# 2024年做蛋糕日记(通用13篇)

来源：网络 作者：落花人独立 更新时间：2024-07-17

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。做蛋糕日记篇一“妈妈，你看电视上的那个蛋糕，看起来很好吃的样子耶！”我看着电...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**做蛋糕日记篇一**

“妈妈，你看电视上的那个蛋糕，看起来很好吃的样子耶！”我看着电视，咽着口水，很没出息的指着电视上的肯德基，对妈妈说。

“切，那个就是看着可以，吃起来就像老鼠药！不如我们自已做？肯定比他们的好吃！”

“好呀，用什么做呀，我们又没有烤箱！”我很惋惜的摇摇头道。

“我们可以用电饭煲啊！上次我看到一篇日志，叫《怎样用电饭锅做蛋糕》”

“那好吧，做做看喽，我去开电脑。”

我立刻把电脑打开，让妈妈来找。可是她忘记在哪个人的日志里了。于是我急中生智，突然想到：有问题上百度。

在我和妈妈不懈的努力下，我们找到了制作方法和材料——鸡蛋4个，白砂糖2勺，盐一点点，面粉4勺，牛奶半袋（超市里的那种袋袋奶）。待准备好了所有东西之后，我和妈妈就开始了我们的计划。首先，打鸡蛋，把蛋清和蛋黄隔开。拿两个小盆，将鸡蛋的顶部敲个洞，然后把蛋清倒在一个小盆里，把蛋黄倒在另一个小盆里。然后放一点点盐，再继续搅拌，出现很多白沫之后，再将糖倒入，然后继续以顺时针搅拌。这是一个漫长的过程，而且非常累人，因为要把蛋清搅拌的像奶油一样，直到小盆里没有蛋清为止。这个奶油式蛋清起着发的作用，非常重要。

接下来，把蛋黄打散，和牛奶、面粉和在一起，搅成糊糊状，然后把搅拌好的蛋清倒入，在上下翻动。之后呢，让电饭锅遇热一会儿，倒入油。油热之后，再把材料轻轻倒入电饭锅，最后就是“长久”的`等待。

做完这一切终于松了一口气，我和妈妈摊在床上，相视一笑，妈妈说：“看我们做的纯天然蛋糕，一定比电视上的好吃！”“ok！我知道了啦！”我立刻阻止了妈妈的口水攻击，回想着做蛋糕的乐趣。

“哇！真好看，好香啊，我们成功啦！”我激动的说。取出那金黄的蛋糕，迫不及待的尝了一口，“人间美味啊！”妈妈得意的说。

干光了蛋糕，嘘嘘手指，心想：下一次做巧克力的！

**做蛋糕日记篇二**

今天，我要和妈妈做一个好吃的蛋糕。

我们先准备四个鸡蛋、糖、面粉、油和牛奶，然后把四个鸡蛋的蛋黄和蛋清分开，分别放在两个碗里。放蛋的盆中不能有油和水，打蛋器要干净，不能黏有蛋黄。

妈妈开始搅拌蛋黄了，一边搅拌，一边加上适量的面粉(制作蛋糕时用的面粉)，就使劲地搅拌，然后在里面放入适量的糖、6勺牛奶、适量黄油，搅拌到只能看见小的.颗粒，这样，蛋糕已经做好一半了。

我们需要准备一张锡箔纸，就可以把融为一体的蛋糕料倒入一次性纸杯里面，使蛋糕平铺均匀，就可以放入烤箱了。

我立即给烤箱通好电，轻轻地将蛋糕放了进去。妈妈说：“把时间调到20才不会半生不熟。”我按照妈妈的指示把烤箱调到20。时间终于到了，我匆匆地跑了过去，想看看我的成品蛋糕终于做成了，我高兴极了，开心地把蛋糕拿出来了，“黄金”出炉了!我和妈妈尝了尝，味道很鲜美，而且还非常松软!

**做蛋糕日记篇三**

今天，我和妈妈做戚风蛋糕，把鸡蛋分成蛋清和蛋黄分在两个碗里，把蛋清打的像奶油，蛋黄加牛奶和面粉打成面糊状。然后把蛋清、面糊和面粉拌在一起，倒进蛋糕磨具里，最后放入烤箱。

随着烤箱温度升高，面糊变成蛋糕，像魔术一样越来越大，蛋糕表面颜色慢慢变成了金黄色，30分钟到了，香喷喷，金灿灿的戚风蛋糕就做成了，吃着自己做的蛋糕，我心里美滋滋的`。

**做蛋糕日记篇四**

蛋糕

——谁会口水直流?

今天，是妈妈的生日，我刚放学就看见了桌上的一个大方盒子。哇!这一定是给妈妈买的蛋糕!可是——它为什么是长方形的?我吃过的生日蛋糕都是圆的呀!

我问爸爸：“这蛋糕是长方形的吗?”爸爸微微地一笑，说：“晚饭后就知道了。”我非常好奇，真希望赶紧到晚饭后啊!

盼星星，盼月亮，终于吃过了晚饭，我迫不及待打开这个神秘的盒子，“呀，太棒了!”我看到六块漂亮的小慕丝蛋糕整整齐齐地放在大盒子里。

啊!这块是紫色的蔓越莓，那块是黄色的柳橙慕丝，顶上有栗子的是栗子慕丝，还有洁白的“阿尔卑斯”……我馋得口水直流，却一块也舍不得吃，因为它们被装饰得太漂亮了。想到这是妈妈的生日，我便挑了一块代表春天的绿色的抹茶慕丝递给了妈妈。

“妈妈，生日快乐!”我说。妈妈幸福地笑了。还夸我是好孩子。

我学会了做蛋糕

有一天我从书上看到了做一种吃的的方法——牛奶蛋糕。我看了配料，这些配料都是我家有的，而且做起来非常方便。所需要的配料有：牛奶500克，玉米淀粉30克，桂花，炼乳，蜂蜜。

我把这些配料都准备好后，就开始做了。我先找出一个小奶锅，把500克牛奶到入奶锅中，然后拿出20克玉米粉和10克淀粉。(因为我们家没有玉米淀粉。)再加入适量的炼乳让牛奶变得甜一些。接着把火开到最小，把奶锅放到火上，拿出筷子，用筷子顺着一个方向搅拌，这样就可以防止牛奶粘锅糊掉。我就一直不停地搅啊搅啊，直到牛奶变成“糨糊”(这里的糨糊指牛奶变稠。)搅好后，把“糨糊”放到器皿里晾凉。最后加入蜂蜜和少量桂花，再放入冰箱冷冻室里冷冻。因为第一次做没有经验，所以隔一段时间就拿出来一次，隔一段时间再拿出来一次，看看是否已经冷冻成型。大约过了一个小时，我把牛奶蛋糕拿出来后要用手碰了碰，已经成型，终于做好了。我尝了尝，还挺好吃的。我和小姑、爷爷一起吃了很多，实在吃不下了，就把剩下的又放到了冷冻室。过了一天，奶糕里面夹杂了一些冰渣，变得格外好吃。

这道美食是我看《动动世界》学的，这本杂志真好，让我学到了美味佳肴，和家人分享了我的成功与快乐。

我学会了做蛋糕，以后大家来我家里，我可以亲手给你们做。

我教爸爸学会了做蛋糕

我爸爸很能干，可就有一样——不会做饭。有一天，我偷偷按照《动动世界》里介绍的方法学会了做牛奶蛋糕。盼着到星期天在爸爸面前露一手，而且还要把爸爸叫会了。等妈妈出差回来，好叫她大吃一惊。

首先，我让爸爸准备好配料：牛奶500克，玉米淀粉30克，桂花，炼乳，蜂蜜。

我把这些配料都准备好后，我就开始教爸爸做了。我先让爸爸找出一个小奶锅，把500克牛奶到入奶锅中，然后拿出20克玉米粉和10克淀粉。(因为我们家没有玉米淀粉。)然后再加入适量的炼乳让牛奶变得甜一些。接着我让爸爸把火开到最小，把奶锅放到火上，拿出筷子，用筷子顺着一个方向搅拌，我告诉爸爸这样就可以防止牛奶粘锅糊掉。我爸爸就一直不停地搅啊搅啊，直到牛奶变成“糨糊”(这里的糨糊指牛奶变稠。)搅好后，我让爸爸把“糨糊”放到器皿里晾凉。最后加入蜂蜜和少量桂花，再放入冰箱冷冻室里冷冻。因为第一次做没有经验，所以我让爸爸隔一段时间就拿出来一次，隔一段时间再拿出来一次，看看是否已经冷冻成型。大约过了一个小时，我爸爸把牛奶蛋糕拿出来后要用手碰了碰，已经成型，终于做好了。我尝了尝，还挺好吃的。我和小姑、爷爷爸爸一起吃了很多，实在吃不下了，就把剩下的又放到了冷冻室。过了一天，奶糕里面夹杂了一些冰渣，变得格外好吃。

教爸爸做蛋糕可真是一件有趣的事。既让我和爸爸一饱口福，又让我和爸爸一起分享了我的成功与快乐。也让我成了爸爸的老师。哈哈!

**做蛋糕日记篇五**

今天，外面刮了好大的台风啊，我不能出去了，我要在家里跟妈妈一起做蛋糕。

第一步，先搅拌鸡蛋，妈妈让我打鸡蛋，但是我力气太小，所以最后变成了妈妈自己打；第二步，加糖继续打，第三部，加面粉，第四部，加色拉油，然后搅拌均匀。最后放进微波炉里。不知道拿出来会变成怎么样呢？最后，蛋糕做好了，但是却失败了，变成卷卷的了。但是味道还是很好吃的\'。

**做蛋糕日记篇六**

10月1日，黄奕阳的妈妈举行小队活动，做蛋糕。

我们来到蛋糕店的二楼去做蛋糕。我先把烤好的蛋糕切成两半，先放一半在转盘上，在上面放进黄桃罐头，然后再放上另一块蛋糕，再把奶油放上面，转动转盘，把奶油涂均匀。然后我就把橘子味儿的果酱布满顶端，再把巧克力酱在蛋糕的.两边涂满。妈妈又帮我把苹果切成好几片，我把苹果整整齐齐地摆在上面，我的蛋糕就完成了。

最后妈妈拍了一张我站在蛋糕旁边的照片做为纪念，我的蛋糕就ok啦！

**做蛋糕日记篇七**

今天晚上，弟弟睡着了，我和妈妈准备做草莓蛋糕，因为我们家里有一台蛋糕机。

妈妈说制作蛋糕要买一些材料，像牛奶、鸡蛋、糖、油、草莓等等。

我就赶快对妈妈说：“我要吃蛋糕！”妈妈无可奈何地说：“行。”

我好像闻到了蛋糕的`香味，口水都要流出来了。我多想吃到鲜鲜的、香香的、软软的蛋糕呀！

**做蛋糕日记篇八**

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！

**做蛋糕日记篇九**

今天晚上，我和我的同学在家里做蛋糕，有型，很好看。虽然这个蛋糕有一点咸，但是孙月很喜欢，吃的\'很起劲。

蛋糕是这样做的：需要的材料有四个鸡蛋，细砂糖、盐、牛奶、面粉，食用油。先把四个鸡蛋打好，把蛋黄和蛋清分开放，在把蛋黄均匀的搅拌好，在里面加入适量的糖，面粉，在搅均匀。在蛋清里加入牛奶和糖，搅到起泡沫为止。在往电饭锅里到一点油，不要浪费哦，把剩下的倒入碗里。在把弄好的蛋清蛋黄倒在里面。按煮饭键，等按键跳了，就可以吃到美味的蛋糕了。

今天我们做了一个蛋糕，我们体会到做蛋糕不要加盐，要加大量的糖。

**做蛋糕日记篇十**

今天，我要自己做一个好吃的小蛋糕，在这次做的过程中我发生了许多有趣的`故事，下面让我一一为大家介绍吧！

我先准备好了材料：面粉、鸡蛋、牛奶、发酵粉、油、盐。再用水把面粉混合，然后拿了两个盘子，把蛋黄搅拌均匀，加上牛奶，再加一大勺糖，搅一搅，然后把蛋清搅拌均匀了，终于，我把蛋清搅成泡沫形。然后跟蛋黄混合，倒入面粉里搅拌，最后我在加上一点盐和四分之一的发酵粉搅一搅。

我立即给烤箱通了电，轻轻的将蛋糕放了进去。把时间调到了15分钟品，时间终于到了，我急匆匆地跑了过去想看看我的成就品！可只眼前一片糊状，我轻轻地用筷子捞了捞蛋糕，蛋糕的底部全糊了，而上面还是粘糊糊的，原来是没有烤熟呀！我把蛋糕给倒了。叫上了妈妈来一起做，像上次那样，把配料准备好，把餐具准备好，然后把蛋糕放进了烤箱，妈妈说：要把时间调到20才不会一半熟一半没熟！我按照妈妈的话，把烤蛋糕的时间重新调整了下。yes！蛋糕终于做成了，我高兴地欢呼起来，我开心地把蛋糕拿了出来，“黄金”出炉了！我和妈妈尝了尝，味道很鲜美，而且非常的松软。

我和妈妈一起享受着成功的喜悦，在这次做蛋糕中我收获到了许多快乐和成就感！

**做蛋糕日记篇十一**

今天，我要和妈妈做一个好吃的蛋糕。

我们先准备四个鸡蛋、糖、面粉、油和牛奶，然后把四个鸡蛋的`蛋黄和蛋清分开，分别放在两个碗里。放蛋的盆中不能有油和水，打蛋器要干净，不能黏有蛋黄。

妈妈开始搅拌蛋黄了，一边搅拌，一边加上适量的面粉(制作蛋糕时用的面粉)，就使劲地搅拌，然后在里面放入适量的糖、6勺牛奶、适量黄油，搅拌到只能看见小的颗粒，这样，蛋糕已经做好一半了。

我们需要准备一张锡箔纸，就可以把融为一体的蛋糕料倒入一次性纸杯里面，使蛋糕平铺均匀，就可以放入烤箱了。

我立即给烤箱通好电，轻轻地将蛋糕放了进去。妈妈说：“把时间调到20才不会半生不熟。”我按照妈妈的指示把烤箱调到20。时间终于到了，我匆匆地跑了过去，想看看我的成品蛋糕终于做成了，我高兴极了，开心地把蛋糕拿出来了，“黄金”出炉了!我和妈妈尝了尝，味道很鲜美，而且还非常松软!

**做蛋糕日记篇十二**

今天，我退烧了，感觉也舒服多了。晚上，我和妈妈一起做个蛋糕庆祝一下。

我们先拿了四个鸡蛋，把蛋黄和蛋白分开，放到两个碗里，在蛋黄里加了牛奶、白糖、面粉，用搅拌器搅了搅。再把蛋白用搅拌器搅得颜色变白，再把他们兑到一起。放进烤箱里烤。

一会儿，蛋糕就考好了，皮是巧克力色的。切开，里面是金黄色的蛋糕，可好吃了。以后，我还要和妈妈做奶油蛋糕和水果蛋糕。

**做蛋糕日记篇十三**

当我在小记者论坛上看到被选中参加“幸福法瑞滋蛋糕diy社会实践活动”时，我高兴得一蹦三尺高，晚上兴奋得久久不能入睡。

出发喽!我戴上小记者帽，挂着小记者证，手拿采访本，早早地来到法瑞滋等着欢乐的时刻到来。过了一会儿，小记者们陆续到达。签到，排队，换上干净的蛋糕服。瞧，穿上蛋糕服的\'我，是不是像一位大厨呀!

做蛋糕喽!蛋糕师傅给我们演示一遍，只见她手拿抹刀，飞快地转动着底盘。鲜奶，果酱，奶油，水果，巧克力这些简单的食材，在蛋糕师的手里，就不一样了，三两下一个漂亮精致的蛋糕就做好了。看得我目瞪口呆，拍手叫好。

终于轮到小记者上场了，我先在蛋糕上均匀的抹上奶油，然后用奶油片，巧克力片把蛋糕四周围了一圈，又用奶油在上面涂了一层花边，最后用草莓，黄桃，猕猴桃等水果在蛋糕上摆出一个可爱的笑脸，大功告成!

看着自己做的蛋糕，我的心情无比快乐。回到家，尝着自己做的蛋糕，好像味道特别好，特别美。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn