

# 2023年美食的演讲稿 谈谈美食演讲稿(精选7篇)

演讲稿要求内容充实，条理清楚，重点突出。在社会发展不断提速的今天，演讲稿在我们的视野里出现的频率越来越高。我们想要好好写一篇演讲稿，可是却无从下手吗？下面是小编帮大家整理的优秀演讲稿模板范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 美食的演讲稿篇一

大家好！

我的家乡最的小吃非美味的云吞莫属了。每当品尝这令人垂涎三尺的美食时，我就心旷神怡。

吃云吞时要有耐心，你如果心急，想一口吃掉一个，云吞非把你烫的满嘴是泡。吃云吞也很有讲究，你既可以把皮和陷分开来吃；也可以扎破了皮再慢慢吃。喜欢吃辣的客人可以放些胡椒粉再吃。

国庆长假的一天，妈妈特意带我去黄师傅云吞店品尝那美味的云吞。开始吃云吞了。只见这云吞皮包肉厚，色泽诱人，各个长的鼓鼓的，让人看了真想一口猛吃一个。这时。我先拿起胡椒瓶往云吞汤里撒胡椒粉，再挑一个的，小心翼翼地用筷子扎破皮，顿时一阵香气袅袅地钻进我的鼻孔里，我忍不住流下了口水。我先咬了一口皮，真是嚼劲十足。接着一团红色的肉从云吞皮中顽皮地跑了出来。它似乎在调皮地看着我。这时，我再也抵挡不住肉馅的诱惑了，迫不及待地咬上一口，那嫩嫩的、滑滑的感觉油然而生，让我不忍心把那美味多汁的云吞咽下去，只想让云吞在口中慢慢回味。我一连吃了七个，吃得我的肚皮涨得鼓鼓囊囊的。妈妈见我吃得这么香，说我是个贪吃鬼。哎，谁让云吞这么好吃呢！我宁

愿是贪吃鬼，也要品尝这人间美食。回到家，云吞的香气还溢满在口中呢！

怎么样，听了我的介绍，大家一定流口水了吧！大家快来品尝这令人回味无穷的美食——云吞吧！

谢谢大家！

## 美食的演讲稿篇二

早上好！

今天国旗下讲话的题目是“健康饮食，让我们更健康”。

5月20日是“中国学生营养日”！中国政府为了使学生营养宣传工作更加广泛、深入、持久地开展下去，促进学生营养宣传工作的制度化，所以，决定将每年的5月20日定为“中国学生营养日”。

我们都知道小学时期是生长发育的关键阶段，可是很多同学都有挑食、偏食、贪食、好吃的坏习惯。很多同学不懂得珍惜自己的健康，不懂得为自己的健康负责。从今天起，我希望各位同学能够开始注意自己的这些坏习惯。

1、我们要养成不挑食，不偏食的习惯。在日常生活中要吃各种粮食，水果，蔬菜，鱼肉，蛋，奶等。你一旦有偏食，挑食的习惯了，就容易引起营养失调，抗病能力低下，身体发育不良，影响我们的健康。比如多吃糖容易引起胃病，皮肤病；多吃肉容易导致动脉粥样硬化，冠心病；偏食盐容易使血压升高等等。合理营养对我们的健康成长及学习有着很重要的意义。按营养学要求，青少年一日的膳食应该有主食、副食，有荤、有素，尽量做到多样化。合理的主食，应吃米饭及面粉制品(如面条、馒头、包子、饺子、馄饨等)。早餐除吃面粉类点心外，还要坚持饮牛奶或豆浆。

2、养成吃早餐的良好习惯特别要注意的是要吃好早餐。上午紧张的学习和活动，要求早餐必须含有充足的热量。有些学生早晨匆匆忙忙凑合着吃一点就赶去上学，上了两节课，肚子就空了(有的同学把中午带来的饭都吃光了，中午就没得吃了)。等到第三、四节课有的同学就出现精神不振、注意力不集中等现象，影响正常的学习。因此，早餐要特别予以重视，应占一天总热量的1/3，可增加一些营养丰富的鸡蛋、牛奶、花生、大豆等，以保证同学们能精力充沛地学习。青少年时期是智力投资和体质投资的黄金时代，只有不误“天时”，才能生长发育完好、体质健壮、思维敏捷、健康成长。

3、在吃饭时要细嚼慢咽。吃饭时千万不要太快，尤其是年龄小的孩子，更应该把食物嚼得细一些，因为多嚼有利于提高食物的消化率和保护肠胃。学校里，有些同学4、5分钟就结束进餐。这样的习惯是非常不好的!这样，长久时间下来，会非常容易引起胃病!

4、营养饮食还有一个重点是不吃不洁食品。

在每天上学、放学的时候，很多同学都会到学校外面的露天小摊贩那儿或商店买吃的。我们要知道，很多食品成分都十分复杂，经过日晒，光化，发热分解，会引起内部变化而变质。特别是到了夏天，食用露天销售的食品，同学们就更容易吃到一些变质腐坏的食品了。

同学们，关注食品安全，学习营养搭配，平衡膳食，应该和我们学习基础知识一样重要，让我们选择科学的生活方式，养成良好的饮食习惯，在健康、营养、快乐的生活下茁壮成长!

谢谢大家!

## 美食的演讲稿篇三

习曾经引用过理学大师朱熹的一幅对联：“地位清高，日月每从肩上过；门庭开豁，江山常在掌中看。”上联说儒者肩负社会道义，两袖清风，可昭日月；下联说儒者读万卷、品万物、识时局，身在书斋，心系天下。谈古论今，从“修身、齐家、治国、平天下”的个人追求到“中国梦”的民族目标，流淌着历史长河的满腔热血，镌刻在黄土大地的不朽丰碑，更需要我们延续中华力量。着眼我们承载的使命和责任，缩小到个人的修为和信仰，是恪守忠诚，是干净笃行，是勇于担当。

“忠诚”就是对党、国家、人民绝对忠诚、绝对纯洁、绝对可靠的政治本色和品质，思想上始终保持与党中央高度一致。对事业、亲朋和领导的忠诚，则是尽职、诚信和服从。井冈山精神的坚定信念、矢志不渝也讲了老一辈无产阶级革命家始终坚信中国共产党所从事的革命事业，代表和维护了广大劳苦大众的切身利益。

干净笃行就是清清白白做人、干干净净干事。思想上一尘不染，行动上才能一身正气。一个人能否廉洁自律，最大的诱惑是自己，最难战胜的敌人也是自己。怎样才能管住自己、战胜自己？作为年轻人应该树立正确的世界观、人生观、价值观，不断磨炼心性，常思律己之益、常思放纵之害。只要清正廉洁的“红绿灯”在脑海中闪烁不息，那我们就一定能够在今后的工作和生活中始终做到“心有所畏，言有所戒，行有所止”。

勇于担当，就是坚持原则、认真负责，面对大是大非敢于亮剑，面对矛盾敢于迎难而上，面对危机敢于挺身而出，面对失误敢于承担责任，面对歪风邪气敢于坚决斗争。

我参加工作虽然只有三年，在市委和招商局也借调过，相比之下，我深深体会到了环保人的责任与担当。我们奋斗在环保一线，接触的是化工产品、污染废物，走过的是高塔和山

坡、排污口和水沟。当应急事故发生时，我们环保人不顾危险，冲在第一条线；当接到群众举报偷排时，我们与排污企业斗智斗勇，查隐藏的排污口；当任务接踵而至时，我们顾不上休息，加班加点，直赴污染现场。我们处在最危险的环境，有时候得不到大部分人的理解。我们的工作平凡，岗位普通，但我们仍在为环保事业默默贡献着自己的力量。正是我们所具有的激情让我们与众不同，正是环保事业的重要性使其意义无穷。我很荣幸成为环保事业中的一员，我愿时时刻刻点燃激情，奉献青春，为环保事业从现在做起，从点滴做起，从平凡做起。

同志们，让我们共同努力，恪守忠诚、干净笃行、勇于担当，做新时代人民群众需要的环保人，以更加昂扬的斗志，务实的作风，在创新发展、提质增效、同心筑梦的时代大潮中，做出自己应有的贡献！

## 美食的演讲稿篇四

佛跳墙是福州人都知道闽菜，而占据闽菜头把交椅的佛跳墙就是我要向大家介绍的家乡美食。

关于“佛跳墙”这个名字还有一个小故事：清朝某寺院旁有一个聚春园酒家，一天大厨用山珍海味秘制的一道菜，做完时香传十里，禅僧闻得其香，竟不顾佛门戒律，放下木鱼，越墙前来觅食。故得其美名。

刚开始，我还不相信这个故事，可亲自品尝后才有所体会。有一次爷爷生日，我们到位于东街口的聚春园吃饭，爸爸特地点了佛跳墙，不一会儿，一个大坛子端了上来，服务员刚打开盖子，浓香四溢，久久没有散去。我不禁产生疑问：“这是用什么时候东西做的？一问才知道，原来是用鱼翅、海参、鲍鱼、干贝、火腿、鸡鸭、羊等十几种食材做主料，加之花菰、冬笋、绍酒、桂皮、姜片、白萝卜为辅料，经过蒸、炸、泡等几种方法烹制，封贮于坛中，食前用谷糠皮文火煨热，

启坛时香传十里。我的天哪！这么多种食材，这么多道程序，我可要好好品尝一下闽菜的头把交椅——佛跳墙。

我连忙用勺子舀了一碗，鱼翅入口滑嫩，海参有嚼头……吃完后口齿留香，回味无穷，难怪寺中和尚越墙觅食。也难怪佛跳墙扬名海内外，来福州的中外游客，无不以品尝“佛跳墙”为乐。

今天的家乡美食，都要归功于家乡的先人，如果没有他们闽菜能成为中国八大菜系之一吗？所以，爱家乡的美食，也要爱家乡，多了解家乡！

## 美食的演讲稿篇五

你们好！

我的家乡在哈尔滨，那里的特产自然是雪和冰，人们便用冰雪创造出了一种冰凉爽口、入口即化、口味独特的美食——冰棍。

我和爸爸每次回东北必吃冰棍，而且是自家做的`冰棍。把一块普通的冰放到姥爷自制的木质机器中，不一会儿，一块冰便在姥爷的手里变化成各种口味的美味冰棍了。尤其是拌入自制的蓝莓酱，味道别提多美味了。

我们家还会做一种叫奶冰块的美食，其实就是用奶粉做一个长冰棍，放在冰箱里两周，再拿出来切成小块块，装进专用的容器里，就可以享用了。冰块放入口中的一瞬间有一种冰爽到抽筋的感觉，舌头仿佛都已经不是我的了，但它独特的味道就是让你停不下嘴。

冰雪衍生出来的美味远远不止这些，在哈尔滨，每逢大小节日，几乎每家每户都会备上五颜六色的彩糕。彩糕是将雪糕上面敷上一层彩色薄膜，让雪糕变得五彩缤纷。薄膜一定要

快放，要不然雪糕就会化掉。那些彩色的薄膜大部分是用地瓜和土豆磨成粉制成的，吃起来冰冰凉凉还伴有一丝丝的甜味。

当然，我的家乡也有温暖的美食，那就是炒姜丝。把自家种的鲜嫩生姜切成丝，在锅里倒上少许油，小火预热后放入姜丝。放入姜丝的一瞬间锅里就像爆炸似的，姜的香气瞬间便被激发出来了。虽然这种菜并没有冰棍好吃，但是在北方寒冷的冬日，这道菜会给人们带来温暖。

哈尔滨是冰雪的世界，也是冰雪美食之城，希望大家能来哈尔滨亲自感受这独特的美食。

## 美食的演讲稿篇六

坐落在汉口闹市区的老通城酒楼，以特有的传统风味小吃豆皮而享誉国内。迄今，许多高级政府官员、首脑人物都品尝过。豆皮以糯米、鸡蛋、鲜肉丁、鲜虾仁等为主要原料，做成一厘米厚、小块见方的式样。用油煎好，盛于盘中。吃起来外皮香脆内里酥软，美味可口，油而不腻。国内仅武汉独有。

而湖北最有名气的美食，便是云梦鱼面。云梦鱼面生产于古泽云梦，始产于清道光年间，历史悠久。云梦鱼面选用“白鹤分流”之鱼，桂花潭中之水，新麦上等面粉及芝麻香油等为主要原料，白如银、细如丝，故又称“银丝鱼面”。云梦鱼面营养丰富，风味独到，鲜美可口。1915年，云梦鱼面在巴拿马万国博览会参加特产比赛获优质银牌奖，畅销全国及国际市场。

湖北还有许许多多的美食小吃：沙湖盐蛋、咸宁桂花茶、桂花糖果、桂花糕、风味鸭脖、热拌面……湖北的美食小吃琳琅满目，真不愧是“美食之城”呀！

在20xx年的元旦，厚街镇富民商业步行街举行了厚街镇首届美食节。

一位做马蹄糕的阿姨向我们介绍了马蹄糕的做法：第一步：把马蹄去皮洗干净并切成小粒。第二步：把水和糖以10：9放进锅里，煮成浓的糖水，再用水和马蹄粉以重量2：1混合成生浆糊。第三步：倒生浆糊到糖水里，边倒边搅均匀，做成半生半熟浆糊。第四步：把马蹄粒倒进半生半熟浆糊，并搅均匀，然后用盆装好，大火蒸三十分钟即可。

是的，举办美食节，既能保留传统的美食，又能发扬传统的文化！让我们共同努力吧！把厚街建设得更美好！

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的特色美食。今天，我就向大家介绍一道我们家乡的美食——开封灌汤包。

开封灌汤包原为宋朝皇家御用美食，流传至今已有百年历史，它风味独特，是开封著名的美食之一。开封灌汤包不仅味道鲜美，而且制作方法也很简单。首先，将猪肉绞成馅，放入盆内，再加入酱油、料酒、姜末、味精、盐搅拌。接下来和面，将面揉的不软不硬，光滑不粘手。然后，待面发开后，切成一个个的面剂，开始擀皮。擀皮是很有讲究的，擀好的面皮周围要薄一些，中间略厚一点。这样，汤包既能皮薄如纸，又不会破馅。万事具备，就开始包包子了！这一步很关键，不仅要掌握好肉馅的比例，而且还要在包包子里加入些已经冻好的肉冻。正宗的开封灌汤包的包子皮上要捏制30道绉折，并且要求纤巧匀称。搁在白瓷盘上看，就像一朵朵丰满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的白菊。最后一步，就是上笼蒸制了，蒸大约10分钟就可以出锅了！

蒸熟的汤包端上来，热气腾腾，雪白晶亮。抬箸夹起来，饱满的像盏小灯笼，隐约可见里面汤汁摇动。有一种吹弹就破的柔滑，不要说吃了，看着就是一种美的享受。对着一个个晶亮剔透的汤包，你可千万不要急着下口，否则热热浓浓的



汤汁可要溅你一身。正确的方法是轻轻提起汤包上面的折皱、细细地咬上一小口，拌着扑鼻香味，徐徐地吸吮粉红色的汤汁，顿觉唇齿留香。这时，你再慢慢的品尝汤包，浓香的肉馅配上筋道的包皮，令你食欲大增。开封灌汤包不仅营养高，而且脂肪含量低，健康不发胖！

## 美食的演讲稿篇七

一次偶然的的机会，老爸从超市买回来一袋“重庆怪味胡豆”，乍一看这种食品的名称，我就对“怪味”这两个字产生了强烈的好奇心：什么样的味道才是怪味呢？为了尽快得到答案，我便迫不及待地打开包装袋，飞快地拿了一颗放在嘴里细细地品尝，味道果然不同凡响。从此我就迷上了这种味道特别的风味食品。

胡豆也叫蚕豆，是重庆的特产。

重庆怪味胡豆具有特有的工艺、独有的风味，集麻、辣、甜、咸、酥为一体，堪称一绝。它颗粒壮似桑椹，色泽滋润，香甜酥鲜美奇特，麻辣咸舒适爽口，品赏时除直观感外，还有美妙的想像之味。奇趣多多又相得益彰，因此得名怪味。

重庆怪味胡豆还有健脾开胃调理，学生膳食，夏季养生调理，便秘调理，清热解毒调理，益智补脑调理等功效，还荣获“99重庆市最佳食品品牌”、“98中国食品工业协会推荐品牌”、1996年中国国际食品博览会“国际品牌精品”、1995年中国·成都国际食品精品，食品机械包装设备博览会暨。

怪味胡豆的制作流程非常精细——把鲜蚕豆去皮、摘芽、洗净，煮熟后捞起，控干水分，用植物油加盐、料酒炒几下蚕豆，再加入糖、辣椒面，再炒几下，最后放入味精、花椒粉、香油，炒匀后一盘重庆怪味胡豆便闪亮登场了。

怎么样，听了我的介绍，心动了吧！快去买一袋尝尝吧！