# 烘焙师的蛋糕心得体会（实用16篇）

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-09-12

*通过总结心得体会，我们可以发掘自身不足，看到自己的提升空间。写心得体会时，要注意结构的合理和连贯，让读者在阅读过程中能够条理清晰地理解你的观点。这些范文涵盖了不同领域和不同主题的心得体会，可供我们进行参考和借鉴。烘焙师的蛋糕心得体会篇一如果...*

通过总结心得体会，我们可以发掘自身不足，看到自己的提升空间。写心得体会时，要注意结构的合理和连贯，让读者在阅读过程中能够条理清晰地理解你的观点。这些范文涵盖了不同领域和不同主题的心得体会，可供我们进行参考和借鉴。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇一**

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二**

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三**

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四**

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五**

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六**

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七**

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八**

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九**

做法：

1、鸡蛋蛋清和蛋黄分离，盛蛋白的盆一定要保证无油无水。

2、蛋黄加18克白砂糖打匀，分三次倒入色拉油，,每倒一次油都要保证蛋黄和油要完全的乳化再加下一次。

3、牛奶倒入蛋黄中，搅匀。

4、低筋面粉筛入蛋黄糊中，翻拌均匀。

5、蛋白加几滴白醋，用打蛋器打至起粗泡的时候，加1/3的白砂糖继续打。

6、打到盆内的蛋白泡沫比较细腻时，加1/3白砂糖。

7、打到盆内的蛋白完全细腻时，加入最后的白砂糖。

8、将蛋白打至干性发泡!提起打蛋器，能拉出短小直立的尖角即可。

9、挑1/3的蛋白到蛋黄糊中，翻拌均匀。再加1/3的蛋白，翻拌均匀。

10、最后将拌好的蛋黄糊全部倒入蛋白盆中，翻拌均匀，成蛋糕糊。

11、两小勺红曲粉加一大勺热水搅匀。

12、盛一半的蛋糕糊到另外一个盆中，加入红曲糊拌匀成红色的面糊。

13、一勺红曲糊，一勺原味面糊交替盛入蛋糕模中。

14、将蛋糕模在桌子上磕几下，震出大气泡。

15、烤箱预热170度，大约40分钟。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十**

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十一**

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十二**

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deliveringhappiness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。

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。

出处 FanWEn.ChAzidiAn.COM

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十三**

在人的一生中，总会有第一次，第一次滑雪;第一次骑自行车;第一次养小动物……但我的第一次是……第一次是什么呢?原来是第一次烘焙!我又是怎么走上烘焙这条路的呢?别急，听我慢慢道来。

在一个普通的星期六，我正沉醉在美梦当中。突然，一个电话打断了我的梦境，我连忙起来，用百米赛跑的速度冲到电话前，“喂，你是陈济龙吗?今天下午我们一起去烘焙坊吧，我现在就在你家门口，出来吧。”我一听转怒为喜，烘焙?我早都想去了，今天一定是我的幸运日!(-)。

进了烘焙坊，一股香味扑鼻而来，琳琅满目的面包、饼干占满了我视野内的所有地方。我也迅速的选好了饼干，此时此刻，我并不知道将会有一堆“恶魔饼干”生在这个世界上。我先用传说中的绿奶油，抹茶做为饼干的原料，巧克力豆做为装饰，表姐用一种怪异的眼神看着我说：“你确定要这么搭配?”“当然!”我不假思索的脱口而出。“好吧，我不管你了。”表姐一转身，就将我拒之千里之外了，我也没有说话，继续做我的饼干创作事业。“叮”的一声，我期待的声音，终于在我耳边响起，我如同闪电一般冲了过去，“嗯?”这是我的饼干吗?确实有一种说不出口的颜色，我的巧克力豆呢?原来早已化在了饼干上，我这才明白巧克力是饼干做好之后再放的\'。我只能看着表姐大口大口的吃着她做的饼干，表姐也是见我可怜，说：“别看了，你的口水都快把这座店给淹了，我还是分你一点吧!“于是表姐就“大发慈悲”的分了我一丁点饼干渣，气急败坏的我和表姐就这样展开了一场“饼干争夺赛“。

这就是我第一次烘焙，你是不是也有和我相同的经历呢?

返回目录。

童年是五彩缤纷的，童年是充满幻想的，童年里有着许多美好的回忆，我印象最深的事情是去烘焙俱乐部学做小饼干。

夏日的午后，顾客不多，里面只有一个叔叔在看书，我们说明来意，叔叔知道我们是第一次做，就建议我们学做小饼干。他把一张饼干制作的说明纸给我们，又把我们带到食材区，简单介绍了一下，就去看自己的书了，我和妈妈就自己动手了。

我们认真看了制作说明，首先是和面，我把黄油放在一个碗里隔水加热，只见它一点点软了下去，慢慢融化，然后我把蛋液和白糖一起放到黄油碗中。要用打蛋器了，我第一次用，开关一开，轰的一声，我吓得往后一退，蛋液溅得一桌，只能交给老妈来搞了。只见妈妈一手按着碗，一手紧握打蛋器，很快蛋液、白糖和黄油混在了一起，迅速的朝一个方向转动，逐渐变成了淡黄色的糊状。我按照说明，用电子称称了250克的面粉，妈妈用小筛子把面粉一点点筛到黄油糊糊里面，面粉在空中跳起了舞，又雪花般地落在碗里。然后再加点牛奶开始搅拌，妈妈说要十字搅拌，我就不停地在写十字，好像在写大字一样。

我们把做好的饼干的托盘放进烤箱，妈妈说要烤12分钟，我不停地盯着烤箱和时钟，急不可耐地等待着。“叮”的一声，时间终于到了，我戴上手套，小心翼翼的将托盘摆出来。“哇，饼干好香啊!”我激动地叫了起来。一个个金黄金黄的，大象、长颈鹿个个栩栩如生，漂亮极了。

最后我选了一个粉色的盒子，把小饼干一个一个放在里面，在系在紫色的缎带，送给我亲爱的表妹，她一定会爱不释手的。

返回目录。

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。

出处 FanWEn.ChAzidiAn.COM

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!

返回目录。

也许有的人长大后想成为公正、严肃的律师，也许有的人长大后想成为伟大的警察，也许还有的人想成为能够传授学生们知识的教师……而我，却想成为一个能做出美味点心的烘焙师。

烘焙师也许在人们心中是一个厉害而又神秘的角色，他们为什么个个心灵手巧，能够做出让人垂涎三尺的食物。而我长大之后就想成为这样神秘的角色，探索这样神奇的魔法并学会这种魔法。

做一个烘焙师可不这么容易，要有深厚的基础功，所以，从现在开始我在家里就要学习并担起烘焙师的这样一件事。每周一到每周三做曲奇饼干，周四到周五这两天创一个新的食品，让爸爸妈妈尝尝鲜，开开眼界。周末呢就要上网学习一些国外的小点心。做完这些基础功还是远远不够的，我还要学习做稍微难一些的点心。比如，我打算做椰丝球和炒酸奶或其它小食品。其实，我应该定一个小小的而又对我充满挑战的`小目标，做一个马卡龙，不同口味、不同形状的马卡龙，只要是现在没有的，我都可以试着做，开拓新的蛋糕、点心领域。

我在电视上，经常看见他们山区里的孩子饭菜特别不好，我们吃一餐的量他们分为三餐吃，还有那些独居老人，他们行动不是特别的方便，做菜做饭更是一件难事了。所以，如果我真的当上了烘焙师，我想帮助他们，尽一份自己的力量为他们服务!

为了实现这个烘焙师的梦想，我要从现在做起，做得好做得认真。

为了自己心中的烘焙梦，加油!努力!

返回目录。

饼干是一种普及的大众零食，想必大家都不陌生，但是你们做过饼干吗?这不，妈妈昨天就带我去爱陪烘，制作饼干，体验了自己亲手制作饼干的无限乐趣。

走进饼干屋，一位阿姨给我系上了小围裙，在我的面前还放着一个盆子，里面装着一些面粉、糖、一团黄油。阿姨让我使劲用手搓，直到将面粉搓成黄色时，阿姨又给我打了一个鸡蛋。什么!竟然还要用鸡蛋搅拌，咦—一想到那粘糊糊、腻腻地鸡蛋我就不想给它“推拿”。不过“不给鸡蛋推拿非好汉”!我闭着眼睛下了手，一阵十指禅功捏过，鸡蛋和面粉在一块和成了面团。哈哈，其实做饼干也不难嘛!我正沾沾自喜，可是到了最关键的一步—揉面了。“要使劲的捏，使劲地推，要不然的话，饼干烤出来会不好吃的，听懂了吗?”我似懂非懂的点了点头。我捏，我推，捏捏推推，费了九牛二虎之力。虽然，我使出了“神力”，不过还是没有老师捏的好，老师捏的面团特别柔，出奇的软。再看看我捏的，那么硬一抛没准可以砸死一个人呢!“没关系，没关系!马上我帮你调整调整就行了。来，你先捏这个吧!”这个哪要捏呀!我没费多少力气就揉好了!我又把面团分成三等分，一个放朱古力粉，一个放抹茶粉，还有一个是原味。

接下来，该用模具来制作饼干的形状了。我先拿起一个心的形状，用黑色的朱古力团作底，上面摆着黄色“love”的字样，这块是送给妈妈的。接着我拿起一个大圆，把三种不同颜色的面转告依次排开，各取一条长条，圈成棒棒糖，再用一根朱古力棒粘上，这块是给天天板着脸的爸爸，祝他天天快乐，跟泡在蜜罐似的!最后再做一个风车给我自己。

下面只剩下最后一道工序烤了。想想烤出来美味的饼干，都要流口水了!终于我看到了我亲爱的小饼干，包好之后，我风也似的给爸爸妈妈尝了一口，看着他们满意的笑，我也觉得我的劳动成果得到了丰收。

看着包装袋里形态各异的饼干，就像看到了自己一份满分的答卷，是那样欣慰，那样的自豪!

返回目录。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十四**

20xx年1月15日(周六)上午10：00。

幸福之家幼儿园(体育公园内原萨哈小镇咖啡馆)。

幸福之家幼儿园老师，自助园的宝宝和妈妈们。

幼儿园老师带宝宝们一起游戏，妈妈们学烘焙并学习一些基本烘焙知识。

1、妈妈们学做千层酥皮和苹果酥;。

2、妈妈们了解一些简单的烘焙知识;。

3、促进妈妈们的相互了解;。

4、给宝宝提供一起玩的环境;。

5、让宝宝们和老师们都相互认识一下……。

上台操作的妈妈每人收10块钱材料费(剩余费用进入巧手妈妈基金，领取工具时交钱)，观摩免费，宝宝材料免费。

牛子妈准备的有：烤箱(2个)，面团(200克\*4份)，黄油(700克)，糖(1袋)，苹果(7个)，油纸(10张)，夹子，盘叉，保鲜膜，保鲜袋，称，刷子。

幼儿园准备的有：幼儿园准备的有：烤箱(1个)，面粉(用来和面团给小朋友用)，案板，不锈钢盆两个，电磁炉一个(带锅)，即时贴(剪成小方块)。

妈妈们自己准备的有：水果刀。

1、妈妈和宝宝们用最简单的方式最快的速度相互认识一下，老师可以带宝宝去玩了。

2、牛子妈简单介绍操作的流程。

3、牛子妈把黄油和面团发给大家。

4、牛子妈跟大家一起用面团把黄油包起来，并折一次，贴好标签，放到冰箱冷冻10分钟。

5、牛子妈给大家介绍一些简单的烘焙知识。

6、面团取回来，分给大家，擀长折叠，再放回冰箱冷冻10分钟。

7、妈妈们把苹果削皮，切小块，装在盆里。

8、重复6。

9、牛子妈把小块的苹果炒成苹果馅。

10、取回面团，(如果可以，可以再折一次，然后)擀成方片，切出两到三块正方形。

11、妈妈们把两个正方形的的面皮做成苹果酥皮，四周刷上蛋液。

13、大家把劳动成果处理掉就可以收拾结束了。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十五**

烘焙是一门充满艺术和科学的烹饪技巧。通过将食材放入烤箱中，我们可以创造出令人垂涎欲滴的美味糕点。多年来，我对烘焙产生了极大的兴趣。在这个过程中，我积累了许多心得体会。我发现，烘焙不仅是一种技术，更是一种艺术的体现。下面我将分享我对烘焙的心得体会。

首先，烘焙需要耐心和注重细节。每个烤箱都有自己的特点，不同的烹饪温度和时间会对糕点的口感和味道产生巨大的影响。因此，在烘焙的过程中，我会仔细阅读食谱，确保每个烹饪步骤都正确无误。此外，我还会经常观察烤箱中的食物，以确保它们不会过度或不足烘烤。耐心是一种必备的品质，因为控制好温度和时间是获得完美糕点的关键。

其次，烘焙是一种创造力的体现。尽管食谱提供了指导，但我往往愿意为自己的糕点加入一些独特的元素，使它们更加个性化。例如，我喜欢尝试不同的香料和配料，以增添糕点的风味。此外，我还喜欢给糕点加入一些装饰，如水果、巧克力或甜点酱等。烘焙可以是一种艺术创作的过程，让我有机会发挥自己的想象力和创造力。

第三，烘焙是一种放松和享受的方式。当我进入厨房，准备烘焙时，我会感到一种愉悦和平静的情绪。烤箱里的美食芬芳弥漫，而我沐浴在温暖而迷人的糕点香气中。在烘焙的过程中，我得以忘却生活的烦恼，专注于制作美味的糕点。这是一种独特的放松方式，让我能够舒缓压力，并充分享受这个过程。

第四，烘焙教会了我耐心和坚持。在烘焙中，有时会遇到一些挑战，例如面团发酵不成功、蛋糕烤糊等。然而，我学会了处理这些问题，找到解决办法，并不断改进。这个过程教会了我耐心和坚持，不轻易放弃。我相信，只要我有足够的努力和耐心，一定能做出完美的烘焙作品。

最后，烘焙让我感受到了分享和欢乐。当我成功的制作出美味的糕点时，我会毫不犹豫地与家人和朋友分享我的成果。他们的赞美和欣赏是我最大的动力。在欢乐的氛围中分享美食，我们更能感受到家庭、友谊和爱情的温暖。烘焙为我和家人朋友之间的关系增添了乐趣和甜蜜。

总而言之，烘焙是我热爱的一项活动。通过烘焙，我不仅掌握了技巧，还发现了艺术和创造力的乐趣。烘焙让我放松和享受，培养了我耐心和坚持的品质。最重要的是，烘焙为我带来了分享和欢乐。我相信，通过不断练习和探索，我会在烘焙的旅程中不断成长和进步。

**烘焙师的蛋糕心得体会篇十六**

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。

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！