Mogą być ciasto kruche, półkruche, ćwierćkruche.
Ciasto kruche otrzymujemy wtedy jeżeli damy 1/2 masła i 1/2 mąki.
Półkruche jeżeli damy 1/2 masła 2/2 mąki
Ćwierćkruche - jeżeli damy 1/4 masła 3/4
Według sposobu otrzymywania określamy mąkę 1 - 1 zagniatane na stolnicy - na pierogi i kluski
2) Ucierane w misce na placek warzenik.
Ciasto parzone - ciasto parzone otrzymujemy z mąki jaj wody lub mleka. Ciasto to używa się na pierogi kluski.
Ciasto ptysiowe - Wskład ciast ptysiowych wchodzi mąka tłuszcz woda i jaja. Ciasto ptysiowe jest pewnego rodzaju ciastem kruchem. Ciasto ptysiowe gotuje się przed sporządzeniem, następnie ucina się i owija się do wystygnięcia. Dopiero do zimnego dodaje się jaja i ucina się aż do skutku. Wyrobione ciasto formuje się i piecze. Gdzieś po pieczeniem można je jeszcze raz poradzić i opatrzyć, przez co ciasto stoje się lżejszym.
Ciasto francuskie. Określamy je na francuskie i półfrancuskie.
Do ciast francuskich używamy mąki jaj i masła oleju i wody. Dobroć ciasta francuskiego polega na t. zw. listkowaniu. Które powstaje wskutek rozciągania ciasta masła przez wałkowanie. Chodzi nam o to aby cienkie warstwy ciasta jaknajwięcej przez tłuszcz przegradzane które w czasie wypieku stopią się i wreszcie nasiąkną w listki ciasta a wreszcie się wytopią, co czyni ciasto kruchym i delikatnym.

Ciasto makaronikowe. Wskład ciast makaronikowych wchodzi białko cukier orzechy lub migdały, mączka kokosowa płatki odsiane migdały orzechy. Czasem można dać bułkę tartą ale to już będzie gorsze ciastko.
Ciasto piernikowe. - otrzymuje się z mąki jaj, miodu i dodatków w postaci korzeni, owoców, cynamonu i bakalii najczęściej orzechów. Ciasto piernikowe może być zarówno na stolnicy lub ucierane w misce. Zamiast miodu można dać do ciasta piernikowego cukru w postaci karmelu. - można dodać dużo śmietany lub gotowany.
Ciasto biszkoptowe - jest to ciasto bardzo delikatne niezawierające tłuszczu, na ~~tylko~~ mąkę i cukier i jaja. Są bardzo łatwostrawne.
Biszkopty mogą być zwyczajne i wzbogacone
Zwyczajne otrzymuje się z mąki jaj i cukru. Wzbogacone - do ich wyrobu używa się znacznie mniej jaj w miejsce których daje się prosek drożdżowy. Zamiast mąki można dać orzechy migdały czekoladę mąkę ziemniaczaną, bułkę tartą chleb tarty. Stąd mamy różne rodzaje biszkoptów.
Orzechowe czekoladowe migdałowe chlebowe piaskowe i i.p. Z ulepszonym i delikatnym ciastem staje się biszkopt przez zmaczanie ciasta w nim odpuszczenie negor który w czasie wchodzi który w czasie wypieku wchodzi pozostawiając pewne pustrzenie przez co ciasto jest dziurkowane.