

美食的演讲稿 地方美食演讲稿三分钟(优秀9篇)

演讲稿首先必须开头要开门见山，既要一下子抓住听众又要提出你的观点，中间要用各种方法和所准备的材料说明、支持你的论点，感染听众，然后在结尾加强说明论点或得出结论，结束演讲。演讲稿对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写演讲稿呢？下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

美食的演讲稿篇一

福州被誉为榕城，是个美丽的城市，而整个城市正因为什么人们的文明行为而显得愈加美丽。

我焦躁地望着缓慢而持久的红灯，不停地挪移着双脚，一股从下至上的热浪将我蒸腾得大汗淋漓，想抬头斥责不近人情的太阳，却被它的光芒摄退。偷偷向前移，用余光瞟过旁边的母子。心里暗想：他们有遮阳伞，我可没有。再说，我也实在挨不过剩下三十几秒。不管了，我要冲过去，反正又没有车。

“妈妈，我们走吧，好热啊，反正没有警察叔叔，又没有汽车，好热啊！”稚嫩的童音在我耳边响起，我不禁喜上眉梢：这是个好机会，和他们一起闯总不会被鄙视了。

“不行。这可是交通规则，你看你旁边的哥哥都在等，他还没伞呢。红灯停绿灯行，闯红灯是一种不文明的行为，幼儿园的老师可都是教过的。不能看有没有警察叔叔和车才等的！”男孩若有所思的盯着我点点头。我嘿嘿的笑笑，心虚极了，正准备向前迈出的步子怎么也提不起来了，心中一股愧疚感如潮水般汹涌而出，只希望他们看不见我脸上呈出的尴尬红晕。

似乎只在霎那间绿灯已经亮了。我跟在那对母子背后，踩着绿灯倒计时的秒数安稳地走过了斑马线。

美食的演讲稿篇二

我的家乡最著名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；也可以扎破了皮再漫漫吃。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，再挑一个最大的，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，我再也抵挡不住肉陷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，只想让云吞在口中漫漫回味。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。诶，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！

提起我的家乡双辽，这里不仅景色优美，而且各种小吃也很是天下闻名，吃一口使你口齿留香，吃完后让你回味无穷。

东北饺子就是风味小吃之一，下面就和我一起品尝吧！

要想吃，必须要制作，我来教你怎么做，先去和一些面，把面柔软，然后把面弄成一个小面团，再用擀面杖将小面团擀成一张薄皮，擀好后就像一个大月亮。接着该做馅了，你喜欢吃什么馅，就放什么，例如。我喜欢吃韭菜鸡蛋味的，就去选一些上好的韭菜和新鲜的鸡蛋，把鸡蛋先炒好，然后在放点调料，这样能让饺子更香，最后把拌在一起，馅就做好了。然后，把擀好的皮拿出来，把馅包起来，把口封好，大约在口上捏个七八下，不要把馅挤到外面，然后把包好饺子一起放进锅里，接下来就是等待了。

我们盼望已久的饺子就要出锅了，心情也如煮饺子的水一样沸腾了，不一会儿饺子熟了，像小元宝一样飘在水面，（切记不要煮太久）可以从锅里捞出来了，瞧那晶莹洁白的饺子，白白的，胖胖的，可爱极了，谁都忍不住想吃一口，那令人陶醉的滋味在你的嘴里漫长地游行。俗话说：“坐着不如躺着，好吃不如饺子”。咬开饺子，韭菜的芳香加上金黄鸡蛋的点缀，真是一道色香味俱佳的美食。

你来我的家乡，我请你吃这里的风味小吃——东北饺子，保你大饱口福。快来吧！

我的家乡——美丽的江边城市黄石的土特产很多，有松花皮蛋、“珍珠果”米酒、大冶的劲酒、地瓜干……最有名的要算黄石港饼了。“不登矿山非好汉，不吃港饼真遗憾”，提起黄石港饼，我们黄石人都会竖起大拇指的！

黄石港饼虽然远近闻名，但乍一看，不过是几块硬邦邦的干饼子罢了，没啥特别之处。可这样想，你就大错特错了。轻轻剥开包装纸，圆圆的黄石港饼露了出来。咬上一口，一股沁人心脾的香味立刻飘散开来，一个劲儿地往你鼻子里钻。只见港饼里面是一团浅黑、略带一点绿色的饼馅，外层是薄薄的面粉“壳”，表面再裹上黑芝麻，真是外酥里嫩。糖馅

的浓香，加上面壳的清香，外带芝麻粒的幽香，真是让人垂涎三尺。

今天爸爸妈妈带我一起购置食品，我又恳求他们买港饼吃。我拿着港饼送到嘴边咬了一大口，然后在嘴里细细品味。“嗯，真好吃！”我刚把一块港饼咽下肚，就不由自主地赞叹到。两块，三块……一会，半盒港饼已经被我一扫而光。吃完半天，依然唇齿留香，回味无穷。

看着我的馋样儿，爸爸乐呵呵地对我说：“想不想再来几块？”

“当然想，可惜肚子装不下了。”我有点儿恬不知耻的样子。

听到这里爸爸妈妈都哈哈大笑。虽说吃不下饼儿了，可望着那半盒剩下的港饼，我还是口水往下流。

我爱家乡的风土人情，也爱家乡的土特产——黄石港饼！

中国的传统美食有很多很多，有饺子、汤圆、月饼、粽子……然而我最喜欢的传统美食是——饺子。

我喜欢吃饺子，更喜欢包饺子。记得每年大年三十，还有冬至来临的时候，妈妈都会包很多饺子，那是我最开心的时刻。然而让我印象最深的是去年那次自己包饺子的经历。

那是去年冬至的前一天晚上，妈妈说：“今天晚上我们一家人一起包饺子吧！”我听了妈妈的话乐得一蹦三尺高，因为平常包饺子都没有我的份，心想第一次包饺子一定要表现积极一点。我迫不及待地拿起饺子皮，却不知从何下手。妈妈告诉我：“先拿一块饺子皮，然后把一勺肉馅裹进皮子里，注意初学都肉馅不要太多，再把饺子皮用水一点点捏起来。”我弄清包饺子的方法后，就开始包了，一个、两个、三个……我一口气包了好多个，看着自己包的饺子，有的像月

亮，有的像香蕉、有的像小船，心中无比地高兴。妈妈看了还夸我包得好呢。准备下锅了，妈妈还特意把我包的饺子先放进锅里，一会儿水开了，看着自己包的饺子在锅里跳来跳去，馋得我直流口水，这时，我发现有两个饺子皮绽开了，我看了看妈妈，妈妈笑着告诉我这是饺子皮没粘好造成的。很快，香喷喷的饺子出锅了，我津津有味地吃了起来。饺子虽丑，可吃到肚子里比蜜还甜。

中国传统美食——饺子，给我留下了深刻的印象，也让我学会了如何包饺子。

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！

美食的演讲稿篇三

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x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xx湘菜协会□xx所有的湘菜工作者，热烈祝贺第x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！

xx的湘菜源于湖南，受益于湖南，湘菜的根在湖南，挑担茶叶上xx□唱响了主席故乡情。高端湘菜冲刺xx□拉近了湖南与xx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xx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xx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xx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x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！

美食的演讲稿篇四

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。亚硝酸盐在人体中易跟蛋白质中的胺类物质结合，形成强致癌物亚硝胺。亚硝胺在天然食物中含量极少，最易引起胃癌、食道癌和肝癌，也会引发鼻咽癌和膀胱癌。

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，她会加入饭豆儿，燕麦，桂圆，他还会粗粮、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。

美食的演讲稿篇五

美食者，食者心美嘴爽也！美食的要旨在于色响味型，在当今年代还要加上营养合理。所谓色香味型，就是看着养眼，嗅着诱人，吃着爽人，而且造型要帅！所谓营养合理，就是要搭配得当。我认为平实而不昂贵的，才能成为美食，健康也很重要。关键是要用心来去烹饪。

中国菜以色、香、味、形俱佳而闻名中外。长期以来，广大人民群众利用各种丰富的物产，创造出多种多样的具有地方风味特色的菜肴和与之相适应的各种烹调方法，从而形成了中国独有的饮食文化。地方菜中比较的有京菜、川菜、粤菜、沪菜等，都有自己的特色。如京菜擅长炸、溜、爆、烤，菜肴取其脆、嫩，口味重于香鲜；川菜以干烧、干炒、鱼香、宫爆最为突出，菜肴入味，口味重于酸、辣、麻、香等。这些地方菜肴的不同风味特色，构成了我国烹调技术丰富多采的景象。

山西的面食甲天下，下面我就给大家介绍一下山西的特色，刀削面。

刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它同北京的打卤面、山东的伊府面、河南的鱼焙面、四川的担担面，同称为五大面食名品，享有盛誉。

刀削而对和面的技术要求较严，水、面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光。如果揉面功夫不到，削时容易粘刀、断条。刀削面之妙妙在刀功。刀，一般不使用菜刀，要从特制的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着汤锅，嚓、嚓、嚓，一刀赶一刀，削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线，面叶落入汤锅，汤滚面翻，又象银鱼戏水，煞是好看，高明的厨师，每分钟能削二百刀左右，每个面叶的长度，恰好都是六寸。吃面前，能够参观厨师削面，无异于欣赏一次艺术表演。

刀削面的调料（俗称“浇头”或“调和”），也是多种多样的，有番茄酱、肉炸酱、羊肉场、金针木耳鸡蛋打卤等，并配上应时鲜菜，如黄瓜丝、韭菜花、绿豆芽、煮黄豆、青蒜末、辣椒面等，再滴上点老陈醋，十分可口，大家有机会一定要尝一下正宗的山西刀削。

美食的演讲稿篇六

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！

美食的演讲稿篇七

我的家乡是柳州，那里有许多特色美食，例如云片糕、鸭脚螺蛳煲、螺蛳粉等等，但是最具有代表性的还是螺蛳粉。

螺蛳粉鲜香诱人，汤是橘褐色的，闻起来散发着一股螺蛳的香味。配料更是丰富，有青翠欲滴的时令蔬菜、金灿灿的腐竹、子弹似的花生、又细又长的木耳丝，最重要的就是嫩白细圆的米粉了。这粉既香又带有嚼劲，让人垂涎欲滴。

来到一家螺蛳粉店，向服务员要一碗原味螺蛳粉，再等待几分钟，你离美味就只差一步了。上桌的螺蛳粉色泽鲜艳，五颜六色的配料飘浮在表面，只要把筷子再往汤里伸一些，再一夹，白白嫩嫩的粉就从汤里“伸”出来了。是不是很让人直流口水，胃口大开呢？吃第一口的时候，你的第一感觉就是辣和烫，但是你还是会忍不住去吃第二口，当你吃完这碗色香味俱全的螺蛳粉时，你已大汗淋漓了。可就算再烫，再辣，你还是会想吃第二碗，对它赞不绝口。

有一些螺蛳粉店会因为太出名而人满为患，店门口大排长龙，座无隙地，可见螺蛳粉是非常好吃的，引来了全世界各国人民，都千里迢迢地来到柳州，品尝这色香味俱全的螺蛳粉。

许多人可能吃了螺蛳粉却不知螺蛳粉的来历吧？故事是这样的：

很久以前，一个外地朋友来到柳州，当时他很饿，找了一个卖螺蛳的小摊就坐下了。随后，他就跟老板娘要了一碗螺蛳，老板娘见他很饿，就干脆把粉一起放进螺蛳锅里煮了，然后端给那位外地朋友吃了之后，觉得非常美味，赞不绝口。之后，许多人都效仿老板娘的做法，就这样一代传一代，螺蛳粉就是这么得来的。

螺蛳粉是我的家乡美食，它已经走出了国门，各国朋友都非常喜欢它。到了柳州不吃螺蛳粉就不算来过柳州，你们一定要品尝它哦！

美食的演讲稿篇八

你们好！

古人云：“民以食为天。”广东汕头等地区的小吃极富盛名。我的家乡在汕头地区的风顺，所以切身感受到汕头小吃的美味和诱人。

汕头小吃多为糕点类，同时也有油炸类和汤粉类。

在我小时候，每当全家团圆时，家中的成年人就围在一张方桌上包菜粿。首先是由健壮的青年将面粉渗点水，发酵粉等，用手用力的揉来揉去。然后几个人坐着包菜粿，他们用了一个跟鸡蛋大小的石头，又圆又滑的，捏一块揉好的面，洒上点面粉，将它按在掌心中，然后将石头放在上面滚来滚去，转出一个像篮子似的形状(如弯曲的饺子皮)。然后另一个手接过这面皮，用勺子在盆中舀些馅料放在面皮上，后两手一捏，中间轻轻一拍，一个圆圆的菜粿就做好了，菜粿可炸可蒸，炸之焦香入味，蒸之清甜可口。

现在的人大多爱吃油炸类和汤粉类。我最喜欢吃炸豆腐。炸豆腐有两种，一种是用凉粉皮炸的，只不过切成豆腐状罢了；二是用真豆腐炸的。凉粉皮炸的两面呈银白色，表面有些硬，

中间依然是凉粉；而用真豆腐炸的，则表皮金黄诱人，里外都不太硬，易咬动。

吃这些豆腐都是有讲究的，例如：吃豆腐时要蘸酱料。酱料以液体为主，一种是清热下火的蒜头酱，由蒜头、醋、水做成；一种是清甜可口的辣椒酱，其实就是几块布丁大小的辣椒皮用盐、糖混合而成。蘸了这两口味酱料的炸豆腐特别美味，会让人越吃越想吃。

还有一种普通而又好吃的粉粿，颜色有点深银色且透明，很爽滑，有点地瓜的味道。它的汤底是猪骨熬成的，汤中还有炸的猪油皮和肉条、猪杂，混合在一起真是五花八门，但汤却清香，没有一点腥味儿。煲好后，在上面撒一些葱花或香菜，粉粿就好了。

哈哈，口馋了吧！

好吃竟在不言中，自己去尝尝吧！

美食的演讲稿篇九

我的家乡有很多美味的食物，如：麦焦、麦饼、糟羹、青蟹等。其中，我最爱吃的就是麦饼。

麦饼的样子扁扁的，饼状满如圆月。麦饼的特点是皮薄、馅足，口味多样、味道鲜美。

麦饼馅有甜的，也有咸的。甜的以糖和芝麻为主馅，咸的内放虾皮、葱花、肉丁、香干或掺以蛋为馅。

麦饼要放在平底锅里烙。饼还没熟，但早就香气四溢了。如果是刚出锅的麦饼，里面还鼓着气，如气球一般又鼓又胀，看上去圆实丰满。表面看上去有很多褶皱，像一把打开的折扇，折扇上布满了错落有致的焦黄，散发出淡淡的烙烤之香。

要是谁忍不住香味儿，在这时轻轻咬上一口，那他的嘴一定会被热气烫开花的。

麦饼既可以当正餐吃，还可以当点心吃。甜的爽口，咸的浓香，让人馋涎欲滴。喷香的麦饼配上一碗黏黏的小米粥，干稀搭配，特别美味。

每次吃完了麦饼之后，我都恋恋不忘，想着下一次什么时候才能再吃到这种宇宙无敌的麦饼呀！

啊！家乡的麦饼，我真的好爱你们呀！