# 2024年做饭课心得体会简短多篇

来源：网络 作者：枫叶飘零 更新时间：2024-09-07

*心中有不少心得体会时，不如来好好地做个总结，写一篇心得体会，如此可以一直更新迭代自己的想法。那么我们写心得体会要注意的内容有什么呢？下面小编给大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。2024年做饭课心得体会简短多篇一...*

心中有不少心得体会时，不如来好好地做个总结，写一篇心得体会，如此可以一直更新迭代自己的想法。那么我们写心得体会要注意的内容有什么呢？下面小编给大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

**2024年做饭课心得体会简短多篇一**

想想也是当然的，虽然是难得的休息日。但从早上开始，妈妈不仅将整个屋子有扫又拖，还把全家人的衣服都洗干净，又将晒干的衣服整理好。一天下来，其实一点也都不轻松。看着妈妈这么辛苦，又想起我在这一天周末里，什么忙都没帮上，我决定，要帮妈妈接下做饭这个任务！话虽如此，但毕竟我个人的厨艺有限，如果就我一个人来的话，可能今晚全家都吃泡面了，为此，我也借助了妈妈的智慧！

在听到我的提议之后，妈妈也露出了欣慰的笑容，并决定全力支持我来掌勺今晚的晚饭原创！随后，在妈妈的指挥下，我开始了晚餐的第一道工序——煮饭！

煮饭这件事听起来很简单，做起来也同样很简单！只要将要淘洗过的米和水一起放进电饭锅里，等待它自动完成就好了！但就在我按照步骤做好后，却遭到了妈妈的否定。“不对，水太多了！”，“现在又太少了！”来来回回好几次，我也终于掌握了诀窍，原来，只要锅中的水能浸没一个指节就算是刚刚好了！可妈妈为了考验我，却到最后才告诉我这个秘诀！看来，我也不能完全将思考交给妈妈，还要自己多多的思考和反思生活中的日常才行！

然后，就是今天的主菜了！辣椒炒肉！这道菜在我们家总是经常出现，也是我最喜欢的一到菜之一，但今天却要我亲自来料理他，想象还是挺紧张的。

首先，要将肉和辣椒等食材处理好！在切菜的时候，辣椒还好说，又硬又脆，轻松就能用刀一切开，即使是我这样的新手也能简单搞定。

但肉就没这么容易了！一块五花肉，又滑又软，我连抓住它都感到很费劲，何况要切成大小均匀的小块？但在妈妈的指点下，我也很快找到了诀窍，一手压住肉，一手将刀小心的顺着边缘切下，一块肥瘦相间的五花肉就这样切好了！

最后，我倒油下锅，一边小心意义的避开溅出来的热油，一边小心翼翼的处理各种食材。而妈妈则在一边帮我看着火候，还教导了我该加怎样的调料，又该怎么看熟了没有。

终于，在一番努力过后，一顿由我亲自下厨的大餐终于出炉了！看着桌上一道道诱人的美食，等爸爸回来的时候，他一定认不出这是我的手艺！

但经过了此次做菜的尝试，我也收获了很多，不仅仅是做菜的乐趣，同样还认识到了父母的辛苦。做饭并不轻松，而父母却要一年四季不间断的为我做饭，真的很感谢你们！

今后，我会多多锻炼，让你们多品尝品尝我的厨艺！

**2024年做饭课心得体会简短多篇二**

武汉的天气太热了，天气预报说是要下暴雨呀，雷阵雨啊就是下不下来， 到最后一点雨都没有下下来，温度还是那么高，我晚上都是吹电风扇的，几天都是整晚的开着，知道这样下去是不行的，果然昨天有点感冒的症状了，早上起来后声音粗粗的，鼻子不能出气，嗓子也疼，决定要多关心一下自己。

昨天中午去中商平价旁边的工贸家电买了一台崭新的小冰箱回来，50l的， 又买了一箱罐装的啤酒提了回来，真是够沉的，好重啊，手都提麻了，这下要好好的满足下自己，后来又跑商店买来一个冰箱用的小巧温度计，温 度 范围是—30℃~50℃，冰箱的温控器有8个档位，0到7档，我拨到了3档的位置，用起来挺安静的，超节能1级的，24小时开机，3天只用一度点，渴了我打开冰箱喝冰水，随便看了下温度计，显示4℃左右，总之方便多了，感觉比我的笔记本电脑还要省电些，我的电脑一般每天都要开机17个小时左右，这夏天这么高的温度可真难为了它，不过还是用得很好，呵呵。

好了，今天我要开始自己做饭吃了，以前都是吃面条的，还吃很多零食，我买了很多放着，不想做面条或是忙的时候就吃点零食啊，喝牛奶。 我有个1800w的电磁炉，天天用来下面条，没有买锅，以前是没打算做饭的。

这次感冒了，觉得吃饭要好点，于是我又花了大把钞票买来了电子电饭锅和一个微烟铁沙锅，电磁炉专用的，60块钱的铁锅感觉好贵啊，买的时候不觉得贵，奇怪。 还专门买了一把木质的锅铲，因为我听说电磁炉用的锅比较薄，不能用清洁球去洗，也不能用铁锅铲，要不然里面涂层会脱落，影响热的传递，和食物粘锅。

终于饿到中午了，为什么要饿呢？因为如果不是很饿的话，我会懒得做饭，辛苦不说，关键是做了一大堆的食物只有我一个人吃，没有食欲，吃也吃不完啊~传上短裤就出去买菜了，我喜欢蔬菜，挑了4个大土豆花了2。2元，茄子好像是1块多一斤，反正我拿了2个中等的茄子花了0。7元，最近蔬菜都涨价了，西红柿要2块钱一斤，我记得上个星期好像是1。5一斤的，我没有买，就买了土豆和茄子就回来了，够我一个人吃一天的了，想想还不算贵，我以前天天到餐馆吃炒菜，他们真的是暴利啊，按照这个菜价，起码有百分之百的暴利，这些菜我都会做。到超市买了瓶镇江老醋，我今天要做酸醋土豆丝。

我下午买菜之前就把米洗好了放在了电饭锅里，现在接通电源开始做饭了，我还特意在里面的蒸笼里放了一碗鸡蛋羹，不知道怎么回事，等饭熟的时候，端出来的却是一碗水，鸡蛋的一部分却沉在下面，我明明捣碎了的呀，在加上水，然后加了盐的，谁能告诉我这么做才对？

油淋茄子和酸醋土豆丝终于做好了，饭也早就闷熟了，真香啊，我买的是京山桥米，蛮香的，真是比吃面条的食欲大多了，最后把那碗鸡蛋羹也喝完了，剩下的菜我用保险袋装好，放在冰箱冷藏起来了，真是方便啊，下午还可以吃一顿，还可以喝冰镇啤酒，呵呵。剩下2个未拨皮的土豆还是留到明天再吃吧，电饭锅里还剩下一半的饭，刚好够我一个人再吃一顿，其实我只用那个小量杯装了2次米就这样了， 下次就会做得更好。

**2024年做饭课心得体会简短多篇三**

每天下午去接妞妞时，都要给妞妞带包酸奶，唯有这样，她才会开开心心地在学校玩一会儿，然后高高兴兴地跟我回家。

回到家里，我要做饭，再给妞妞准备一些吃的垫补肚子，我好开展我的家务工作。一个小西瓜切两半，给妞妞用勺子挖着吃。妞妞坐在阳台的凳子上津津有味地吃着，到最后，西瓜就成了她的玩具了，用手抓抓，然后再摊在椅子上……

不一会儿，妞妞有些惊慌地跑到我们面：“妈妈，西瓜，西瓜哗……哗……哗嚓一下掉到地上了！”边说，边寻找词汇好助力自己的表达，还一边看我的脸色，害怕我批评她。

我笑着说：“掉了，你把它捡起来就行了嘛！”

妞妞听了我的话后，很受鼓舞，一溜小跑着到了阳台上，去捡那刚刚“哗嚓一下”掉到地上的西瓜了。不一会儿，妞妞又带着她的作品骄傲地来见我了：“妈妈，看我！”

我的天！妞妞把那半圆的西瓜壳从顶部掏了个洞，然后把小胳膊钻进洞里，直到把西瓜壳几乎背到了自己的肩上，过来让我欣赏她的神奇创意。

看到我在揉面团，妞妞伸手就揪走了一大团面，看着那面都心疼，我阻止她吧，她还蛮有理地说：“我要多一些！”

没办法，让她去吧！我站在高处的橱柜上揉面，妞妞在我对面低处的餐椅上揉面。我该用小擀杖擀面了，妞妞见我拿擀杖，马上又要拿走了，我和她商量说：“等妈妈把这团面擀好，妈妈就给你用，好不好？”妞妞同意了。

我用过小擀仗之后，就递给了妞妞，妞妞也开始了擀面这一环节。当我再次需要擀面杖的时候，妞妞非常痛快地就把小面杖递还给了我。此时的我不仅心里高兴，而且非常欣慰：妞妞在使用面杖这件事上，懂得了与人合作，于人于己都很有利，非常好！

看到我在面团上撒一些面波，她也过来抓面朝自己的面团上撒。最后我顺利将面团变成了一张张大面饼，妞妞看着我擀好的面饼惊喜地说：“妈妈，你看圆圆的，大大的！”“是啊，你真聪明！”

“妈妈，看，我搓的手镯！”

“呀，真不错，妞妞的手镯圆圆的，小小的，粗细均匀，真漂亮！你太棒了！”我发自内心地赞叹道。

“妈妈，看我做的圆点。”

妞妞把剩下的面用小手一一揪下来，做成了大小均匀的小圆片了，动作是那么地娴熟、麻利，神情是那么的认真、专注。

为了让妞妞认识到更多的图形，我做了一个三角形，让她认，她一下子就认出来了。我把前段时间给她买的“几何图形拼图”的模子给拿来了，我把揉好的面往三角形的模子里填充，然后，再把面拿出来，结果就变成了三角形。妞妞看到我的示范后，自己又兴致盎然地实验了起来。

在愉快的玩耍中，我的油饼做好了，妞妞也玩得满头大汗了，洗洗小手，擦把脸，妞爸下班回家了。我们一起品味我和妞用劳动换来的美味可口的油饼。

**2024年做饭课心得体会简短多篇四**

说到做菜，有句话说得好：“一百个厨师，用同样的材料做菜，可以做出一百种不同的口味来。”可见，做菜有如做人，每个人的成长经历、所处环境不同，最终成长成为的人也是千差万别。有些人能成为将军、学者、科学家、政治家，而有些人会成为小偷、骗子、抢劫犯、阶下囚；有些人能够活得豁达、积极、乐观，有些人会活得压抑、消极、孤僻；有些人更够通过自己的努力获得很高的成就，有些人终其一辈子仍然庸碌无为。

人之初，性本善。每一个刚来到这个世界的婴儿，都如同一张白纸，纯白无暇、稚嫩天真，后来经过父母、老师的教导，环境的浸染以及阅历的积累，婴儿终于长大成人。就像厨师工作之前，给他们提供一样的的材料、餐具，通过洗菜、切菜、下锅、加料、或炒或炸或炖或蒸这一些列的加工，这些材料变成了一道菜。

人们在评价一道菜的好坏时，习惯以“色、香、味”作为评估的标准。一道菜放在面前，首先看到的是它的样子，如果这道菜色彩搭配合理，造型美轮美奂，会让品尝者看了之后就觉得很有食欲。相反，如果摆放在盘子里这道菜乱七八糟，焦一块糊一块的，如此没有“看相”的菜肯定会让品尝者食欲全无，甚至拒绝品尝。除了样子好看之外，第二个关键因素在于这道菜的气味。看到美食，在品尝前我们都会习惯性的凑上去去闻一闻，当我们闻到的是香喷喷的味道，自然食欲大增，迫不及待想去品尝它；而闻到的是腐败、变质、怪异的味道的话，我们会立马皱起眉头，怀疑这道菜是否能吃。不管看菜的外观，还是闻菜的气味，带给品尝者的印象都是片面的，只有在菜在入口之后，我们才能正式评价这道菜，是美味可口还是平淡无奇、是浓郁香醇还是索然无味。说到做人，在我们刚接触到一个陌生人时，我们首先会注意他的外表。

我们会下意识的根据一个人的外貌、打扮、神态来判断他的身份，并以此来选择对待这个人的态度，也就是我们通常所说的第一印象。影响印象形成的第二个因素是就是这个人的言行举止，在对一个人有了一个初步的印象之后，我们会在和他（她）接触中注意倾听他（她）说话的语调，观察他（她）行走的姿势、留意他在和别人交流时的神态举止。通过这些初步接触，我们可能会因为他（她）阳光的外表、得体的穿着或者是一个甜美的微笑、一句善意的安慰而对他（她）产生好感，与之成为朋友、知己；也可能会因为他（她）邋遢的.样子、滑稽的穿着或者是一副阴沉的表情、一个凶狠的眼神而对他（她）敬而远之，避之不及。这是因为人们都向往积极美好的事物，对阴暗消极的事物会本能的产生抗拒心理。“路遥知马力，日久见人心。”交往了一段时间之后，我们会逐渐全面的了解这个人。通过深入了解，越是才能突出、品德高尚、富有深厚内涵的人，就越值得我们钦佩和尊重；那些道貌岸然、品德败坏、浮躁浅薄的人终将被疏远，被唾弃。

我们往往过于关注表面的事物，而忽略了对自身修养的提高。在电影《食神》中，史蒂芬〃周刚出场时衣着光鲜，意气风发，到哪里都受到推崇和掌声。这个时候的他为人非常高调，从不顾及身边人的感受，在做菜时最在意的就是菜的造型，所做的每一道菜都经过精心的包装，显得异常华丽，为了炒作不惜请人在品尝时进行夸张的表演，而那盘美味实际上为了造型而添加了胶水，其实根本就不能吃。直到他被别人挤下食神的宝座，日日和社会底层摊贩、流氓为伍。如同从巅峰跌至低谷，没有人同情他，当他受到欺凌和嘲讽时只能忍气吞声，在逃离的过程中他失去了真心爱他的朋友，残酷的事实将他的自尊摔得粉碎。痛不欲生的他机缘巧合来到了少林寺，通过修行，尝尽人世间百味的他终于顿悟，重新回到食神大赛，大彻大悟的他用自己的真情实感做出了一碗简单的黯然销魂饭，评委品尝之后也为之动容，在这一刻，战胜自我的他也重新赢回了自己的一切。所以说，不管是做菜还是做人，内在才是最具决定性的。

一道菜，外形再好看，气味再诱人，如果味道不好，那它就算不上一道好菜；一个人，样子再漂亮，说的话再好听，如果品行不端、狂妄自大、损人利己，那他绝对是一个注定失败的人。“满腹诗书气自华”，要想经营好自己的人生，光靠外在的包装是不够的，我们必须培养良好的品德、强化自身的素质、增强自己的才干，改变自己，充实自己，从而让自己由内而外得到升华。

**2024年做饭课心得体会简短多篇五**

今天，我早早地起了床，本想拿起书津津有味地读一遍，可是肚子唱起了“空城计”，使我不得不去吃早饭，但是爸爸妈妈还躺在床上呼呼大睡。

我洗完脸，刷完牙，来到厨房，准备做一天必吃的营养餐：面包、鸡蛋、牛奶。我从厨房里找出了几个做营养餐的材料：生鸡蛋、生菜、沙拉酱、番茄酱、火腿、罐装牛奶。准备好材料，我便开始做营养餐了。首先我把罐装牛奶放进微波炉里，让微波炉把牛奶热一下，接下来，我把烤炉开了起来，放上火腿，让烤炉把火腿烤熟。“叮”，牛奶热好了，我拿出牛奶，放在了桌子上，“叮”，火腿煎好了，我把它放进面包片里，再加上番茄酱，沙拉酱，面包便做好了。然后，我拿起鸡蛋，往烤炉上一敲，鸡蛋便碎了，蛋清和蛋黄混在一起，简直就像一个初升的太阳，过了一分钟，鸡蛋煎好了，那黄澄澄的鸡蛋，就想一颗硕大的果实。开始吃早餐了，我来到餐桌前，迫不及待地往面包上狠狠地咬了一口，那面包就像一轮月亮被天狗咬了似的，缺了一大道口子。吃完了早餐，我打了一个饱嗝，便出去玩了。

同学们，科学家说过一句话：早饭吃的好，中饭吃得饱，晚饭吃得少。这好指得是什么呢，指得是早饭要营养搭配，要不然，可是会发胖，会生病的，所以，大家一定要吃早饭哦!

**2024年做饭课心得体会简短多篇六**

我轻轻捧起一把面，从里面抽出之后，下进去，看见水沸腾将面都绞成了一团。也许我这一刻才明白，我的母亲也是这样的，虽然为我抽出了许多的精力跟时间，但用在我身上，只会不值得，反而让她越来越操心而已。

想到这儿，我抽噎了起来，但又不想弄出声，只得默默的流着泪，擦试着眼泪，可这时，妈妈正在迅速往下赶，我的面却沒有煮好，沒办法，唯一能做的就是把面捞出来而己。在这一刻，只见两颗透明的闪烁着银光的眼泪快速地滑落到了碗里，我没法，只好将就了。

当我把一切准备就绪时，妈妈也跟着下来了。我连忙说：“妈妈，你没事就走吧，这儿没什么的。”妈妈用半信半疑的眼睛看着我，而这时我也不得不承认。“对了嘛，这是我为你煮的面，我怕你嫌弃，不敢说。”可妈妈却二话不说就吃了起来。我明白，妈妈今晚一定又要拉肚子了，但是她却做出一副十分高兴，兴奋的样子。面并不好吃，可妈妈却那么幸福。我看着妈妈，实在受不了，问：“妈妈，不好吃，就不要吃了，没关系的!”可妈妈却喝完了最后一口汤说：“谁说的，那么好吃，里面可是用孝顺的配方煮好的，叫我不吃完，怎么对得起这份珍重的爱呢?”我的妈妈文化不高，但说出这样的话，却使我感动不已，直接蒙着头跑到了厕所里，放声地大哭了起来。

**2024年做饭课心得体会简短多篇七**

“啊，都已经九点钟了，起来了。”我整个人萎靡不正，迷迷糊糊地揉着眼睛。妈妈和弟弟就像两只大懒猪一样还在打着瞌睡。“妈妈睡觉了，这饭谁来烧啊？”我在干着急。“还不如我来烧吧。”“妈妈你要吃什么？”“汤圆。”“弟弟呢？”“荷包蛋。”

“好，就让我这个美食专家来亲手为你烧早饭吧！”我骄傲的向厨房走去。首先，我在锅里放了一些水，再打开火等水烧好。“扑扑扑……。”锅上的盖子摇摇摆摆的，“哦水开了。”接着，我打开盖子，放进十六个汤圆，再盖上盖子。

趁这些时间，我要来烧荷包蛋了。我像一个很有经验的人，放入少许的油，打开油烟机，等上三分钟。三分钟内，我双手掰开鸡蛋，鲜黄的鸡蛋从蛋壳里“扑通”地“跳”到了碗里。我利索地拿出筷子，快速地搅拌着，纯鲜的、黄澄澄的蛋黄随即倒到了锅里。

“噼里啪啦，噼里啪啦。”油娃娃活蹦乱跳的，好似调皮。鸡蛋黄马上呈现出一个圆圆的鸡蛋，又嫩又鲜的，我马上从锅里递到了盘子里。再洒上醋和酱油，“哇，好香啊。”我欣赏着自己的杰作。

突然想起，汤圆还在锅里呢！我在碗里放上糖，新鲜的汤圆出炉了。咬上一口，芝麻豆沙流入嘴里，让人都要流下口水。我拿着我这些杰作去慰问妈妈、弟弟了。妈妈早已饥肠辘辘了，不禁表扬我：“真是雪中送炭啊。”弟弟和妈妈都决口称赞我是好姐姐、好女儿，我的手艺高超。

看来我的技术又提高了，我今天烧饭还真不冤枉，还是有收获的。如果你想吃，尽管吩咐！

**2024年做饭课心得体会简短多篇八**

今天，我跟妈妈学做了一道菜——辣椒炒牛肉。

首先，我按妈妈的吩咐：把牛肉放进锅里煮一煮，消除腥味，顺便融化冰。牛肉煮好了，我把它拿到砧板上，顺着牛肉的斜纹切，我拿着刀往上一切，牛肉就滑了下去，“咦？这刀子怎么了？怎么不听我的话呢？以前看妈妈是那么顺手呀！”我鼓起劲，先把牛肉切成一块块的，再切成一小片一小片的。

总算过了准备这一关，炒菜又会让我碰到什么困难呢？让我们一起来看吧！牛肉切完了，该下锅了，我先把牛肉放进锅里炒，再放一点料洒一起炒，清除腥味，再加点油，油在锅里跳来跳去，还跳到我身上来了呢！火也不听话了，也升了上来。我再向里面放点盐，再加五六个辣椒。“嗯！已经有一点香味了嘛！”我闻了闻，开心得说。突然，我一不小心，把锅里的一点牛肉弄了出来，“完了，这下完了。”我灰心地想。妈妈似乎看出了我的心思，“没关系，炒菜要慢慢地来，加油。”妈妈鼓励我说。听了这话，我又有了劲，便又开始做了，费了九牛二虎之力，一道香喷喷的菜从我手里做出来了。

晚上，我吃着自己做的菜，心里甜蜜蜜的。我想：妈妈爸爸天天的家务事多难做呀！我一定要好好学习，不要辜负爸爸妈妈对我们的希望。

【2024年做饭课心得体会简短多篇】相关推荐文章:

2024年抗疫心得体会简短多篇

2024年师德培训心得体会简短多篇

2024年制药课心得体会简短 关于制药的课程心得体会

2024年个人工作总结范文简短多篇

师范课心得体会范文 师范课心得体会简短

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找