每次把食物送进烤箱，我总是放不下心的，在料理台旁看书、写作业，一刻也不离开。我是要随时观察食物的情况的，不然的话，我就没法安心做事了。

妈妈每次下班回家，碰巧遇上我正在烤蛋糕，满屋子的香气总会让她不由得一边深深地吸着香甜的气息，一边感叹道：“哇，真香啊！”蛋糕烤好之后全家人都聚在桌边津津有味地吃着蛋糕，不停地称赞。有时我也会请来朋友，一起享受烘焙的乐趣。亲手为自己做的下午茶，真的是格外香甜呢！

当然，烘焙也有一些令人苦恼的时候：例如明明都按照教程做却和教程中的结果有着云泥之别；一不小心把蛋糕糊倒在身上，又要重做一份……但烘焙仍带给我无尽的快乐！

这就是烘焙的过程，或有泪水，或有喜悦，或有失望，或有沮丧，但总会收获甜美的结果。人生又何尝不是如此。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十**

不知不觉自己动手做烘焙已经一年多了，从一开始的“狂热”到现在的“懒惰”，变化还真是大呢!

开始的时候，去烘焙店买材料，除了面粉类的东西，还买回了好多到现在还没有用过的模具，当时只看着好看了，没想过自己是不是真能用得上，总觉着先买回家再研究，可是可是到现在它们都还在睡大觉。唉，败家呀!

再就是看方子尝试，好在买东西的时候，店里的小姑娘说上网找找“君之”的博客看一下，于是乎慢慢的开始跟高手做，从失败—再尝试—失败——再来……直到成功，自己觉得有点眉目的时候，做的最多的就是蛋糕卷，虽然有时候会开裂，但是相比蛋糕来说，时间上还是省多了呀!加上喜欢的各种果酱或者淡奶油，好吃!面包一开始是纯粹手揉面的，后来手腕子发炎，终于败了面包机回家，于是面包也可以经常做了。饼干么，想尝试的都试过了，家里人不是特别喜欢，基本都搁置了。但是去年元旦时候，孩子开班会，我们一起做的饼干还是很受欢迎的!

后来上班的时间改了，地点也远了，早上6点起床开始准备早饭，吃完饭，老公送孩子上学，我抓紧时间打扫卫生收拾收拾，8点出门，否则就要迟到了;晚上正常情况下7点到家(特殊情况除外)，吃完饭差不多7：30，看看孩子的作业、签字，检查学习情况，洗澡、洗衣服……都弄完差不多也10点左右了，实在不愿再动烤箱了。

虽然做了不少，但是从来没有发博发图，为什么?一是不习惯，有时候做完了就吃了，等不到拿出相机摆好景拍好图上博;二是自认为做的没那么好，自己人消化就可以了。再者文笔也不好，自己折腾折腾就很满足了!想学习想上博不是有那么多的前辈高手在吗!俺主要的任务就是学习、学习、再学习!在此一并向各位高手致谢!

不好意思，找了一大堆理由。总之，下一步争取把没用的模具都开开光，不出门的日子再试试高手们的蛋糕、面包之类的好东西，让自己的胃充实起来!

给自己加油!

开学后，我的小烤箱又开始忙碌起来了。做的最多的是饼干，因为做饼干技术含量不高，很容易成功，除了葱油饼干、麻酱饼干，司康饼外，还跟博友学了海苔肉松饼干，咸甜口味的。自以为挺不错，可是朵朵不太买帐，嘴上说好吃，实际上却总是剩，要不就送给同学吃了，她只喜欢吃甜的。呵!

尝到了烘焙的甜头，我决定要将烘焙进行到底了，于是在淘宝网上的“文怡心厨房仓库”买了米老鼠、kitty猫头、小狗骨头、圣诞树、小房子、硅胶小蛋糕等模具，准备让我的烘焙手艺上台阶、上档次了。

第一次试用了一下小老鼠模具，因为我的操作不规范，为了抢时间没有把面团先擀成面片再用模具扣，而是直接把面塞进模具里，影响了成品的成型质量，暂时先放弃使用模具了。再说了，不能天天吃饼干啊，得面包、蛋糕、饼干的换着吃才行啊。

试做了一次豆沙小面包，并学着给小面包做了个新造型，结果非常成功!朵朵带了几个到学校去，老师说象是买的，好吃!本想给爸带几个，可是我自己实在忍不住，全给吃了。

第一次用模具做蛋糕，用的配料是自制枣泥、苹果泥、鸡蛋、花生油，外加牛奶。可能是因为模具里加蛋糕糊有点多，加上俺的小烤箱热量比较集中，而硅胶模具本身导热性不如金属模具，竟然烤了个外焦里生，外面一层熟了，里面的生糊都涌出来了，害我加五分钟又烤了一次才熟透。

俺不爱照着方子做，总喜欢添枝加叶，加入自己的“创意”，找人家方子的`毛病也不行啊，幸好咱是比较爱动脑筋的一类人。

我看别的博友做蛋糕也不一定都加泡打粉，也不一定都要打发蛋白，人家做的都成功啊。估计问题可能是出在了牛奶上，我用的牛奶太多了，几乎是一斤，另外面粉也加多了。我决定再试试花生枣泥蛋糕。

我用料理机打好了枣泥、花生粉、糖粉，然后在另一个碗里打了三个鸡蛋，不过是使劲抽了几下而已，要让我把鸡蛋打发了，估计我没那么大的耐心。

在蛋液里注入花生油，再使劲抽几下，然后和枣泥、花生粉混合在一起，搅匀，再加入少量面粉，搅成蛋糕糊。这次差不多把面粉的量减了一半。我看面糊有点干，又加了少量牛奶。面糊做好后，盖上盖子，放到冰箱里保存。

今天早上把面糊倒入蛋糕模具中，打开电源，定好时间是十二分钟。

二十分钟以后，把蛋糕拿出来脱模。尝一口，那个香啊!口感也不垠了。比超市卖的哈雷蛋糕要好吃多了!

哈哈!俺成功了!

俺总结做蛋糕核心技术在于：

一、不能用水，牛奶一类的也要少用;

二、蛋糕糊的注入量不能超过模具高度的1/2，否则会出现外糊里生的现象;

三、面粉的量要少，否则影响口感;

不管是做蛋糕还是饼干、面包，都不能照搬照抄配方，随心所欲才是烘焙的最高境界。

俺知道，虽然俺取得了一个小小的成功，但离烘焙高手还差得很远。俺要再接再厉，不断努力，向着更新、更难、更高的目标迈进!

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十一**

烘焙蛋糕是一项需要耐心和技巧的艺术，我通过长时间的实践和总结，积累了一些烘焙蛋糕的心得体会。本文将以连贯的五段式来分享我的经验，希望能给烘焙爱好者们提供一些有用的参考和指导。

第二段：准备工作的重要性。

蛋糕烘焙的第一步是准备工作，这一步非常重要。首先，准确测量食材是制作成功的关键。细心地使用秤量取食材，保证精确的比例，能够确保蛋糕的质地和口感的稳定。其次，预热烤箱也是至关重要的，通过预热烤箱，可以确保热量均匀分布，避免蛋糕出现不均匀的问题。另外，提前将鸡蛋和黄油取出冰箱，让其回温至室温，这样有助于蛋糕的顺利发酵和烘焙。

第三段：面糊的制作技巧。

在制作面糊的过程中，需要注意一些细节，才能做出美味的蛋糕。首先，搅拌面糊时，要注意用切拌的方式，避免过度搅拌，以免面糊出筋。其次，蛋糕需要使用温水，而不是冷水，这样能够让小麦粉更好地吸收水分，制作出湿润的蛋糕体。另外，将面糊倒入模具前，要轻轻敲击模具几次，以去除气泡，让蛋糕更加细腻。最后，烘焙过程中，要时刻关注蛋糕的状态，根据实际情况进行调整烤箱温度和时间，确保蛋糕完全熟透，避免蛋糕表面燃烧。

第四段：装饰和调味的技巧。

除了面糊制作，蛋糕的装饰和调味也是关键的一环。装饰方面，我们可以根据自己的创意，选择各种水果、奶油、巧克力等来进行装饰。不仅要考虑装饰的美观，还要注重与蛋糕风味的搭配。调味方面，根据蛋糕的口感和风味，可以加入一些香草精、柠檬汁、可可粉等调味料，增添蛋糕的层次感和风味。

第五段：经验总结与鼓励。

蛋糕烘焙是一项需要不断实践和摸索的技能，通过实践和总结，我深刻体会到不断尝试和纠错是成功烘焙的关键。每一次烘焙都是一次学习和积累的机会。而且，在这个过程中，坚持和耐心也是至关重要的。不论是面糊的制作，装饰的设计，还是烤箱温度的掌握，只有不断尝试、勇于创新，才能在烘焙蛋糕的道路上越走越远。

总结：

通过这篇文章，我简要总结了我在蛋糕烘焙过程中的心得体会。从准备工作到面糊制作，再到装饰和调味，每个环节都有其重要的技巧和注意事项。我希望通过这些经验的分享，能够帮助更多的人在烘焙蛋糕的道路上取得成功，并且体会到制作美味蛋糕的乐趣和成就感。无论是想要尝试新的口味，还是提高烘焙技巧，只要坚持和不断尝试，相信每一个人都能成为一名出色的蛋糕烘焙师。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十二**

游戏主题：蛋糕店活动目标：

1、引导幼儿扮演熟悉的角色,知道角色名称,模仿最基本的动作。

2、游戏中有简单的角色语言和行为。

3、培养幼儿按意愿独立地确定游戏主题的能力，主题鲜明而稳定。

4、让幼儿学会协商分配角色，与同伴积极交往，友好合作。

5、进一步深化各个主题的内容，丰富各游戏，鼓励幼儿加强各角色间的联系。

活动准备：

1、各种口味的蛋糕、面包玩具2、橡皮泥、工作服等第一次活动：

时间：6月8日(周五)下午指导要点：

1、游戏前简单的导入，激发兴趣2、幼儿自主开展，观察与指导重点:。

(1)帮助幼儿一起布置游戏场地。

(2)观察幼儿在游戏中的语言和动作,了解幼儿角色水平。

(3)教师扮演角色,随机指导,引导幼儿有简单的角色语言和行为。

3、游戏后谈话，以教师为主的谈话方式，再现有价值的游戏片断。

观察与推进：

观察：幼儿在协商角色时已经能注意控制音量和男女搭配，喜欢与同伴共同游戏，在游戏中大部分幼儿能爱惜道具，材料，轻拿轻放。但部分幼儿还不会协调同伴间的纠纷。

推进：在下一次的游戏前，我将利用班级主页把故事及课件地址一起上传，请家长一起配合，使幼儿能熟悉地复述故事。由于课件中的故事角色对话语气、表情等特征比较明显，我想，对幼儿也是一个很好的学习作用。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十三**

做法1.蛋清和蛋白分别放到两个碗里，不能用水，蛋清里不能有蛋黄。

2.蛋黄里加些糖搅匀，放入面粉搅拌，不要用力朝一个方向搅，会起筋，上下拌就可以。不要有面泡，一定要搅拌充分。

3.蛋清加入白糖打出白泡，再加入一点白糖直到打发至扎根筷子不倒的程度。

4.把蛋黄面粉液里加入一部分蛋清泡，上下拌匀，再放入另一部分蛋清泡拌匀，动作要慢。

5.平底锅烧热，加入一些黄油，把一部分蛋糕液倒入摊平，小火，盖上锅盖煎熟取出。

6.抹上果酱卷起来切块食用。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十四**

蛋糕根据其使用的原料，搅拌方法和面糊性质的不同一般可分为三大类。

1. 面糊类。面糊类蛋糕所使用的主要原料为面粉、糖、鸡蛋、牛奶等作为蛋糕的基本组织，此类蛋糕含有成分很高的油脂，用以润滑面糊，使蛋糕产生柔软的组织，并帮助面糊在搅拌过程中融合大量空气产生膨大的作用，配方中油脂用量若达到面粉量的60%以上时，此油脂在搅拌过程中所融合的空气已足够蛋糕来烤箱中膨胀，但低于面粉量的60%时，就需要使用酵粉或小苏打来帮助蛋糕膨胀。一般奶油蛋糕如黄蛋糕、白蛋糕、布丁蛋糕都属于面糊类的蛋糕。

2. 乳沫类蛋糕。此类蛋糕所使用的原料为面粉、糖及少量奶水作为蛋糕的一部分组织外，其主要的原料是鸡蛋，它利用鸡蛋中强韧和变性的蛋白质，在面糊搅拌和烘焙过程中使蛋糕膨大，不需依赖酵粉，其与面糊类蛋糕最大的差别，就是不含任何固体油脂，但为了减低鸡蛋过大的韧性在海绵蛋糕中可酌量添加流质的油脂。乳沫类蛋糕由于使用鸡蛋的成分不同有可分为两类：

b. 海绵类。此类蛋糕时使用全蛋或者蛋黄和全蛋混合，作为蛋糕之基本组织和膨大的原料，海绵蛋糕就属于此类蛋糕了。

3. 戚风类。此类蛋糕时混合面糊类和乳沫类两种面糊，改变乳沫类蛋糕的组织和颗粒而成，戚风蛋糕毫无疑问就属于这个类别了。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十五**

蔓越莓干50克。

辅料糖粉60克。

黄油100克??

做法1.蔓越莓干提前用温水浸泡20分钟，控水后将蔓越莓干切几刀。

2.黄油切小块，室温下软化。

3.加入糖粉，用抽打至无颗粒，不用打发。

4.分次加入鸡蛋液，搅拌均匀。

5.筛入低筋面粉。

6.加入处理好的蔓越莓干，戴上一次性手套将面粉、蔓越莓干同黄油等揉匀。

8.将冻硬的面团切成月0.3厘米的薄片。

9.烤盘内铺上油纸，将切好的饼干均匀码放在烤盘内。

10.烤箱提前预热10分钟至180度，上下火烤15分钟即可出炉。

用料。

主料。

低筋面粉160克。

黄油80克。

鸡蛋清20克。

白砂糖50克。

椰子粉10克。

辅料。

食盐1克。

香草精几滴??

1.将黄油室温软化加入砂糖拌匀和盐后打发至蓬松。

2.加入蛋清打匀。

3.加入香草精拌匀。

4.加入过筛的低筋粉拌匀。

5.将面糊团成团放在保鲜膜上然后盖上一层保鲜膜，用擀面杖擀开成2毫米的薄片。

7.用较小一号的直径约1.8厘米的圆形模具在圆片上压出一个内侧的圆形印记。

8.用筷子头在圆形的内侧戳出4个孔作为扣子眼。

9.将做好的饼干胚子摆放在烤盘上，烤箱预热160°，中层上下火，时间10分钟。

用料。

主料。

面粉320克。

鸡蛋3个。

白芝麻50克。

辅料。

白砂糖50克。

花生油15克??

1.所有食材先如图准备好。

2.将三个鸡蛋打入容器中，用打蛋器打散，加入面粉，依次加入芝麻和白砂糖、花生油。

3.将所有材料混合拌好揉成面团。

4.用擀面仗擀平。

5.用饼干模压出造型。

6.摆入烤盘中，烤箱提前200度预热,预热好的将饼干放入,烤十分钟后取出即可。

主料。

全麦粉125克。

辅料。

芝麻10克。

食盐1克??

黄油30克?

2.分次倒入玉米油搓匀。

3.加入白糖，搓均匀。

4.揉成面团饧10分钟。

5.面团夹在两层保鲜膜间擀薄。

6.撒一层芝麻，擀压一下，用馕戳扎出花纹，可省略此步或用叉子。

7.切长方片，用的花刀。

8.排入烤盘，放入预热的烤箱，中层，上下火180度18分钟。

9.成品。

黑芝麻桃酥用料。

主料面粉220克。

鸡蛋(土鸡)1个。

辅料白糖35克。

苏打粉1克。

泡打粉1克。

芝麻适量。

色拉油75克?????

1.鸡蛋、白糖、色拉油倒入盆中，用手动蛋蛋器打匀。

2.把面粉、泡打粉、小苏打过筛，筛入面粉拌至无干粉。

3.用手揉成面团，加入黑芝麻。

4.分成30克一份的，搓圆。

5.用大拇指压扁，再用手把薄厚压均匀，放在油纸上，出炉后放在烤网上晾凉即可。

6.aca烤箱预热。

7.放在烤箱上数第二层，180度、烘烤键，桃酥放进去烤15分钟。

8.出炉后放在烤网上晾凉即可。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十六**

黑巧克力慕斯：黑巧克力(可可含量72%)35g，砂糖15g，蛋黄1个，水5ml，鲜奶油90ml，鱼胶片0.5片做法：

1、黄油+奶油小火加热融化，关火后加入切成块的黑巧，搅拌到完全混合均匀，再加入蛋黄和一半糖混匀。

2、蛋白加另一半糖打到硬性发泡，分次和巧克力糊翻拌到大致均匀后，筛入低粉和可可粉，轻手拌匀到没有小疙瘩。

3、入烤箱，160度，35分钟。

具体步骤：

1、糖+水+蛋黄混合均匀，隔水加热到82度，不断搅拌到变得浓稠。

2、巧克力切碎，隔水加热到融化。

3、鲜奶油打到6分发，取出1/3与巧克力搅拌均匀。

4、鱼胶片泡软，隔水加热到融化，加入到上一步的巧克力奶油中。

5、再加入第一步的蛋黄糊搅拌均匀，最后轻手拌入剩余的鲜奶油。

6、在模子中先刻一片巧克力蛋糕底，再依次倒入3种慕斯糊，每倒入一种先放进冰箱冷藏半小时凝固后再倒下一层。因此制作慕斯糊的时候也应该先做第一种，用冷藏的时间做下面一种。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十七**

1.爱达乐，爱生活。

2.香飘飘，爱心飘飘，你我他。

3.爱家的人钟情爱达乐!

4.爱达乐食品，给您“食”足的爱味。

5.爱心甜点，共享欢乐。

6.乐生活，爱达乐。

7.不只是美味(还有回味)。

8.好糕点，爱达乐。

9.爱达乐，对上爱的口味!

10.我有我爱，甜蜜点心。

11.爱的更甜蜜——爱达乐。

12.用“爱”去分享快乐。

13.品味爱的好味道——爱达乐。

14.用心制作，爱乐共享。

出自 FAnWeN.ChazIDIan.cOm

15.爱着，快乐着。

16.有爱达天下，快乐千万家。

17.爱达乐：甜蜜有爱，乐在其中!

18.爱达万家，乐迎天下。

19.挚爱滋味，一生回味。

20.爱达乐，给你爱的味道。

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！