

2023年美食演讲稿新颖有趣三分钟 谈谈美食演讲稿(精选9篇)

演讲稿是一种实用性比较强的文稿，是为演讲准备的书面材料。在现在的社会生活中，用到演讲稿的地方越来越多。那么你知道演讲稿如何写吗？以下我给大家整理了一些优质的演讲稿模板范文，希望对大家能够有所帮助。

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇一

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！

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇二

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！

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇三

宝应县是“荷香之乡”，特色荷藕美食有藕粉、藕夹子、捶藕、藕粉圆子等，其中我最喜欢的是藕粉圆子。

昨天晚上我和妈妈又去吃藕粉圆子。不一会儿，服务员端来两个热气腾腾的碗，圆润透明的藕粉圆子与汤圆差不多大，但没有汤圆白，在浓汤之中半浮半沉。我忍不住夹了一个放进嘴里一咬，滚烫的馅心流进了嘴里。“啊！”我叫了起来。妈妈说：“心急了吧？心急吃不了热豆腐。”然后她小心翼翼地夹起一个，先轻轻吹一吹，再慢慢品尝。我也学着妈妈的样子，津津有味地品尝起来，藕粉圆子夹在筷子上柔韧而富有弹性，吃在嘴里细嫩爽口有嚼头，吃完仍觉余香不绝。

藕粉圆子是传统特色美食，已有两百多年历史。清朝中叶，由一位来自湖垛的御厨精心制成这种带有独特民间风味的宫廷点心，令皇后大为赞赏，从此传开，也成为宝应地方传统名小吃。

藕粉圆子的外皮是用藕粉做的，所以粉红透明，晶莹剔透。制作时，先根据个人口味调制好馅心，将馅心搓成圆形，再滚上藕粉，下入开水锅后立即捞出再滚藕粉，经过反复滚烫，藕粉圆子就制成了，煮好出锅时还要加白糖、桂花。

藕粉圆子香甜爽口，滋润开胃，嫩滑柔软，不但营养价值很高，而且还有特别功效——解酒提神。素馅心藕粉圆子适合患有高血压、冠心病和不吃猪油的人使用，有强身益气之功效，已成为家乡招待中外客人的特色菜肴。

看了我写的藕粉圆子，你是不是想来宝应，亲口尝一尝呢？

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇四

俗话说的好：“民以食为天。”咱们河南小吃是极为丰富的，有逍遥镇的胡辣汤、郑州烩面、开封灌汤包、灵宝肉夹馍、洛阳羊肉汤等。

说起“吃”，我可烦恼了，我可是一只小馋猫，也是一个“小吃货”，我喜欢的美食很多，比如：牛排、沙拉、可乐鸡翅、汉堡……可我最喜欢的就是爸爸做的红烧肉哦。

爸爸做的红烧肉非常特别。在外边吃的红烧肉都非常油腻，而爸爸做的红烧肉，吃到嘴里入口即化还不油腻，好像吃了一口棉花糖似的，软软的，香香的，甜甜的。

每次爸爸做红烧肉的时候，我总是第一个抢着吃，全家都说我真是一只小馋猫。所有人吃到爸爸做的红烧肉都会竖起大拇指，赞不绝口。爸爸做的红烧肉可真是色香味俱全的美味佳肴呀。

暑假的一天，我突然想学做红烧肉了，就请爸爸帮忙。我和爸爸先去买五花肉，然后把肉和菜清洗干净，再开火倒入少量的橄榄油，放入一把冰糖，等到冰糖全部融化变成深褐色时，放入切好的五花肉迅速翻炒，让肉上都挂上红红的糖色，一块块肉立马变的晶莹剔透非常诱人，然后倒入适量开水，再放入葱、姜、蒜等调味料，开大火烧开后改小火慢炖三十分钟，香喷喷的红烧肉就做好了，然后放入盘子里撒上香菜滴上几滴香油就可以上桌了。

我把爸爸的手艺学会了，但是做的红烧肉跟爸爸的比可差的远呢，我做的油太多了，也太肥，难吃极了。

我爸爸做饭可是有秘诀的，不瞒你们说，我爸爸做的每道菜

为什么都那么香呢，就是因为爸爸放了香油，这就是爸爸做菜的秘诀。

我爸爸会在闲暇时做各种各样的美食给我们吃，爸爸做的菜可都会用他的小秘诀哦。在我心里爸爸做的红烧肉是独一无二的，我超级喜欢爸爸做的红烧肉。

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇五

大家好！

在喜迎建国__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！

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇六

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！

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇七

我的家乡淮安有许多的小吃，我最喜欢吃的就是淮安的茶馓，

美味极了。

淮安茶馓是江苏省知名传统点心，历史悠久，驰名中外。1983年获江苏省优质食品奖，1991年获商业部饮食业优质品金鼎奖，1997年被认定为首届中华名小吃。如今，在许多饭店和早点铺或菜市场上，馓子也以已成为常见食品，随时可以买到。

本品采用优质原料，经过独特加工工艺精制而成，茶馓是用红糖、蜂蜜、花椒、红葱皮等原料熬成的水和适量的鸡蛋、清油和面，然后反复揉压，搓成粗条，捻成面团，搓成或抻成由粗细匀称、盘连有序的`圆条构成环状物放入油锅炸至棕黄色即成。其色泽嫩黄，造型秀丽，松酥香脆、独具风味。

听说战国时期，寒食节禁火时食用的“寒具”即为馓子，那时候，为纪念春秋时期晋国名臣义士介子推，寒食节(清明节前一二日)要禁火三天，于是人们便提前炸好一些环状面食，作为寒食节期间的快餐，既是为寒食节所具，就被叫做“寒具”。

淮安的撒子真是名扬全国，让人垂涎欲滴，如果你也是一个“吃货”，赶紧来我们的家乡吧！

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇八

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！

美食演讲稿新颖有趣三分钟篇九

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，我肚子裡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的卤汁，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”！