# 做菜后心得 做菜心得感悟(七篇)

来源：网络 作者：心上人间 更新时间：2024-06-29

*在平日里，心中难免会有一些新的想法，往往会写一篇心得感悟，从而不断地丰富我们的思想。大家想知道怎么样才能写得一篇好的心得感悟吗？以下是小编帮大家整理的心得感悟范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。做菜后心得 做菜心得感悟篇一今天我妈...*

在平日里，心中难免会有一些新的想法，往往会写一篇心得感悟，从而不断地丰富我们的思想。大家想知道怎么样才能写得一篇好的心得感悟吗？以下是小编帮大家整理的心得感悟范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

**做菜后心得 做菜心得感悟篇一**

今天我妈不在家，姐姐做午饭。听到这个消息，我的内心一下子就崩塌了。

一会儿，姐姐走向厨房，她拿了一瓶可乐，接下来出场的居然是绿油油的青菜，难道是可乐炒青菜?我惊讶极了，一定要阻止灾难的发生!我下意识地走了过去，对姐姐说：“姐姐，可乐炒青菜有点奇怪，要不你就做可乐鸡翅吧。”她摇摇头，笑着说：“我们应该换换口味，做菜就要勇于尝试。”

她开始做了，先把青菜放进锅里，一滴油也不放，因为她说吃油容易发胖。她一边翻炒，还一边唱着“一起摇摆……”哎，她也太兴奋了吧?也许是在为自己创新了一道新菜感到高兴。过了一会儿菜差不多熟了，姐姐又倒进去一大罐可乐，还放了些盐。天呐!这都是什么搭配呀?!我无奈地摇摇头。举世无双的“可乐青菜”出锅了，她端了过来，郑重地夹起一片青菜送进嘴里，然后闭上眼睛，细嚼慢咽，边吃边说：“此菜真乃人间极品呀!”看她十分享受的样子，我也禁不住诱惑，夹起一片放进嘴里。哇!这也太难吃了吧?一股酸，一股咸同时涌入胃中，这奇怪的味道袭击着我的胃，还真是“回味无穷”。姐姐看着我痛苦的样子，一脸坏笑。

姐姐让我的胃只能陷入无边的黑暗了。

**做菜后心得 做菜心得感悟篇二**

从出生到现在，我已经掌握了很多本领，如溜冰，打篮球，下腰等。但令我最难忘的就是：学会了做挚爱的凉拌黄瓜了。

有一天，我好奇地跑到正在做饭的妈妈身边，想让她教我怎么做凉拌黄瓜。

妈妈一口就答应了。她先让我洗黄瓜，我很轻松地洗好了黄瓜，妈妈笑着对我说：“下一步你一定要小心一点，我们要把黄瓜胖子切成细条。说完妈妈拿起菜刀咣当咣当几下就把黄瓜切成丝了。我看了心里暗喜：好简单呀!说干就干，我拿起刀，妈妈再三嘱咐我：“要当心，拿稳，慢切，切菜很危险的!”我答应着，拿起菜刀小心翼翼的切了下去，一刀、二刀、突然左手没扶稳，右手用力一切，不好，可能我的手放的地方不对，咣当，我把手切了一个小口，好疼啊，流血了，“呜呜呜……”这也太有杀伤力了吧。真想把刀扔的远远的。

妈妈急忙帮我把伤口处理好，劝我别做了。生性不服输的我，哪肯就此罢休。我重新拿起菜刀，然后继续做我的“第一次工作”，这下我有了经验，不再像刚才那样毛手毛脚了，“咣，咣，咣”功夫不负有心人，我终于把黄瓜切完了。但仔细一瞧，黄瓜被我切成了一片大一片小，一片薄一片厚的样子。我抓抓脑袋鼓励自己：“没事，这不都顺利切完了。”我没有娇气，忍着手疼抓起一勺盐和黄瓜搅拌在一起，然后撒些调味品，我的第一道菜就做好了。

我迫不及待地喂给妈妈吃，只听妈妈乐呵呵地说：“这道菜真好吃!”我开心地笑了。这件事告诉我：做任何事只要坚持不懈，就能成功!

**做菜后心得 做菜心得感悟篇三**

在今天中午我想为爸爸妈妈做一道菜!这道菜是我们常吃的炒土豆丝，食材有土豆丝，葱花和醋。

我挽起袖子，撇了撇嘴，以为很简单，就开始忙活起来了。我一手拿着刀，一手把土豆按在菜板上，按照妈妈教的方法，左手用刀切向土豆，土豆没有乖乖的变成一条一条的丝，却变成了一块一块的土豆条。我把这些不像土豆丝的土豆条，慢慢放入油锅中。妈妈看了看惊奇的说：“哎呀，儿子你看哪家人做菜不开火啊。”我不好意思的点点头，打开炉盘的火，正准备翻炒土豆丝，一滴油向我飞过来，那一滴油像一颗子弹，不管是身形还是速度都和子弹一样，“”打”在我的手上，顿时，我的手火辣辣的疼!突然厨房出现了新的危机，一股浓浓的烟向我袭来，把我呛得禁不住大声咳嗽，那一刻我仿佛置身与战场一般，“硝烟”、“子弹”都让我避之不及，就在我发呆的时候，妈妈闻讯赶来，连忙把我头上的抽油烟机打开，不一会浓烟就散了。

我赶紧接着翻炒起土豆丝，不忘加点盐、葱花和醋，最后看看盛在盘里的土豆丝有一些发焦，想起刚才的做菜的情景不觉有些好笑!

妈妈一边吃着我做的土豆丝，一边向我解释到油锅遇溅油的原因，是因为土豆丝连着的水一起在油锅里，水蒸气迅速沸腾变成水蒸气，才将热油带出。如果将菜的水分沥干就不会出现这种情况了。我恍然大悟，做菜原来还有这么多学问呢!

这次我终于体会到做菜的不容易，以后爸爸妈妈不管做什么菜我都不挑剔了!

**做菜后心得 做菜心得感悟篇四**

暑假作业，老师布置什么不好，偏偏让我们五(3)班学生每人回家学会做2道菜。做菜这事，女孩子该学的事情嘛，唉!师命难违，小男子我只好照做。

暑假第一天，我就下厨了，我想了好久才想好要学做什么菜。

我拿了两个蒜瓣儿、一个青椒、一个土豆，我先帮土豆“脱衣”。

“这个土豆衣不是那么好脱的哦，要小心哦，一不小心会伤到手的呀!”妈妈喋喋不休地说着。

我小心翼翼地把土豆外衣脱掉，就拿去洗净。然后以一秒一刀的速度切成片，竟然没有一次切到手。啊!好高兴，看来我的刀功也不赖嘛!我又切完了青椒、蒜瓣，就插上电磁炉插头，按下开关，倒油下锅，正式开始炒菜啦!

油热了，我就把蒜瓣先放进去炒，再放入青椒、土豆，然后放盐、鸡精，糟了!油干了。

“赶紧加水!”妈妈在一边指导我。

过了一会，菜熟了，起锅!就这样，一道香喷喷的青椒炒土豆片就做成了。我的第一道菜大功告成，哈哈!

第二道菜大部份是妈妈帮我做的，我只是在菜快熟的时候才接手的。

到吃饭的时候了，我眼巴巴地看着家人品尝我做的菜，真希望得到家人的认可呀!可是，家人一尝我做的菜，立刻无语了。哼，我第一次做菜就那么打击我，亏你们还是我最亲亲的家人，哪怕给我一点点鼓励也好嘛!

看来做菜也不容易呀!妈妈每天做菜给我们吃挺辛苦的，我还要挑食，真不该。我以后再也不会挑食了。

我又想：老师让我们学做菜的意图我也明白了。可敬天下老师心!

**做菜后心得 做菜心得感悟篇五**

晚上放学回到家，竟然发现爸爸在厨房做饭。

“咦 ?老爸，怎么是你做饭啊?”“哈哈，你奶奶出去了，今天就让你尝尝你神厨老爸的手艺!”

“……”在我眼里，老爸似乎从来没做过饭。

只见老爸将菜板放到“哗哗”的水流下，用刷子在菜板上“刷刷”的洗了一遍。接着，从盘子里拿起一大块鱼肉，“嗒”的放到菜板上，“咚咚”的把鱼切成了几大块，然后 “啪”的一声把煤气灶打开，往锅里倒了点油，就一股脑儿地把鱼到进了锅。顿时，“噼里啪啦”的一阵油炸声，油星子跳出了锅，烫得老爸“嘶嘶”地吸凉气。倒了点水后，油不炸了，老爸也“呼”的松了一口气。他又向锅里胡乱放起调味品来。“天啊，有这么烧菜的吗?”我叫起来。“没关系的，我一定让你吃上煮熟的鱼!”老爸边说边把锅盖“砰”的盖上。

过了一会儿，我想把锅盖揭开看看。爸爸说：“别动!再过一会儿!”二十分钟后，锅里响起“咕嘟咕嘟”的声音，爸爸操起铲子，“乒乒乓乓”把鱼肉盛了出来。我探过头去一瞧——妈呀，鱼已经分不清头、身、尾了。

我夹了一块鱼肉，放进嘴里。顿时，酸甜苦辣咸各种味道一齐向我涌来，我都来不及品味。 憋了半分钟后，“哇”的一下，全吐了出来。我大叫起来：“爸——”

“乓!”哎，爸爸“恼羞成怒”，把锅盖都摔地上了。

**做菜后心得 做菜心得感悟篇六**

在我很小的时候，我就想像爸爸妈妈一样，在厨房里做出美味的佳肴，这是一件多么有趣的事情呀!我让妈妈教我，可每一次妈妈的回答都只有一个：你还太小，做不了菜的，再说了，你在伤着自己多不值呀!而我每一次都会想：不就是做菜嘛!有什么难得呀!终有一天我要当一次主厨，做一道菜给你们瞧瞧。

今天，我当主厨的心愿终于可以得到满足了。因为我有劳技老师给的“家庭主厨通行证”。也就是老师留了一项做一道菜的作业，我为此真是高兴极了。妈妈一看这张畅通无阻的“通行证”，也就只能支持我了。

于是，我打算做一道比较复杂的鱼香茄子，我一定要好好把握这次难得的机会。

到了中午，战斗拉开了帷幕。我带好围裙，信心十足地走进了厨房。我先将茄子洗净，用小刀将茄子皮慢慢地削掉，削干净，再将茄子切成条。我从一堆茄子条中随便抓了一把，想要欣赏一下自己的刀工，可我一看却傻了眼，这茄子有的比我的大拇指还粗，有的却比我的小手指还细，有的和我的中指差不多，真是千姿百态，我很是失望。站在一旁的妈妈安慰我说：“没关系，一会儿下油一炸就好了，你这毕竟是第一次。”听了妈妈的话，我又重新鼓起信心，把切好的茄子放在了一个盆里，备用。接着我将葱、姜、蒜切成了末，放在一个小盘子里备用。从冰箱里拿来了豆瓣酱和糖。

材料备齐了以后，我把锅放在炉子上，点上火，在锅里放入了油烧热。刚放入茄子，没想到锅里的油就溅了出来，我情急之下，一把抓起锅盖，当盾牌来使，我这才相安无事。我用铲子将茄子翻炸。过了一会，茄子炸透了，软了以后，我用铲子把茄子沥干，盛到一个盘中。这时的茄子真是色泽金黄，十分诱人。我不禁有点沾沾自喜了。

接下来，我又将锅中留少许油，放入了豆瓣酱，炒出了红油。加入了老抽，香醋，适量开水，拌匀，又依次加入了少量白糖，盐，葱、姜、蒜末，炒出香味后，再放入炸好的茄子，这时我才想起来忘了要用水淀粉勾芡。我手忙脚乱的从厨柜里找出淀粉，加上水调开后，连忙就倒入了锅里，翻炒了几下就出锅了。战斗结束了。

最后我将茄子盛在了一个盘子里，又把洗好的香菜切成小段，撒在了茄子上，使茄子平添了几分色彩，终于完成了。我看着这一盘茄子，真是诱人极了。经过妈妈的评审，认为这道菜是色、香、味俱全。我真是心花怒放，高兴得一蹦三尺高。

这是我第一次做菜，圆满成功!

**做菜后心得 做菜心得感悟篇七**

今天是难得的双休日。我一大清早，闲着无聊，便打开电视，津津有味地看了起来，我妈见我游手好闲，无所事事，便叫我看她做菜，也在旁边学着点，我只好恭敬不如从命。

一开始看着妈妈择菜叶，感觉还蛮新鲜的，到后来，老这么看感觉很无聊，妈妈一下子就看透了我的心思，便对我说：“别老看着，来，来，试一试!体验一下!”我只好无奈的接受了妈妈的“好意”。

妈妈怕我不会择菜叶，便坐在一旁示范，还不时地指出我错误的地方，我一边择，一边听妈妈的话，听起听起，走了神，将好的菜叶丢进了垃圾筒里，将坏的菜叶放进了盆子，后来，妈妈发现不对头，见我是这个样子，不由得大笑起来，后来我发现自己弄错了，也哈哈大笑起来……

菜叶择完了，就该洗了，妈妈告诉我：“小熊，洗菜很简单，只要用手轻轻揉就行，最少要洗上个两、三遍才行，不然还回有土还会留在菜里哦!”我一听，这还得了，菜里竟然有土，至少要洗上个二十几遍才行!

我先把热水往菜盆里倒，我想这个样子，什么虫子呀，土呀，都能烫出来，因为时间不足，就这样，来回我只烫了五次。

洗完后，该炒了，妈妈先帮我把油放好，等油烧红后，我就慢慢地，轻轻地，将小菜放进去，接着拿起锅铲，翻动着小菜。

在炒菜时，有好几次我都被有烫着，后来我总结经验，找到了方法，成功地将小菜炒完了!

最后，吃完饭后，我炒的小菜一根不剩，爸爸妈妈夸我学会了一门手艺，可以自力更生了，我听后心里美滋滋的，我学会了做菜。

回想起来，今天中午的菜，特别是我那一道最好吃，我感觉到做菜也有乐趣，我以后要多学，做出更好的菜。

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