# 202\_年烘焙班心得体会 烘焙心得体会(模板14篇)

来源：网络 作者：醉人清风 更新时间：2024-05-10

*体会是指将学习的东西运用到实践中去，通过实践反思学习内容并记录下来的文字，近似于经验总结。我们应该重视心得体会，将其作为一种宝贵的财富，不断积累和分享。下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。烘焙班心得体会篇一爱上烘焙后尝试...*

体会是指将学习的东西运用到实践中去，通过实践反思学习内容并记录下来的文字，近似于经验总结。我们应该重视心得体会，将其作为一种宝贵的财富，不断积累和分享。下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。

**烘焙班心得体会篇一**

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！

**烘焙班心得体会篇二**

烘焙班虽然只是一种兴趣爱好，但它在我们生活中扮演着非常重要的角色。作为爱好，它充满了创造性和乐趣，它独具的魅力让人心醉神迷。为了满足自己的兴趣爱好，我报名参加了烘焙班，下面我将会提供一些自己的心得体会。

第二段：学习过程。

在烘焙班，我学到了很多基础的技能和知识，尤其是把握在烤制过程中的时间和温度的重要性。在学习过程中，我认识到了烘焙不仅仅是制作甜点，而是一种综合技能，需要洞察工艺和科学。同时，在班级的讨论中，我也受到了其他学生的启发，在烘焙的属于教室中共同进步。

第三段：烘焙技能。

通过烘焙班，我学到了很多技能，比如制作不同口味和形状的糖霜、巧克力、蛋糕、面包、糕点和饼干等。在制作甜点的过程中，我更加注重了材料的选择和质量，因为健康最为重视。同时，在制作过程中，我更加注重细节，并学会如何处理一个糟糕的局面。

烘焙显然不是一项容易的工作，但它值得投入时间和精力。我学到的最重要的一点是以饮食文化为入口，了解生活。烘焙中考验了我的努力、耐心和毅力。时间的掌握、热度的把控、表面是否金黄都非常重要，每一个细节需要我们小心。但做出美丽又好吃的甜点却非常有成就感。同时，烘焙班也让我认识到了自己的不足之处，比如手法上的不够娴熟，每次做出来的效果都不尽如人意。因此，我需要更多的练习和实践。

第五段：结论。

总的来说，烘焙班带给了我很大的益处，提高了我对烘焙技能的认识和理解，让我理解了「烘焙」的本质。烘焙班也为我们提供了一个减压和展示个人才能的空间。通过这门课程我能够把自己的想象和创意完美地展现在甜点上。我也非常感谢班上的老师和同学们的支持和鼓励。我相信未来我会继续以烘焙为兴趣，不断提高自己的技能，制造出更多更好的美味甜点。

**烘焙班心得体会篇三**

每个人都有自己的拿手好戏，有的人擅长唱歌，有的人擅长跳舞，也有的人擅长写作。我也有自己的拿手好戏，那就是烘焙。

什么是烘焙？就是做面包、甜点一类的东西。我从小就对烘焙情有独钟，总是缠着妈妈教我，学着学着，就可以自己做了。

前两天爷爷奶奶来我家了，顺便还提来了一袋子的水果，奶奶总跟我说要多吃水果，对身体好。这次还是一样，又给我说了一遍，从袋子里拿起一个苹果，准备去给我削苹果。

我往袋子里瞅了一眼，看见有个大柚子，想起了之前在网上看到过用柚子皮做糖的视频，一直想试试，可一直没时间。现在是周末，正好爷爷奶奶也来了，我就想给大家露一手，做个柚子糖。

说干就干，我抱起那个大柚子往厨房走去。首先，把柚子剥开，将果肉取出来，留下一层厚厚的果皮。再把果皮切成小块，装到碗里洗。

这个过程真漫长啊，为了去除柚子皮的苦味，要反复换四五次水来清洗。

洗完后，放入锅中开火煮沸捞出，再次清洗，直到水变得很清澈，挤干水分放到碗中备用。

放水400克，冰糖300克开火熬制，大火煮沸后倒入柚子皮翻炒，等它吸饱水分，关火再炒几分钟，表面出现糖霜就可以了。

我满意的将它装盘，端进了客厅茶几上，招呼大家都来尝尝。全家人对它都赞不绝口，连一向不爱吃糖的爷爷都吃了好几块。

这次算是大功告成，不过还是有待提升，我还会继续努力的。

**烘焙班心得体会篇四**

烘焙，作为一门烹饪技术，近年来在全球范围内越来越受欢迎。作为一个烘焙爱好者，我在这个领域里收获了很多宝贵的经验和体会。在这篇文章中，我将分享我在烘焙过程中所积累的心得，希望能够为其他烘焙爱好者提供一些启示和帮助。

首先，选择优质的食材是烘焙成功的关键之一。无论是面粉、糖、鸡蛋还是牛油，都应该选用新鲜、优质的原料。面粉应该具有适当的筋度和蛋白质含量，以确保烘焙品的质地和口感。糖应该纯正，没有杂质，以提供甜味和颜色。鸡蛋应该具有适当的大小和新鲜度，以确保烘焙品的组织和质感。牛油应该是高质量的，并且适量使用，以确保烘焙品的香气和口感。

其次，了解和掌握正确的烘焙技巧是非常重要的。不同的烘焙食谱和烘焙品，需要不同的烘焙时间、温度和烘焙方法。清晰地理解食谱中的每个步骤和要求，并严格按照要求进行操作，是取得成功的关键。此外，掌握面团的揉捏和发酵技巧，能够影响烘焙品的口感和质地。总结经验教训，并不断改进技巧，是提高烘焙技能的基本途径。

第三，烘焙需要耐心和细心。烘焙虽然看似简单，但实际上是一门需要耐心和细心的工艺。从准备食材到烘焙完成，整个过程需要时间和专注。需要耐心等待面团发酵和蛋糕上色，而且不可急躁。同时在烘焙食谱和调料使用上，需要细心地量取和掌握，以确保烘焙品的口味和质量。不留下任何细小的瑕疵，是烘焙师们不断追求的目标。

第四，与他人分享烘焙作品是一种乐趣。与朋友、家人或同事分享自己亲手制作的烘焙作品，是一种享受和乐趣。烘焙可以成为一种交流和团聚的方式。通过与他人分享自己的烘焙作品，不仅可以展示自己的烹饪技艺，还可以传递爱和快乐。同时，借助他人的意见和建议，也可以不断提高自己的烘焙水平。

最后，烘焙是一种创意和享受的表达方式。烘焙不仅仅是一项技术，更是一种艺术和创造的表达方式。通过调配不同的食材和烘焙方法，可以创造出各种不同的风味和文化特色。同时，在烘焙过程中，可以感受到热气腾腾的烤箱内散发出的香气，以及烤箱门打开时的惊喜和满足。这种创造和享受的过程，让人感到快乐和满足。

总结起来，烘焙是一门需要耐心、细心和热情的烹饪技术。选择优质的食材，掌握正确的烘焙技巧，保持耐心和细心，并与他人分享烘焙作品，是取得成功的关键。烘焙不仅仅是一种技能，更是一种表达和享受的方式。通过烘焙，我们可以创造美味的糕点和面包，同时也借此表达自己的乐趣和快乐。无论是为了追求烘焙的技术还是体验烘焙的乐趣，烘焙都值得我们去尝试和探索。

**烘焙班心得体会篇五**

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。

**烘焙班心得体会篇六**

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!

**烘焙班心得体会篇七**

烘焙是一门融合艺术与科学的技能，通过将原材料转变成美味的糕点和面包，给人们带来感官的满足。多年来，我一直迷恋于烘焙的世界，并积累了不少经验和体会。在这篇文章中，我将分享我对烘焙的心得体会，并表达我对烘焙工艺的热爱和敬意。

首先，烘焙需要耐心和细心。在每一道菜谱和每一块面团后面，都需要我们付出大量的时间和精力。烘焙是一个需要等待的过程，面粉和面团需要充分发酵和发展，而我们则需要耐心地等待。此外，我们还需要细致入微地操作每一个步骤，确保每一块面团都得到完美的对待。正因为如此，烘焙被赋予了一种独特的艺术性。我们既是艺术家，又是创作者。

其次，烘焙的美妙之处在于它是一种不断学习的过程。烘焙不仅仅是简单地按照菜谱来操作，而是需要我们理解每个原料和工艺背后的科学原理。只有当我们理解这些原理时，才能真正地掌握烘焙的技巧。举个例子，当我们了解到酵母发酵过程中需要一定的温度和湿度时，我们就能够更好地控制面团的发酵效果。因此，每次我尝试新的烘焙食谱时，我总会不断地学习和探索，来提升我的烘焙技能。

再次，烘焙是一种表达的方式。每一道糕点和面包都是我们对生活的一种表达。通过烘焙，我们可以通过糕点的形状和工艺，来传达我们对某种情感或主题的理解。无论是简单的巧克力蛋糕还是复杂的法棍面包，它们都可以通过烘焙来讲述一个故事。我记得有一次，我为一个朋友做了一个生日蛋糕。在蛋糕上，我用糖霜写下了一段祝福的话语。当我把蛋糕送给她时，她的眼睛里充满了感激和喜悦。这个时刻让我明白，烘焙可以是一种令人感动的表达方式。

最后，烘焙可以成为一种放松和享受的途径。当我身处厨房，制作烘焙食品时，我能够忘却一切烦恼和压力，全身心地沉浸在制作美食的过程中。我喜欢感受面团揉捏在手中的触感，喜欢香气弥漫在整个厨房中的感觉。在烘焙的过程中，我可以将自己完全投入其中，感受到创造和享受带来的愉悦。而当我最终品尝到我自己亲手制作的糕点和面包时，就像是一种对自己付出的回报，带来了一种满足感。

总的来说，烘焙是一门神奇的技能，它不仅仅给人类带来了美食的享受，更是表达和放松的一种方式。通过耐心和细心地操作，我们可以创造出美味的烘焙食品。而通过不断地学习和探索，我们又能够提升自己的烘焙技能。烘焙不仅仅是一种工艺，更是一种艺术和生活的方式。让我们一起将自己的爱和热情融入到烘焙中，享受这一美妙的过程吧！

**烘焙班心得体会篇八**

我是个每天忙碌的人，上班，开网店，有时候都顾不上吃饭，生活质量有些下降，我的一个客户，现在已经是朋友，给我介绍了烘焙，我感觉学习烘焙是个很不错的爱好呢，生活质量马上提高了，我还是上瘾，立马购买烤箱，工具，原材料，开始有些迷茫，感觉什么都想弄到家里来，仔细一想，还不会做呢，别浪费了，我就在淘宝选择了一家我们省内的一家店铺，我先一样一样来，先从简单的做起，先做蛋挞试试吧，我先购买了蛋挞皮，为了不让自己失去信心，先购买蛋挞皮，自己制作蛋挞水，先有点成就感，本来想拍几张照片的.，光顾着高兴吃了，竟然吃完了也没拍图片，我今天在做，昨天做了2次，这第3次做好了再拍图片与大家分享下我的处女作，闲暇之余，做一份美味可口的蛋挞，取铁皮石斛花茶一包，撕开包装，一股浓厚的花香，置杯中，加入开水，花茶就可饮用了。

慢慢品茶，它不是一般的香！淡淡的香！入口有点清爽感，如同泉水之甘甜，又如甘露之纯正，独特口感，沁人心脾；冲泡二次后，带花食用，花嫩而不软，硬而不坚，滑而不腻，香而不烈，如仙境世外之物。生活如此美好啊，我是个善于知足的女人，时刻都能扑捉到幸福的感觉。

**烘焙班心得体会篇九**

第一段：介绍烘焙的魅力（约200字）。

烘焙，是一门融合创造力和技术的美食艺术。它以面粉、糖、鸡蛋和牛油等简单的食材为基础，通过精确的配方、精心的操作和适当的烘烤，呈现出各种美味的蛋糕、面包和饼干。玩烘焙不仅能够满足我们对美食的渴望，更能带来无穷的乐趣和满足感。

第二段：自信与耐心的培养（约300字）。

玩烘焙需要自信与耐心。自信来自于对自己能力的肯定和对结果的信任。起初，我在烘焙的过程中会因为出现的问题而感到沮丧，比如蛋糕发不起来、面包发酵不够等。但是，随着经验的积累和不断的尝试，我发现自己的实力逐渐提高，而且遇到问题时也能够更从容地应对。耐心则是玩烘焙过程中的另一要素。有时候，需要等待面团发酵数小时，有时候，又需要等待蛋糕在烤箱中慢慢变成金黄色。这些等待让我学会了珍惜时间，并培养了耐心和毅力。

第三段：创造与分享的乐趣（约300字）。

玩烘焙不仅仅是跟着食谱走，还可以发挥创造力，尝试不同的食材和配方组合。比如，在蛋糕中加入香草、巧克力或水果，可以带来不同的口味和口感。创造的乐趣体现在不断尝试新的东西，将个人的理念融入到烘焙中，同时也能为家人、朋友带来惊喜。我经常会给亲友送上我亲手制作的蛋糕或面包，看到他们满意的笑容，我觉得自己的努力是有价值的。

第四段：烘焙中的坎坷与成长（约200字）。

在玩烘焙的过程中，我也经历了许多失败和挫折。有时候，配方没有掌握好，面包发不起来，或者蛋糕烤焦了。但是，这些失败并没有让我气馁，相反，它们让我更加坚定地追求完美。我学会了从失败中汲取教训，找出问题所在，并不断改进。在不断的尝试中，我不仅在技巧上取得了进步，也提升了自己的动手能力和解决问题的能力。

第五段：烘焙带来的美好体验（约200字）。

玩烘焙不仅仅是一种技能，更是一种生活方式。在我忙碌紧张的生活中，玩烘焙给我带来了放松和愉悦。无论是享受烘焙的过程，还是品尝自己亲手制作的美味，都让我感到满足和幸福。烘焙也成为了我与家人、朋友交流的桥梁，我们常常在一起分享热腾腾出炉的蛋糕和面包，分享彼此的喜悦和困扰，增进了彼此的情感。

总结：

玩烘焙让我体会到了自信与耐心的培养，创造与分享的乐趣，烘焙中的坎坷与成长，以及烘焙带来的美好体验。通过不断的实践和尝试，我发现烘焙的乐趣不仅仅来自于美味的食物，更在于它给予我的成长和满足感。生活中的每一个环节都可以是一次烘焙的过程，只要我们保持热情和勇于尝试，都可以享受到烘焙的乐趣。

**烘焙班心得体会篇十**

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。

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！

**烘焙班心得体会篇十一**

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。

**烘焙班心得体会篇十二**

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。

**烘焙班心得体会篇十三**

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！

**烘焙班心得体会篇十四**

近年来，烘焙成了许多人生活中一项热门的休闲活动。无论是在家中自己动手烘焙，还是参加烘焙课程学习，都能让人感受到热腾腾的面包、饼干从烤箱中出炉的惊喜与满足。尽管烘焙需要耗费时间与精力，但它也给了我许多宝贵的体验与心得。接下来，我将分享我在这个过程中所得到的五个关键体会。

首先，烘焙需要耐心与细心。无论是揉面团，还是调配材料，都需要我们仔细观察、精确测量与耐心等待。只有在细心准备的基础上，我们才能制作出口感和味道都与外面买来的产品相媲美的烘焙食品。此外，烘焙过程中的一些步骤，如发酵、发酵过程等，都需要花费较长的时间。这就要求我们要有耐心等待，不能急于求成。通过这些耐心与细心的练习，我体会到了不仅仅是美食刺激味蕾的乐趣，更是一种从头到尾亲手打造一样东西的成就感。

其次，烘焙让我感受到了与亲人朋友一同分享的欢乐。烤箱中咕嘟咕嘟地响着的声音，散发出浓浓的面包香，总能吸引周围人的目光。而将烘焙结果与亲人朋友分享，更是一种满足感。亲人的赞美与朋友的赞许都让我感到无比的开心与快乐。在分食的过程中，大家的笑声、舌尖上的美味，让我们感受到了与家人朋友之间的情感纽带。

接下来，烘焙带给我了创造的快乐。烘焙不仅是简单的按照配方去操作，也蕴含着无限的创造力。我们可以根据个人口味的需求，自由地添加或减少配料，调整烘焙过程中的环境条件。通过改变面团的温度、时间、配料比例等，往往会产生出令人意想不到的效果。这种创造力让我在烘焙的过程中体会到了自己的智慧与能力的扩展。当我创作出一款独特的烘焙作品时，那种成就感是无法用言语来形容的。

最后，烘焙也教会了我坚持与对抗失败的勇气。在烘焙的过程中，或许会出现不尽如人意的情况，如面团发酵不足、糕点发黑等。然而，这些失败也是我们成长的机会。我们可以从失败中寻找原因，并尝试不同的方法去解决问题。通过一次次的失败与挫折，我们可以不断地提升烘焙技巧与经验，达到更高的水平。这种对抗失败的勇气在其他的方面也是非常重要的。通过烘焙，我学到了再次尝试的勇气，敢于面对各种困难与挑战。

通过烘焙的过程，我不仅仅品尝到了美味的食物，更收获了许多宝贵的体验与心得。烘焙需要耐心与细心，让我感受到了为自己动手制作食物的成就感；与亲人朋友一同分享的欢乐，增强了我们之间的情感联系；创造的快乐使我不断体会到自己的能力与智慧的扩展；坚持与对抗失败的勇气，让我能够勇往直前，不畏困难。

因此，烘焙对于我来说不仅是一种休闲娱乐活动，更是一种全面提升自己能力的方式。在未来的日子里，我将继续坚持烘焙这项活动，并不断追求更好的品质与口感，也希望能够与更多的人分享烘焙的乐趣与心得。

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！