# 202\_年蛋糕师心得体会(优质13篇)

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2024-07-16

*当在某些事情上我们有很深的体会时，就很有必要写一篇心得体会，通过写心得体会，可以帮助我们总结积累经验。那么我们写心得体会要注意的内容有什么呢？以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。蛋糕师心得体会篇一蛋糕作为一种非...*

当在某些事情上我们有很深的体会时，就很有必要写一篇心得体会，通过写心得体会，可以帮助我们总结积累经验。那么我们写心得体会要注意的内容有什么呢？以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。

**蛋糕师心得体会篇一**

蛋糕作为一种非常受欢迎的甜点，几乎每个人都喜欢。而能够制作出美味又漂亮的蛋糕，需要有专业的技术和经验。作为一名蛋糕师，我不仅需要掌握基本的制作技巧，还需要具备创新意识和耐心。在长期的实践中，我深刻体会到做蛋糕不仅仅是一种手艺，更是一种艺术。

第二段：技术是基础，创新是灵魂。

在蛋糕制作过程中，技术是最基本的要求。蛋糕师需要掌握面团的配方和发酵技巧，了解不同食材的特性和使用方法，在烤制过程中掌握好时间和温度。然而，这些单一的技术很难制作出有创意的蛋糕。只有在技术的基础上，通过自己的想象和创新，才能推出独特的蛋糕设计。

第三段：真正的蛋糕师需要耐心与细心。

制作一款蛋糕需要花费大量的时间和耐心。有时，需要反复尝试并进行多次修改，才能制作出想要的效果。所以，一名优秀的蛋糕师需要具有耐心和细心的品质。他们要能够感知每一个细节，保证每一个环节都能够完美呈现。

第四段：经营理念的重要性。

除技术和创新之外，作为蛋糕师还需要具有良好的经营理念。这包括了正直诚实的生意道德、创新的营销方式、以及高质量的服务理念。在竞争日益激烈的市场中，拥有良好的经营理念，可以让蛋糕店得到更多的忠诚顾客。

第五段：结尾。

作为一名蛋糕师，我深深热爱这个职业。我享受着在工作中获得成就感和快乐。我也沉淀着在实践中学到的知识和技能。做蛋糕是我生命中重要的一部分，无论是技术，创新，耐心还是经营理念，我都在不断的学习和发展。我相信在未来，要制作出更好的蛋糕，需要不懈的努力和探索。

**蛋糕师心得体会篇二**

324、【香榭丽舍】。

325、【美佳园面包坊】。

326、【圣子王蛋糕店】。

327、【相聚时光】。

328、【〃许愿树蛋糕店】。

329、【喜妹郎】。

330、【〃欧贝尔蛋糕店】。

331、【〃品客蛋糕屋蛋糕店】。

332、【凯丝贝恩蛋糕店】。

333、【〃味香思蛋糕店】。

334、【拿破仑蛋糕店】。

**蛋糕师心得体会篇三**

蛋糕，已经不再是我们印象中只是生日蛋糕或者是庆祝活动中的礼品了，它已经逐渐成为我们日常生活中的不可缺少的美食。而在这个美食的背后，是蛋糕师们为我们制作的每一款色香味俱佳的蛋糕。作为一名蛋糕师，我也有着自己的心得体会，下面就让我来和大家分享一下。

第二段：初为人师，需要注重基础。

在蛋糕师的旅程中，最基本的也是最重要的就是蛋糕的基础。了解面粉、糖、牛油、奶油、鸡蛋、香精等材料的性质，在不同的蛋糕配方中如何搭配，这些都是做好蛋糕的基础。即使是再复杂的蛋糕配方，如果基础不牢固，那么做出来的蛋糕也不会太好吃。因此，蛋糕师的初学阶段，需要花费更多的时间和精力去深入研究基础。

第三段：创新和变通是必不可少的。

正如铁板烧师傅那句名言：“厨艺是不断创新的过程”，蛋糕同样也需要创新。无论是在口味还是造型上，蛋糕师需要不断地寻求变通和创新。对于口味的创新，可以尝试将不同的甜品元素加入到蛋糕中，例如曲奇、饼干、果酱、花生酱等等，以此来制造出不同的口感和味道。而在蛋糕造型方面的创新，则可以通过掌握不同的制作工艺和手法，进行蛋糕的雕刻、拼接、染色等等，以此来制造出更为精美的造型。

第四段：注重细节，尽善尽美。

蛋糕师需要具备的技术可不仅限于基础和创新。不同的蛋糕，有着不同的制作工艺，对于每一个步骤都需要精益求精。任何一个小小的细节错误，都有可能导致最终的效果大打折扣。例如蛋糕的烤制时间，每一款蛋糕都有着不同的烤制时间和烤制温度，如果这个步骤出现问题，那么最终的蛋糕就很有可能无法正常成型。因此，细节对于一名蛋糕师来说，也是永远都不能忽视的。

第五段：付出、收获与梦想。

作为一名蛋糕师，付出往往比回报更多。许多人对于蛋糕师的理解仅仅停留在制作蛋糕的层面上，然而作为蛋糕师，还需要花费大量的时间和精力去进行市场调研和选材，以及将自己所思所想转化成为可制作的美味和精美的蛋糕。尽管蛋糕师的付出很多时候并没有立竿见影的效果，然而在岁月的沉淀下，每个蛋糕师都会拥有自己的一份成就感和由于付出所带来的自豪感，这也是蛋糕师追求梦想的源动力。

结束语：

整个蛋糕师的旅程，无疑是一条充满艰辛和磨砺的道路，然而通过它，我们获得了成就感和自豪感，也收获了一份付出就能交付回报的事业，相信这也是每一个蛋糕师所追求和向往的。

**蛋糕师心得体会篇四**

暑假不久，我和同学们就因为小记者活动重新聚在一起了，大家都非常激动。这次活动不仅有要好的小伙伴聚会，还可以和自己的家长一起参加，感觉非常有意义，我们都充满了期待!

今天天气真好，我们乘坐大巴来到了一个叫王森教育集团的地方，听名字会以为是参加什么讲座，没想到这是一个无比高档的餐厅。我们要在这里完成属于自己的蛋糕!我仔细观察这个餐厅，发现这里一把把椅子都是海蓝色的，金黄的桌边，衬托出了它的高贵，我开始隐隐地期待做蛋糕的环节。

终于我们等来了蛋糕师的教学，老师先给我们演示应该怎么做。只见老师先在托盘上放一层蛋糕胚，放上满满的奶油和各种水果，然后就熟练地把奶油均匀地涂在了蛋糕上，一个漂亮的蛋糕就完美地出现在了我们眼前。大家看完都跃跃欲试，纷纷在家长的帮助下开始了。

我按照老师教的先放蛋糕胚，再加上奶油。“作文https:///呀!不好!我的奶油放多了，糟糕，水果也掉了……”，我沮丧地抬头，却发现同学们也都陷入了困境，有的同学脸上、手上、衣服上都沾上了奶油，有的同学还没有完成蛋糕就倒下来了。我不服输地再一次试试，但还是失败了。终于，我的点心师妈妈沉不住气了，“你看这边要一边转托盘，一边用手把奶油抹平，继续再试试!”，我经过妈妈的提点总算攻破了这个难关，等到我放上第二层蛋糕开始抹外层的奶油时，妈妈手把手地和我一起做出了全场最漂亮的蛋糕!我和妈妈立马成为了焦点，“哇，你的妈妈真厉害!”，“这个蛋糕做得太好了吧!”同学们赞美的声音雨点般落了下来，我真为自己有一个这么手巧的妈妈感到骄傲!

当我把蛋糕带回家，一家人打开我们完成的蛋糕，说说笑笑开始品尝的时候，我就突然想当一个蛋糕师了。今天的体验让我觉得能做出让大家开心的美食，实在是太有成就感了!

**蛋糕师心得体会篇五**

第一段：引言（100字）。

分蛋糕是一项看似简单的任务，但实际上却蕴含着许多重要的技巧和经验。当我第一次尝试分蛋糕时，我以为只需要将蛋糕均匀地切成相等的份额就可以了。然而，我很快发现这个任务并不像我所想象的那么简单。通过多次实践和总结经验，我从中学到了很多宝贵的心得体会，今天我将与大家分享。

第二段：选择恰当的工具（200字）。

首先，选择恰当的工具是分蛋糕过程中至关重要的一步。我之前常常使用普通的厨房刀进行分割，但很快发现这样会很难得到理想的结果。后来，我尝试了专用的蛋糕刀，这种刀具的锋利度和切割平稳性更胜一筹。另外，使用刀具之前可以将其稍微加热，这样也会有助于切割蛋糕。除了蛋糕刀，我还注意到切蛋糕时使用一个坚固的盘子或者蛋糕架是非常有必要的，因为这些工具能够帮助保持蛋糕的形状和稳定。

第三段：正确的分割方法（300字）。

其次，掌握正确的分割方法同样是非常重要的。我之前认为只要将蛋糕切成相等的分块即可，但实际上，如何保持每个蛋糕块的均匀和平整是需要一定技巧的。我发现使用一个定位切割法可以获得更好的效果，即首先在蛋糕上用蛋糕刀划出分割线，然后沿着这条线顺势切割，这样每个蛋糕块的大小和形状可以保持一致。此外，切割时保持手的稳定也是非常重要的，可以将一只手放在蛋糕上，以此作为支撑，从而避免蛋糕旁边坍塌或者变形。

第四段：与他人分享的经验（300字）。

在多次实践中，我发现了与他人分享分蛋糕的经验也是非常有意义的。在我与朋友一起分蛋糕的过程中，我学到了不少新的技巧。例如，我的朋友告诉我切割蛋糕时，可以把刀浸入热水中使其变热，这样切起来会更加容易。此外，我还学会了如何使用蛋糕刮板将蛋糕均匀地放入盘子中。通过与他人分享经验，我不仅学到了更多的技巧，也增进了与朋友的友谊。

第五段：总结与展望（300字）。

通过分蛋糕的实践，我学到了很多宝贵的经验和技巧。选择适当的工具，使用正确的分割方法，以及与他人分享经验，这些都对一次成功的分蛋糕过程至关重要。这个过程也让我体会到了耐心和细心的重要性。在未来，我将继续锻炼和提高自己的技能，希望能够更加熟练地分蛋糕，并且将我所学到的经验分享给更多的人。

总结：分蛋糕虽然是一项看似简单的任务，但其中蕴含的技巧和经验是我们值得去学习和探索的。选择适当的工具，掌握正确的分割方法，并与他人分享经验，这些都是分蛋糕过程中不可忽视的重要环节。通过不断的实践，我们可以提高自己的技能，并将这些知识与经验运用到其他方面的生活中。

**蛋糕师心得体会篇六**

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它可以给我们下一阶段的学习和工作生活做指导，因此十分有必须要写一份总结哦。你所见过的总结应该是什么样的?下面是小编帮大家整理的西餐甜品店打工暑期实习总结，希望能够帮助到大家。

奶酪时光主打的其实并不是牛排，而是比萨，奶酪时光历经五年锤炼，研制出更适合中国人口感的比萨——饼底香酥而不硬，饼内新鲜松软而没有酵酸味。奶酪时光比萨所用奶酪最好拉丝长——采用新西兰马苏里拉。奶酪时光铁板比萨所用铁板厚——聚热，能延长比萨饼酥，奶酪拉丝的时间，充分保证了比萨香酥的口感。

以上就西餐的主食简单地介绍了下，还有很多品种就得让大家自己去寻觅!

在奶酪时光工作的这段时间遇到了形形\_\_的客人，消费界的`宗旨是‘顾客就是上帝’，所以无论什么样的客人你都必须以饱满的激情去招待，让顾客有种宾客如归的感觉!这宗旨每人都知晓，然而当行动起来就没那么轻描淡水的了。有的客人把自己心中的压抑会一通气地撒在服务员的身上。

有一次，我端上一份比萨，过了会，客人大呼我过去，噼里啪啦地把我骂一顿，然后说是比萨的铁板把他家小孩烫伤了，我很不可理喻，的确我上菜时应该提醒下的，但是家长带小孩来消费自己懂得吧，我急忙道歉，他来一句更让人喷饭的话：道歉有屁用，带我女儿去医院检查。大家来评评理，这至于吗?折腾了半天，最终以打七折来平息了这场‘火灾’。像这种人就是冲着打折来的，类似的还有很多很多，说我们家菜难吃了要打折，说我们家有蚊子环境差要打折……各种古怪理由在他们嘴里都是理所当然的。当然也有素质较高的顾客，能够理解服务员有时的工作，也很配合，遇到这种顾客，都愿意为他们多讲解一些西餐的要求，那些蛮不讲理的，都不愿搭理，只是表面以微笑应付下。

每天我们的工作量由客人数量而定，但暑假休息的人较多，因此每天都挺忙的，现在又流行团购，大家都愿意用低价买高质量的产品，店里面每天都很热闹，尤其是七夕情人节那天，顾客那是一批接一批，楼上楼下都是满座，好多客人都被我们推掉了，经理把自家的亲戚也招呼过来帮忙，店里面弥漫着玫瑰的浓香和浪漫的味道，虽然很忙但是也觉得很惬意，这种惬意不是肉体上带来的，而是精神上的享受!

有人说每天上班的心情比上坟还沉重，可我觉得每次上班都是一次学习，我学会了做比萨，学会了做蛋糕，学会了做各种咖啡，学会了做各种冰激凌……即使有时遇到不开心的事，想想学会了好多平时都不会接触到的东西觉得其他的是都是浮云，没必要放在心上。

**蛋糕师心得体会篇七**

341、【青格style】。

342、【芝士时光】。

343、【〃金麦松蛋糕店】。

344、【甜蜜时光】。

345、【苏咔】。

346、【摩坊起司蛋糕】。

347、【〃樱花恋蛋糕店】。

348、【〃美熙甜点屋蛋糕店】。

**蛋糕师心得体会篇八**

。

晚上，我和妈妈一起动手做蛋糕。

妈妈取出四个鸡蛋，用分离器，将蛋黄和蛋白彻底分开，分别用碗盛放。妈妈用打蛋器把蛋白打发得又白又多，像膨胀起来的摩丝。我帮妈妈将蛋黄加油打散。妈妈继续打发蛋白，我又帮妈妈称了50克面粉，加上牛奶，然后把打散的蛋黄再倒入面粉中混合搅拌，直到完全融合。妈妈一直打发蛋白，蛋白打发得越来越大，最后妈妈把打发好的蛋白倒入我搅拌好的面粉中，再不停地搅拌。我们把调配好的面粉倒入圆形的模具中，放入烤箱，定时40分钟。

不一会儿，烤箱就传来了香味。我闻着蛋糕的香味，垂涎三尺，站到烤箱旁，迫不及待地等待着蛋糕的出炉。

“铛”，随着烤箱定时器的关闭，蛋糕终于可以出炉了，妈妈用切刀将蛋糕切成八块，我迫不及待地拿起一块咬了一口，哇塞，真是太美味了!

**蛋糕师心得体会篇九**

第一段：引入分蛋糕的背景和重要性（200字）。

分蛋糕，即将蛋糕切成均等的小块，每个人都能获得一份。分蛋糕是一种常见的分配方式，无论是在家庭聚会、朋友聚会还是各类庆典场合，我们都可以见到这一场景。尽管分蛋糕看似简单，但在实际操作中却需要一定的技巧和注意事项，否则就会出现不公平或者浪费的情况。通过多次的实践，我总结了一些令人满意的分蛋糕心得，分享如下。

第二段：计划和前期准备的重要性（250字）。

成功的分蛋糕取决于良好的计划和前期准备。首先，需要了解参与者的数量，这有助于确定需要准备的蛋糕的大小和数量。如果参与者人数较多，可以选择分几个蛋糕，以确保每个人都能得到足够的份额。其次，选择适合的蛋糕切割工具，如刀具、切割模具等。确保工具的锋利度和清洁度，以免影响切割效果和蛋糕口感。最后，将蛋糕进行冷却或者冰冻，这样可以更方便切割，减少蛋糕松软度对切割的影响。

第三段：切割技巧和公正性（250字）。

切割蛋糕时，需要掌握一些技巧以确保每块蛋糕的大小均等。首先，需要将蛋糕分成上下两层。用刀子轻轻在蛋糕的中间部位画一条横线，然后用线轻轻拉动，将蛋糕切成两层。接下来，将蛋糕横向分为相等的片状，先在蛋糕中间画一条竖线，再将竖线两侧的区域分别画一条横线，这样就将蛋糕切割成了相等的块状。但是，在实际操作中，由于各个部分的蛋糕特性可能有所不同，所以需要根据情况进行稍加调整，以确保公正性。

第四段：食用顺序和保存方式的建议（250字）。

分蛋糕不仅仅是将蛋糕切割分配，还需要注意食用顺序和保存方式。一般来说，为了避免过早暴露，建议从外围开始食用，逐渐向内部扩展。这样可以保证每个人都有机会尝到外围和中间的部分。同时，为了保持蛋糕的新鲜口感，可以在切割后尽快将剩余部分保存起来。将切割后的蛋糕放入密封袋中，尽量排除空气，然后放入冷冻室进行保存，这样可以确保蛋糕的口感和风味不变。

第五段：心得总结和一些注意事项（250字）。

通过多次分蛋糕的实践，我认识到分蛋糕不仅仅是一种简单的分配方式，更是一项涉及公平性和友情的仪式。良好的计划和前期准备能够帮助我们实现公正分配，而切割技巧和食用顺序则保证了每个人都能享受到美味的蛋糕。此外，还需要注意蛋糕的保存方式和时间，确保剩余部分的口感和风味不变。分蛋糕是一种简单而又充满乐趣的活动，通过合理的规划和技巧，我们能够让每个人都满意地分享蛋糕的喜悦。但我们也需要注意节约使用，避免因不当的分配方式导致蛋糕的浪费。

总结：分蛋糕是一项看似简单却需要一定技巧的活动。通过良好的计划和前期准备，我们可以实现公正和公益性的分配。切割技巧和食用顺序可以保证每个人都能品尝到美味的蛋糕。同时，合理的保存方式可以延长蛋糕的保鲜期。通过这些心得体会，我们能够更好地享受并分享蛋糕的乐趣。

**蛋糕师心得体会篇十**

第一段：引言（120字）。

近年来，随着人们生活水平的不断提高，蛋糕成为了许多人庆祝生日、结婚纪念日以及其他重要场合的必备食品之一。作为一名蛋糕店的员工，在与顾客的互动中，我体会到了许多关于卖蛋糕的心得和体会。以下是我通过这段时间的工作所得到的五个主要心得体会。

第二段：品质至上（240字）。

一提到蛋糕，品质是顾客关注和考量的首要因素。我们店铺一直坚持“品质至上”的原则，不仅要求原材料新鲜、精细，更强调制作过程的细致与精心。每一块蛋糕都要经过我们烘焙师傅的精心制作，并由质检员层层把关，确保每一块蛋糕都是优质的。我们的目标是做出顾客满意的蛋糕，所以我们不断进行反馈和改进，以保证卖蛋糕的品质能够一直保持在高水平上。

第三段：细心服务（240字）。

除了蛋糕本身的品质，细心的服务对于顾客体验来说同样重要。我们店铺的员工在与顾客的互动中始终保持耐心和友好的态度，了解顾客的需求并及时回应。我们尽力为顾客提供个性化的蛋糕定制服务，在顾客的要求和意见中不断完善自己。我们相信，细心的服务能够给顾客留下深刻的印象，并促使他们再次光顾我们的店铺。

第四段：创新与跟进市场（240字）。

市场的需求是不断变化的，因此，我们需要紧跟市场的脚步并不断创新。我们店铺定期推出新品，不仅有传统的款式，还有新颖的创新款式，以吸引更多的顾客。同时，我们也会通过市场调研了解顾客的喜好和趋势，及时调整我们的产品种类和款式。创新和跟进市场是卖蛋糕成功的关键之一，让顾客发现我们店铺的不同和独特。

第五段：口碑传播（360字）。

一个好的蛋糕店需要有好的口碑。我们始终坚持以顾客满意为首要目标，努力提供高品质的蛋糕和细心的服务。通过顾客的满意度反馈和口碑传播，我们店铺逐渐赢得了良好的声誉。很多顾客通过推荐将我们的店铺介绍给朋友和家人，进一步扩大了我们店铺的影响力。口碑的传播让不少新顾客主动选择我们的店铺，并且我们也能够更好地维持老顾客。

结束语（120字）。

卖蛋糕是一项需要细心和热情的工作，只有从顾客的角度出发，始终把服务品质放在首位，才能够获得成功。通过这段时间的体验，我深深体会到卖蛋糕的重要性和难度，但同时也感受到了其中的乐趣。我相信，在今后的工作中，我会不断总结经验，不断提升自己，为顾客带来更好的蛋糕和服务。

**蛋糕师心得体会篇十一**

。

今天，妈妈带我去优美滋做蛋糕。

来到蛋糕店，啊!这里的人可真多呀，我们找了一个位置坐了下来。

开始做蛋糕了，我系上围裙，戴上帽子和套袖。服务员先给我们发了三层面包，我拿了一层面包放在盘子里。服务员又给我们发了奶油，我小心翼翼地把奶油挤在面包上。服务员拿了一个大果盘，里面有葡萄干、草莓、蓝莓、芒果，还有猕猴桃。服务员叫我们先把葡萄干放上去，我把葡萄放了上去;服务员叫我们再把面包在拿一层放上去，然后放在火龙果上再挤一点奶油，我又照做了;然后再把最后一层面包放上去就差不多了，服务员又给我们发了钢珠糖装饰的小爱心白色的巧克力，上面还写着优美滋三个字。我先在上面挤出了一朵小花，然后我把水果全部摆了上去;然后再把钢珠球糖洒在了蛋糕上，最后我把巧克力和装饰摆在了蛋糕上，一个蛋糕大功告成。我吃了一口，真是又香又甜啊!

这可是我第一次做蛋糕，真是难忘的一天。

**蛋糕师心得体会篇十二**

第一段：引言（100字）。

分蛋糕是一项富有创意和乐趣的活动，在其中我们会学到很多关于合作和沟通的技巧。近期，我参加了一次分蛋糕的团建活动，并获得了很多宝贵的经验。通过这次活动，我认识到了合作团队在完成任务中的重要性，在今后的工作和生活中，我会更加重视与他人的协作，以及良好的沟通能力。

第二段：分工合作（250字）。

在分蛋糕的过程中，我们把整个蛋糕的制作过程分为了几个环节，并根据每个人的兴趣和专长进行了分工。有的人负责蛋糕的烘焙，有的人负责蛋糕的装饰，还有的人负责蛋糕的拼装，每个人都发挥了自己的特长。通过分工合作，我们不仅能够高效地完成任务，还能从彼此的专业知识和技能中学习到更多。

第三段：沟通交流（250字）。

在蛋糕制作的过程中，我们必须密切合作，良好的沟通交流显得尤为重要。每个环节的负责人都要清晰地表达自己的需求和期望，以便其他成员明确自己的任务和职责。而其他成员也需要密切关注并积极回应，确保信息传达的准确性。通过这种沟通交流的方式，我们能够更好地协调工作，提高工作效率，并且减少犯错的可能性。

第四段：团队合作（300字）。

团队合作是成功分蛋糕的关键。在整个制作过程中，我们需要相互配合，共同努力才能完成一个完美的蛋糕。当一个成员遇到问题时，其他人会毫不犹豫地伸出援手，给予帮助。我们形成了紧密的团队感，激发了团队精神。通过这次活动，我明白了一个团队的力量无穷大，只要大家同心协力，就能克服任何困难，达到共同的目标。

第五段：个人收获（300字）。

通过分蛋糕的活动，我不仅学到了合作和沟通的技巧，还感受到了团队合作的力量。这次活动唤起了我内心的热情和创造力，我意识到一个成功的团队不仅需要每个成员的努力，还需要每个成员的独特贡献。我将把这些体会应用到我的工作和生活中，更好地与他人合作，并发挥自己的潜力。通过积极参与团队活动，我相信我将在未来的发展中取得更大的成就。

结尾：

通过这次分蛋糕的活动，我学到了团队合作和沟通交流的重要性，认识到了合作团队在完成任务中的不可或缺。我会将这些经验应用到日常生活中，与他人更好地合作与沟通。我相信通过不断地学习和实践，我将在未来的工作和人际关系中取得更大的成就。

**蛋糕师心得体会篇十三**

。

今年寒假由于受新型冠状病毒的影响，我们开学日子推迟了。

在家无聊的时候就想着和妈妈学做蛋糕，我们准备好了材料，蛋糕就正式开始了，首先把鸡蛋的蛋清和蛋黄分离，在蛋黄里放入糖、牛奶、食用油、面粉，充分搅拌均匀，直到没有小疙瘩为止。搅拌好放在一边备用，现在我来搅拌蛋清了，蛋清里放糖、放两滴白醋。家里没有打蛋器，妈妈教我一个妙招，用纯净水瓶，把底部剪掉，再剪出1厘米宽度的长条，就用这个长条来打蛋器，经过漫长的一个小时，我和妈妈交换打蛋清，终于打好了，蛋清变成白白像泡沫的东西，就像一个宝宝紧紧抱住妈妈一样牢牢地粘在碗上，即使把碗反过来，也掉不下来。最后就是把蛋清和搅拌好的蛋黄再次搅拌均匀，倒进刷了油的电饭锅里煮就可以了。

过了四十分钟，蛋糕出锅了，妈妈帮我装饰了一下，我把草莓放上去，于是我的草莓蛋糕完成了。和妈妈一起分享了我自己做的蛋糕，那味道回味无穷，非常美味!

这次做蛋糕让我深切体会到做什么事都要坚持下去，体会到了劳动带给我的快乐!

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！