

2023年美食的演讲稿(精选10篇)

演讲稿也叫演讲词，它是在较为隆重的仪式上和某些公众场合发表的讲话文稿。演讲的直观性使其与听众直接交流，极易感染和打动听众。那么下面我就给大家讲一讲演讲稿怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

美食的演讲稿篇一

大家好！

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，加之花菇、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！

谢谢大家！

美食的演讲稿篇二

大家好！

随着生活水平的提高，人们对吃越来越讲究了。大家已经不再满足于吃饱，而是要吃好。于是对食物的色、香、味儿的追求提高了，食物也随之改称为美食了。

我却认为美食究竟美还是不美，不能只看色、香、味儿，而是更应该注重其安全性和营养价值，同时要兼顾其营养成分的全面性与均衡性。

有人常吃路边的烧烤，认为这就是一种美食。可我不喜欢这种所谓的美食，因为我担心不卫生。网上说烧烤中含有亚硝酸盐、樱树油等。

也有人把膨化食品作为美食，而我却从来不吃。因为我听说其中含有危害健康的物质。网上说膨化食品通常含铅量比较高。铅能造成注意力低下、记忆力差、多动，另外容易冲动、爱发脾气等等。

我向来对美食没有研究，我的饮食都是由我爱人来料理。她总是让我吃的东西不重样儿。每顿饭都做到有饭，有咸菜，有炖菜或汤。她做馒头时会同时用两种面，里面加上豆沙馅儿，外面再加上一个大红枣儿。我觉得这就是美食，吃得放心。煮饭或熬粥时，她会加入燕麦，桂圆，她还会粗粮、细粮间隔着使用。这样一来，营养比较全面。我认为这也是一种美食。

总之，我觉得对美食的追求应该多注意安全性和营养价值，注意食用方法的科学合理，决不能甜了嘴，却伤了身。

谢谢大家！

美食的演讲稿篇三

大家好！

我想只要一谈到美食，每个人都会有自我独特的见解。有人将好吃的东西定义为美食，有人将好看的食物称作美食，在我心中对美食也有自我的一番见解。我认为能称得上美食的，一要让嘴巴吃着觉得舒服，二要让眼睛看着觉得舒服，三是既贴合环保理念又能保持原有风格特色。或许有人会觉得我的要求过高，其实，这样的美食在中国有很多，只是需要我们去用心去发掘。

至今记忆犹新的是前年看的一个纪录片。我记得其中有一道唤作“香薰肉藕片”的菜，那绝对达到了我的美食标准。

要说起这道美食，我们先得从它的主料藕说起。虽然我也是一个江南人，但还从未见过如此多的藕，成片成片的分布着。到了收获的季节，就会雇佣人来挖掘，也只有熟络技术的人才能挖出既长又完好无损的藕。当地人们说，只有没被破坏的藕，做出的“香薰肉藕片”才能保持原有的那份滋味。

不仅仅主料藕要完好，厨师的刀工也要一定的水平。待藕洗干净后，先将藕切成一个个稍厚的圆片，再在圆片侧面破开一条缝，将原先准备好的肉末轻轻的塞到缝隙间，然后再用适度的力合拢。一个个弄好之后，再按照自我喜欢的形状排入餐盘，加入一些必备配料，然后放入蒸笼中。先用大火烘干水分，再用小火温热。据说用这种方式能够促进肉的美味渗透到藕片中，堪称美味。不仅仅有了淡淡的清香，还有清新的色泽，有机会真想去尝尝味儿。

谢谢大家！

美食的演讲稿篇四

尊敬的各位领导、各位嘉宾、各位朋友、大家好！

在喜迎建国xx周年大庆之际，又迎来我们湘菜盛典——第四届中国湘菜美食文化节隆重启幕，这是我们湘菜行业的一大喜事！

受湘菜美食文化节组委会邀请，很荣幸又回到家乡参加今天的盛会，借此机会，我谨代表北京湘菜协会，北京所有的湘菜工作者，热烈祝贺第四届中国湘菜美食文化节隆重开幕！

感谢家乡的领导和各界朋友对北京湘菜产业发展的关注与支持！

北京的湘菜源于湖南，受益于湖南，湘菜的根在湖南，挑担茶叶上北京，唱响了主席故乡情。高端湘菜冲刺京城，拉近了湖南与北京的距离。湘菜是湘人的骄傲，是湖湘文化的重要载体。辣椒文化突出了湖南人的霸气，色，香，味，型，更体现了湘人的艺术，湘菜与其他菜系的和谐融合表现了湖南人的友善和包容。近年来，在北京湘菜越来越受人欢迎，与各大菜系的演艺也越来越精彩，湘菜粤做，粤菜湘吃，粤吃越湘。这几年在北京大，小湘菜酒楼已发展了近几千家，安排湖南人在京就业数万人之多，对拉动湖南农副产品生产与输出作出了巨大贡献。湘菜产业链型成了一条致富之路！

我们北京湘菜协会为了落实省委，省政府民富强省的宏伟目标，积极响应和支持历届中国湘菜美食文化节活动，并配合湘菜美食文化节开展了诸多活动，湘菜企业也通过湘菜美食文化节的影响大大提高了企业自身的经济效益和社会效益。湘菜美食文化节的成功举办，不仅是弘扬湘菜美食，传播湖湘文化，也是在宣传吃的艺术，打造艺术的吃，提升了湘菜

的规模，档次和品牌效应。推动了湘菜产业链的发展等。为实现“弯道超车”民富强省，推波逐浪，为湖南的经济建设作出特殊贡献！我们北京湘菜协会将引领北京的湘菜企业一如既往的支持和参与第四届中国湘菜美食文化节。我们将动员大家积极参与消费券大派送活动，用实际活动来支持湘菜美食文化节的圆满成功举办，把握历史机遇，积极参与到中国湘菜美食文化节中，把美食文化节的资源优势转化为品牌优势，效益优势，产业优势，积极投入到民富强省的洪流之中。为推动湘菜事业的发展促进湖南的经济建设作出努力和贡献！

最后，祝我们伟大的祖国繁荣昌盛，祝大家身体健康，中秋节快乐，祝第四届中国美食文化节取得圆满成功！

美食的演讲稿篇五

朋友，你来过潮汕地区吗？品尝过潮汕小吃吗？说起潮汕小吃，那可是多种多样，说也说不完；它不仅样式多，而且各有特色，就拿潮汕蚝烙来说吧，它可是我最喜欢的潮汕小吃。

蚝，是我们潮汕的特色水产，味道鲜美而且营养丰富，被誉为“海里的牛奶”。聪明的潮汕人发明出了用蚝和生粉一起烙的吃法，称为蚝烙。

看，那厨师熟练地打着蛋，在平底锅里倒上油，用大火将锅里的油烧得滚烫，然后把和着生粉的鲜蚝适量地倒入油锅中，接着将打好的蛋轻轻淋上去，不一会儿，生粉就结成了一张大饼似的块状，颜色也逐渐由浅变深了。这时，厨师把大片的蚝烙铲起来，将它翻个底朝天，那油泡泡还在欢快地跳动着，只见翻过来的那一面已经呈金黄色。厨师时不时地翻动着，一阵子后，再将大片蚝烙撕成几块，再炒几下，撒上一层翠绿的芫荽，香喷喷的蚝烙就做好了。

吃正宗的蚝烙，还少不了一碟鱼露。蚝烙炒得滑滑软软的，

表皮酥脆爽口，里层鲜嫩柔软，融入了微微的蛋香又不失海鲜的味道，实在妙！再加上鱼露特有的咸味，不知该怎么形容它的香呀！

蚝烙只是众多潮汕小吃中的一种，还有手打牛肉丸、达濠鱼丸、水景球……多得我都数不过来了。潮汕饮食文化丰富多彩，如果你到潮汕来，除了观赏风景，一定要尝尝我们这儿的特色小吃，那才不枉此行。

美食的演讲稿篇六

大家好！

在喜迎建国60周年大庆之际，又迎来我们湘菜盛典——第四届中国湘菜美食文化节隆重启幕，这是我们湘菜行业的一大喜事！

受湘菜美食文化节组委会邀请，很荣幸又回到家乡参加今天的盛会，借此机会，我谨代表北京湘菜协会，北京所有的湘菜工作者，热烈祝贺第四届中国湘菜美食文化节隆重开幕！

感谢家乡的领导和各界朋友对北京湘菜产业发展的关注与支持！

北京的湘菜源于湖南，受益于湖南，湘菜的根在湖南，挑担茶叶上北京，唱响了主席故乡情。高端湘菜冲刺京城，拉近了湖南与北京的距离。湘菜是湘人的骄傲，是湖湘文化的重要载体。辣椒文化突出了湖南人的霸气，色，香，味，型，更体现了湘人的艺术，湘菜与其他菜系的和谐融合表现了湖南人的友善和包容。近年来，在北京湘菜越来越受人欢迎，与各大菜系的演艺也越来越精彩，湘菜粤做，粤菜湘吃，粤吃越湘。这几年在北京大，小湘菜酒楼已发展了近几千家，安排湖南人在京就业数万人之多，对拉动湖南农副产品生产与输出作出了巨大贡献。湘菜产业链型成了一条致富之路！

我们北京湘菜协会为了落实省委，省政府民富强省的宏伟目标，积极响应和支持历届中国湘菜美食文化节活动，并配合湘菜美食文化节开展了诸多活动，湘菜企业也通过湘菜美食文化节的影响大大提高了企业自身的经济效益和社会效益。湘菜美食文化节的成功举办，不仅是弘扬湘菜美食，传播湖湘文化，也是在宣传吃的艺术，打造艺术的吃，提升了湘菜的规模，档次和品牌效应。推动了湘菜产业链的发展等。为实现“弯道超车”民富强省，推波逐浪，为湖南的经济建设作出特殊贡献！我们北京湘菜协会将引领北京的湘菜企业一如既往的支持和参与第四届中国湘菜美食文化节。我们将动员大家积极参与消费券大派送活动，用实际活动来支持湘菜美食文化节的圆满成功举办，把握历史机遇，积极参与到中国湘菜美食文化节中，把美食文化节的资源优势转化为品牌优势，效益优势，产业优势，积极投入到民富强省的洪流之中。为推动湘菜事业的发展促进湖南的经济建设作出努力和贡献！

最后，祝我们伟大的祖国繁荣昌盛，祝大家身体健康，中秋节快乐，祝第四届中国美食文化节取得圆满成功！

美食的演讲稿篇七

走在街上，一阵沁人心脾的火锅香气总会扑面而来，逐步地浸透我的心灵。每当此时，我肚子上的馋虫总会不由自主地开始蠕动、翻滚。那么今天，我就为大家做一次“火锅小向导”，与大家一起来鉴赏火锅的美味吧！

在吃之前呢，我们先来了解一下火锅的起源吧：据说，火锅起源于古时重庆码头，火锅就是那儿街边下力的人吃的、廉价实惠的、街头大众饮食摊上的“水八块”。“水八块”全是牛的下杂（毛肚、肝腰和牛血旺），生切成薄片摆在几个菜品不同的碟子里，在食摊泥炉上砂锅里煮起麻辣牛油卤汁，食者自备酒水，自选一格，站在摊前，拈起碟里的生片，且烫且吃，吃后按空碟子计价，价格低廉，经济实惠，吃得

方便热烙，所以受到码头力夫、贩夫走卒和城市贫民的欢迎。

听完了介绍，你应该对重庆火锅产生了小小兴趣了吧？现在又来看看现代火锅是怎样的。如今，已出现了全牛锅、全羊锅、全狗锅……真是数不胜数。但火锅最突出的三个特点，就是麻、辣、烫。其中“辣”是火锅最突出的一个特点，所有吃过火锅的人都是应该可以感受到它辣的威力有多大，真是“苦”不堪言。就算是八瓶矿泉水也不能解你的“燃眉之急”，可谓是“辣死人不偿命”！虽然“辣”位居“三味”之首，但“烫”也不甘示弱的。望着“咆哮”的“江水”，你是否会望而生畏呢？将一口菜放进嘴里，真是像一块烧红了的铁球一样在嘴巴里翻滚，不断地刺激着我们的神经……老三“麻”也不是“吃素”的，依然在火锅中有着非同一般的地位。当你吃下菜时，更不得了！火锅“三兄弟”斗志昂扬地向你舌头发起猛烈的攻击，让你的舌头“弹跳不止”。但与此同时，你也会觉得越吃越好吃，越吃越想吃，慢慢地便会体会到吃火锅的乐趣。

据了解，《重庆火锅地图》上可以看到，它收集了2600家火锅店，不管是本地人还是外来客，都可以寻找到自己中意的火锅店。

亲爱的朋友们，本次“旅行”到此结束，祝你们吃得“巴适”！

美食的演讲稿篇八

大家好！

在喜迎建国60周年大庆之际，又迎来我们湘菜盛典——第四届中国湘菜美食文化节隆重启幕，这是我们湘菜行业的一大喜事！

受湘菜美食文化节组委会邀请，很荣幸又回到家乡参加今天

的盛会，借此机会，我谨代表北京湘菜协会，北京所有的湘菜工作者，热烈祝贺第四届中国湘菜美食文化节隆重开幕！

感谢家乡的领导和各界朋友对北京湘菜产业发展的关注与支持！

北京的湘菜源于湖南，受益于湖南，湘菜的根在湖南，挑担茶叶上北京，唱响了主席故乡情。高端湘菜冲刺京城，拉近了湖南与北京的距离。湘菜是湘人的骄傲，是湖湘文化的重要载体。辣椒文化突出了湖南人的霸气，色，香，味，型，更体现了湘人的艺术，湘菜与其他菜系的和谐融合表现了湖南人的友善和包容。近年来，在北京湘菜越来越受人欢迎，与各大菜系的演艺也越来越精彩，湘菜粤做，粤菜湘吃，粤吃越湘。这几年在北京大，小湘菜酒楼已发展了近几千家，安排湖南人在京就业数万人之多，对拉动湖南农副产品生产与输出作出了巨大贡献。湘菜产业链型成了一条致富之路！

我们北京湘菜协会为了落实省委，省政府民富强省的宏伟目标，积极响应和支持历届中国湘菜美食文化节活动，并配合湘菜美食文化节开展了诸多活动，湘菜企业也通过湘菜美食文化节的影响大大提高了企业自身的经济效益和社会效益。湘菜美食文化节的成功举办，不仅是弘扬湘菜美食，传播湖湘文化，也是在宣传吃的艺术，打造艺术的吃，提升了湘菜的规模，档次和品牌效应。推动了湘菜产业链的发展等。为实现“弯道超车”民富强省，推波逐浪，为湖南的经济建设作出特殊贡献！我们北京湘菜协会将引领北京的湘菜企业一如既往的支持和参入第四届中国湘菜美食文化节。我们将动员大家积极参入消费券大派送活动，用实际活动来支持湘菜美食文化节的圆满成功举办，把握历史机遇，积极参入到中国湘菜美食文化节中，把美食文化节的资源优势转化为品牌优势，效益优势，产业优势，积极投入到民富强省的洪流之中。为推动湘菜事业的发展促进湖南的经济建设作出努力和贡献！

最后，祝我们伟大的祖国繁荣昌盛，祝大家身体健康，中秋

节快乐，祝第四届中国美食文化节取得圆满成功！

美食的演讲稿篇九

大家好！

谈到美食，我想每个人都会喜欢，没有谁会说“不，我不爱吃好东西”。不过，不是每个人经常有口福享受美食的快乐。有的人时间不允许，他们整天忙碌，经常会吃快餐和方便食品，不可能腾出时间自己做一顿健康营养的美食；有的人健康不允许，我的一位亲戚就有糖尿病，他有很多美食都不能吃，医生给他列了一个清单，他只能吃那些东西，很是可怜；有的人工作不允许，比如，模特，演员一般很注意自己的身材，他们害怕超重，严重影响自己的形象，这当然会影响他们的工作，所以不敢吃东西，有的人抵挡不住美食的诱惑，会先吃了，然后再吐出来，听上去多么不可思议啊。

不过，我确比他们幸福多了，我有健康的身体，也有一定的时间做一些烹饪，我的工作绝不会和我的体重挂钩。

享受美食有两种方式：

一种，到饭馆去品尝各种特色菜，居住在北京，在吃上绝对没得挑，全国各地的菜系都有，甚至是世界上的各种菜也有。我喜欢吃粤菜，淮阳菜，川菜，湘菜，当然其他菜也都吃，只是没有像前几种那样热爱而已。外国菜我也吃过一些，比如，美式的快餐系列，麦当劳，肯德基，必胜客都属于典型的美国饮食；还吃过日本料理，日本料理简直像艺术品，它能使食物在色，香，味各方面都有上乘的体现，我很喜欢那种原汁原味的感觉。我也吃过韩国菜，给我的印象是，韩国菜主打是泡菜，离了泡菜就没了灵魂，对韩国菜的感觉基本上一概；我至今还有个愿望没能实现，我特别想吃法国大餐，我知道法国菜特别有名，也很考究，服务也是第一流的，但确实很贵，吃一顿没上千元是下不来的，所以，一直没舍得

奢侈过，但我下一个目标就是这个了。

第二种享受美食的方式最经济，实惠，还很有情趣，那就是自己亲自动手体验烹饪和美餐的双重快乐，我喜欢看电视上的美食栏目，也喜欢买菜谱来研究，于是我就很有冲动做给自己吃，当你品尝了自己做的美食，你会非常享受，那快乐只有自己才知道。

一谈起美食，我有说不完的话题，今天就先说到这里吧。

谢谢大家！

美食的演讲稿篇十

大家好！

岭南因为气候较好，种植出来的农副产品比较好，比较多，一向都有鱼米之乡之称。岭南的美食佳肴，味道鲜美，香浓入味。此刻，就来品尝我们岭南的各种风味美食吧。

岭南的特产食品分为小食，家常菜，水果等。第一，我要来介绍的就是我们的岭南佳果荔枝。荔枝能称得上是岭南果霸了，荔枝是我们岭南培养起来，因为就只有岭南这一带地区才适合种植，荔枝是热带果实，受不起寒冷的影响，所以就会在岭南范围内生长得出。据说，以前杨贵妃很喜欢吃荔枝，到了荔枝的季节，皇帝为了博取杨贵妃一笑，派人骑千里马从北方千里迢迢地来岭南摘荔枝回去吃，连续跑了三天三夜，死了几匹千里马才将荔枝送到，之后，当地人将杨贵妃曾吃过的那棵树叫妃子笑来命名。荔枝味道鲜美，剥开深红色的皮，轻轻地咬上一口，鲜甜的果汁渗入口中，稍微有点儿酸，加上甜甜的味道，只要吃过的人，都会赞不绝口，回味无穷，真是日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。唐代诗人白居易尝过荔枝后、也不禁赞叹道：嚼疑天上味，嗅异世间香，润胜连生水，鲜逾桔汤霜。什么东西都有它的优点和缺点，而它

的缺点就是比较燥热，吃得太多会上火的哦！

除了香浓甜醇的荔枝，当然还有其它美食，我们岭南人有喝早茶的习惯。接不来，就说说岭南美食之四——糯米鸡。说起糯米鸡也有好多种类，湖南的，赣州的，但是，我们岭南的糯米鸡就与众不同，受人喜爱。

顾名思义，糯米鸡务必用糯米做的，选一些大片的荷叶，将糯米浸泡两个小时，再取出滤干，放入蒸锅中蒸熟，将鸡肉切成小块，调好味道，然后再把蒸熟的糯米饭，鸡，蛋的材料一齐用荷叶裹上，再蒸一会就能吃啦！介绍完做法，就来品尝一下吧。糯米鸡胀鼓鼓的，厚墩墩的，就像两只缩在一齐的小狗熊，拆开荷叶，一阵荷叶的香味吸引你忍不住去咬一口，就能到里面的鲜甜，多汁的饭，饭里还伴有鸡肉，蛋等等的佐料。真是糯米鸡中吃一口，美味尽在此刻中。

我们岭南的美食真是各式各样，应有尽有。吃了保证让你心花怒放。

谢谢大家！