# 早餐店心得体会6篇

来源：piedai.com 作者：撇呆范文网 更新时间：2024-04-16

*写心得体会可以帮助我们更好地理解和应用所学知识，心得体会使我们能够明确自己的人生目标，为实现自己的理想而不断努力，以下是职场范文网小编精心为您推荐的早餐店心得体会6篇，供大家参考。早餐店心得体会篇1今天是星期六上午，妈妈仍像往常一样叫我学习*

写心得体会可以帮助我们更好地理解和应用所学知识，心得体会使我们能够明确自己的人生目标，为实现自己的理想而不断努力，以下是职场范文网小编精心为您推荐的早餐店心得体会6篇，供大家参考。

早餐店心得体会篇1

今天是星期六上午，妈妈仍像往常一样叫我学习。学习好后，看看钟已经7点了，我的肚子饿的咕咕叫，可又不忍心叫醒妈妈。心想：我已经11岁了，爸爸不在家，我就应该照顾一下妈妈。我来做顿饭，让妈妈和我一起吃，那该多好啊!可打开冰箱一看，里面没米也没菜，只有一袋饺子，怎么办呢?就煮饺子吧!

我拿出那包北方饺子，跑到厨房里。迫不及待地饺子放到锅里，再把锅端到水龙头下面，接满一锅水，又小心翼翼地把锅端到煤气灶上，打开阀门点燃火，就安心地做作业去了。过了一会，我又跑到厨房里，揭开锅盖，只看见锅里的饺子全躺在水下，和刚倒进锅里的饺子没什么两样，只是水变浑了。肯定没熟，盖上锅盖继续煮吧。做完数学作业，再次跑到厨房里，这回该熟了吧?揭开锅盖一看，吓了我一跳--锅里的饺子全都破了，水也干了。唉，这哪是饺子啊，完全是一锅羹。妈妈看到了肯定会骂我的?这是怎么回事?我是哪儿做错了?

这时妈妈从床上下来了，她问我：\"怎么了?\"我低着头很不好意思地把刚才的事说了一遍，等待着妈妈的责骂……\"你这小笨蛋，\"妈妈摸着我的头说，\"煮饺子应该先把水烧开，再下饺子;等煮开后，就点一点儿凉水，盖上锅盖，再次煮开。得点三次凉水，最后一次烧开后，饺子就会浮在水面上，这时的饺子就可以捞起来吃了。\"我看着妈妈憔悴而又慈祥的脸，眼泪再也忍不住了……

我按照妈妈的话把剩下的饺子煮了，饺子终于煮熟了，一个个晶莹剔透，像一只只白色的小帆船漂浮在水面上……我连忙把饺子盛在碗里，端给了妈妈。妈妈笑着说：\"你真是个能干的小笨蛋!\"

我煮的早餐，虽然样子不太好看，但吃起来却很香。这不但是我的劳动成果，也是我奉献给妈妈的\"礼物\"!

早餐店心得体会篇2

今天早晨，从睡梦中睁开眼，发现天已经蒙蒙亮了。手机不在枕头边，也不知道几点了。但想着要给儿子做早餐，顾不得去找手机，就穿衣起床了。起床后，看了手机，发现5点多了。赶紧给儿子准备早餐。

儿子一般是早晨6点40分出发去学校。那6点多就得叫他起床，6点20分一定要吃早餐。我跟儿子商量好，每天做豆浆给他喝，做豆浆一般需要半小时左右。于是，我忙着洗花生米和黄豆打豆浆。将花生米和黄豆放进豆浆机后，又开始忙着煮茶叶蛋。昨天晚上，我还买了烧卖、豆沙包子和红豆面包，这些都是儿子喜欢吃的。今天早晨放微波炉稍微热一下儿子就可以吃了。

快6点的时候，豆浆磨好了，当我将热豆浆倒进装饮料的大玻璃杯子时。意外发生了，玻璃杯子砰的一声爆炸了。哎，我这才想起，现在天气凉了，玻璃杯子是不能装太热的豆浆的。还好，豆浆机里至少还剩下一小碗，儿子喝还是足够了。于是，我将剩下的豆浆倒进一个小碗内凉着等儿子起床喝。

把早餐准备好后，赶紧喊儿子起床，儿子起床刷牙，看到摆在桌上的早餐。兴奋地说：“哇，好丰盛的早餐。”儿子喝下了一碗豆浆，吃了两个豆沙包子、一个烧卖和一个茶叶蛋。嗯，看着儿子那满足的摸样，我好开心哦。明天，我还要早起给儿子做早餐，希望儿子早晨吃饱喝足上课有精神。

儿子中午回家，高兴地对我说：“妈妈，我今天上课精神多了。”我听了好开心，但愿儿子每天上课都有精神呀。我辛苦一点也值得哦。

早餐店心得体会篇3

今天，我准备自己做一份早餐，可是我这个懒人除了会泡方便面，连煎一个荷包蛋也不会，看来还是要“大厨”老爸来指导了。

我们俩先泡方便面，不过根据我多年吃面的经验，方便面还是煮一煮比较更好吃，不过，加点意大利通心粉更好吃!(口水一大堆)

我先开火烧开了水，又将方便面调料哗拉拉一股脑全倒进了锅里，盖上锅盖又煮了一会儿后，爸爸猛然想起：“我们忘记放通心粉了!”我们又手忙脚乱地把半包通心粉放进了锅里。方便面已经软了许多，我用叉子把它们拨松，“咕噜咕噜”的声音渐渐地变成了“噼哩啪拉”，面条在锅里已变得看起来十分筋道了。锅里不时有香味溜出锅盖，窜进我的鼻子里，让我的口水不由自主地往外冒。

我们关了火，等着锅里风平浪静，看着红烧牛肉面的鲜红颜色，闻着它浓郁的香味，我恨不得马上扑过去把它吞了，但是面要闷一会才好吃，我只能吞一吞口水，忍一会儿了。

这时爸爸说：“我来教你煎荷包蛋吧!”这几年来，我每次想学烧菜，都一直怕油炸到我的手，今天我一定要征服它!爸爸先把有油的锅子加热，热得冒烟后就要敲蛋了，我在灶头轻轻敲了一下蛋，太轻，蛋壳只开了个缝，再敲，还是太轻，敲了好几次也没能敲开蛋，蛋的一端快被我敲成碎片了，可还没能敲出蛋清来，我只好用手把它掰开倒入锅中。“滋——”蛋白由无色变成了白色，我把蛋壳赶忙扔在一边，照着爸爸的.指示把锅左右晃动，这样可以让蛋不粘锅底。蛋黄还没熟，在凝固的蛋白上滑来滑去，等蛋白全部凝固后，我把火开到最大，爸爸使出了他的拿手活儿：掂锅。只见他把锅子向前一掂，蛋飞到了空中，漂亮地翻了一个身，又掉回了锅中。我壮着胆子也想试一下，按照爸爸的样子，居然也成功了，也!原来这个技术并不难哦，缺少的只是勇气而已。

香辣的红烧牛肉面配上又大又白又薄的荷包蛋，味道十分美，自己做的就是好吃!也，赞一个!

早餐店心得体会篇4

平常在家，都是爸爸给我做的早餐。今天爸爸一早就出去买菜了，那就让我给老爸做一次早餐吧!

我先翻了下冰箱，看了下里面有馒头、面条、饺子、汤圆什么的，好像难度系数还蛮高的。哦，馒头我会蒸呀。但光是蒸一下，也太没有创意了吧!跟我以前吃的.花式早餐也相差太远了。于是我马上上网查了查，真的是应有尽有。大多跟吐司、鸡蛋有关，还有是香蕉和面条之类的。这些看着好像都挺复杂的。继续找吧，终于找到一个做馒头切片的做法了：馒头蒸熟，用蛋液包裹，然后平底锅炸下就好了。好嘞，今天就吃你啦!

我又回到厨房，从冰箱中拿出馒头，但是4个小馒头并在了一起，好不容易把2个分开，另外2个却纹丝不动。我只好把馒头先放到电饭锅里蒸了。趁着这个间隙，我赶紧先打蛋吧。还是打蛋简单呀，只要在搅拌前放一小勺盐，把蛋打匀就可以了。一边打着蛋，我眼睛一边看着电饭锅的时间显示。等到了过去7分钟的时候，我觉得馒头应该熟了，就关了电源，把馒头从锅中拿出来。一阵奶香味随着热气飘过来，好香呀!我把馒头用刀慢慢地切开，拿筷子夹着小心地把它们裹上蛋液。然后打开燃气灶，开着小火，把平底锅放上去。

等锅有点热的时候，我放上油，拿起锅转了一圈，让每个地方都均匀地沾上油。我小心地依次放入馒头片，等到有些金黄色了，用筷子再把它们依次翻个面。好了，颜色有些金黄了，外表皮也有些硬了，就把它们拿出来吧。平整地放在盘子里，放上些番茄酱，淋在上面。哇，颜色也非常的漂亮哦!我迫不及待地尝了一口：香，真香，入口嚼着脆脆的!真是一道完美的早餐!

这道健康又美味的早餐，由一个普通的馒头变成了一道美食。绝不吹牛，可真是美食呢!老爸还没回来，我还等着接受一波吹捧呢!

早餐店心得体会篇5

今天，我一大早就起床了。看到阿姨在厨房干活，我就有了一个念头：今天我来帮大家做早餐。

我拿出四个小鸡蛋，点开了油烟机，拿起油壶在平底锅中间滴了一个“小圆圈”，我又把油拿铲子抹均匀，就磕开鸡蛋放入热锅中了。

油嘣得不太厉害，趁着这个时候，我把成型的的鸡蛋上面撒了一点儿盐。我拿铲子把蛋黄抖了抖，蛋黄从一个小鼓包变得平平的了。这时候我赶紧关火，因为爸爸妈妈和阿姨、我都爱吃糖心蛋，所以我把没凝固的蛋黄铲平了就赶快出锅了。我又滴了几滴香油，一盘香气扑鼻的糖心蛋也就做好了。

把爸爸、妈妈吃的蛋都煎好后，我开始自己的蛋了。我按照前面的做法兴致勃勃的一边煎着鸡蛋，一边兴高采烈的哼唱着歌。在我的铲子刚挪开时，一个大大的油点不偏不倚正好打在糖心蛋蛋黄下面，嘣破了一个大洞。蛋黄顺着洞流到了锅的四端。我惊慌失措，手忙脚乱的抽出了另一个锅铲，左右手并用才把蛋黄凑到一块儿，蛋白压住了它们。撒好盐，我急忙把蛋拿出来，放到盘子上。我满怀希望的掀开蛋白，糖心蛋还没有完全凝固，但蛋液已经变得很稠很稠了。我舒了一口气，把四盘糖心蛋旁边放上一片方片面包，又把牛奶和粥热好，就一个一个端了出来。爸爸妈妈和阿姨都在客厅，我就说：“今天我做了早餐，要的来拼三件拿走!机会有限!”“真的?我看看!”一旁的妈妈迫不及待的三种都拿了一样，阿姨和爸爸也和我一起把剩下的拿走了。过了一会儿，我们都吃完了，我就问爸爸妈妈和阿姨：“怎么样啊?”他们异口同声的说：“好吃!很不错!”

我欣喜若狂，看着他们吃得津津有味，我也定下了一个念头：以后每周都要帮家人做一次早餐。

早餐店心得体会篇6

每一个清晨，太阳冉冉升起，古襄阳便醒来了，同时醒来的，还有襄阳人。

襄阳人迷迷蒙蒙睁开双眼，洗漱完毕，早餐通常是在面馆解决。一碗牛肉面或者豆腐面，再加一碗黄酒或者现磨的豆浆，那真是快活似神仙啊!不过，人们多时候会吃豆腐面，因为它经济实惠。我亦如此。

一早，到了一家面馆门前，一股牛油和猪油的清香和着辣椒火热的味道，一起钻进我的鼻子里，煞是舒服，顿时勾起了肚子里的馋虫。襄阳的每个早上，每个地方都可以闻到这样的味道。长龙似的队伍一直延伸到店外，下面的人速度很快，不一会就到我了。只见那人左手拿碗，右手拿着一个小竹筐在滚开的水锅里晃两晃，便迅速提起竹筐一倒，一团面跑到了碗里，紧接着就见那下面人熟练的用铁勺推开辣椒油，一舀，一勺富含作料的深红色汤汁，倒入碗中。碗里顿时多了一抹色彩。

坐在座位上，我拿起黑瓷筷子，从外黑里红的仿瓷大碗中挑起一筷面，在阳光中有些发亮。轻轻地吹，放到嘴里，牛油的香味立刻散开来，面条软滑劲道，配上特制的红油，厚重的味道一瞬间占据了整个口腔，煞是美妙!红油入口香而不辣，豆腐为白色，看着不怎么样，轻轻放进口中用舌头就可以碰碎，真可谓入口即化啊!还有海带，我的最爱。大块的沾上红油香脆可口，小块的沾上红油却是绵软无比。

享受完我的美味早餐，扭头一看，买面的人换了一茬又一茬，可队伍还是那么长。

襄阳的早晨，在街头走一圈，随处可见一排排面馆，不仅屋里全是人，屋外桌子凳子也全坐满人，大家都埋头吃面，大口喝黄酒，虽不精致，却显出了大襄阳的豪爽和独有文化。

本文档由撇呆范文网网友分享上传，更多范文请访问 撇呆文档网 https://piedai.com