

# 2023年美食的演讲稿五分钟(大全10篇)

演讲是练习普通话的好机会，特别要注意字正腔圆，断句、断词要准确，还要注意整篇讲来有抑有扬，要有快有慢，有张有弛。我们想要好好写一篇演讲稿，可是却无从下手吗？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。

## 美食的演讲稿五分钟篇一

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，再蒸一会就能吃了啦！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！

## 美食的演讲稿五分钟篇二

大家好！

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、花瓣紧裹、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！

看了我的介绍，相信你早就坐不住了吧！还等什么，按照我介绍的办法，自己亲自做一次开封灌汤包吧！

谢谢大家！

## 美食的演讲稿五分钟篇三

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！

## 美食的演讲稿五分钟篇四

一提起河南的美食，你一定会想到“烩面”吧。今天，我来到你好好的品味一下家乡的美食，“烩面”。

河南烩面，是“中国五大面食”之一，与北京的炸酱面，四川的担担面，山西的刀削面，湖北的热干面齐名，享有盛誉。是一种荤素搭配，汤饭具有的传统美食。

烩面的气味，十分香浓，你刚挑起一筷子，就能感到一股浓郁的热腾腾的香气扑面而来，垂涎欲滴，闻上去就很有食欲。

烩面不光闻上去香，看着也美，色泽鲜艳。汤用骨头汤熬制，白白亮亮的。面条使用烩面坯拉长，拉成面。下入锅中。配菜则由海带丝、千张丝、粉条、青菜做成。出锅后，再撒上一小把香菜作点缀，辣椒油、醋提味。这样一碗色香味俱全的美食出锅了。

当你提起筷子，轻轻的夹住一根面，仔细一看，啊，这面多么有光泽，多么鲜美。一定会不住的往嘴里送，轻轻咬一口，啊，这面多么劲道。汤汁紧紧地裹住面，吃下一根后，便迫不及待地吃下第二根，美味极了。整碗面，菜都吃完了了。喝的是汤，这可是整碗面之中的精髓呢。

怎么样，听了我的介绍，你一定饿了吧，那就快快来品尝一下我家乡的美食——烩面吧。

## 美食的演讲稿五分钟篇五

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！

## 美食的演讲稿五分钟篇六

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！

## 美食的演讲稿五分钟篇七

大家好！

很高兴站在这里发言！

今天，我们隆重举行20xx年校园美食节开幕式大会暨动员大会，在此，请允许我代表学生会生管会，对各位嘉宾和同学们的带来表示感谢！

高校饮食文化是校园文化的重要组成部分。加强高校饮食文化的建设，有利于推进校园文化的建设。美食节的举办，意在让每一位同学在丰富多彩的文化大背景下感受饮食文化的魅力。

“美食沟通你我，共享快乐生活”杭州电子科技大学信息工程学院一分院“我食我show”校园美食节已经开始举办了。

今天，信息工程学院一分院美食节开幕了，此次活动由院学生会生管会主办，后勤餐饮部协办，面向我院同学开展，本次活动我们倡导均衡、健康、安全、环保饮食！本着“和谐美食，健康饮食”的观念，活动将饮食文化知识贯穿始终，充分调动同学们的积极性，力争在全院范围内掀起“传承文化，品味食尚”的浪潮，最终将“健康与文化”带进校园、带进生活、带到大家的身边，实现“健康与你我同行”的目标。

挑动你的神经，触动你的味觉！让我们传承文化，品味食尚！

生管会一个半多学期以来，在食堂方面开展过很多活动，包括关于餐厅饮食和服务的问卷调查、八方菜研究和参观食堂活动等，其中，通过问卷调查，搜集同学们的建议和意见，跟食堂进行沟通，搭建双方的桥梁。针对调查汇总反映的“一些同学认为食堂应该增加菜的样式”的情况，我们开展了八方菜研究活动，征集浙江各地的家乡菜和特色菜，根据同学们征集表上填写的菜式材料和烹饪方式，提炼出其中切实可行的菜式，并邀请入围同学进食堂和厨师长进行交流和实践。参观食堂活动中，我们邀请各班代表，分批带队进行食堂的参观，项目包括餐盘的清洗程序、毛菜的加工制作程序、切配程序、员工佩戴口罩手套的要求和面包房的参观等等。让同学们能够走近食堂，感受食堂，了解食堂，信任食堂。

我的讲话完了，谢谢大家！

## 美食的演讲稿五分钟篇八

我的家乡在湖北省监利县容城镇，是一个离长江较近的地方。这里有许多水产品和农作物，所以，我的家乡常被称为“鱼米之乡”。

在我的家乡有许多美食，我最爱吃的是江虾、菱角、锅块。

我们这里的江虾可不像海虾一样大，它只有一到两厘米长，头上长着两根很长的胡子，这些虾子还没炒时是白色的，有些地方还是透明的，像水晶做的一样。但是你把它下锅一炒，它们立刻卷了起来，还慢慢地变成了粉红色，隔着老远就可闻到它的香味，馋得你口水直流三千尺。

在水产品中，不但有动物，还有植物，那是菱角。菱角外面有一层黑不啦叽的壳，样子就像老牛头上的一对角，角尖上长着刺，如果你拿的时候不小心，还会被刺伤。虽然它外面长得不好看，但只要你把它剖开，里面就会落出白生生的肉来。它可以蒸着吃，也可以当菜炒着吃。蒸的时候，用沙木蒸笼，蒸一个多小时后，开盖就是香味。我们那里，一到夏天，大街上都是卖菱角的，“卖菱角啦，沙木蒸笼蒸的菱角”的叫卖声，离很远都听得见。有时候家里图方便，会直接去了壳，放上辣椒用猛火炒，绿色的辣椒衬托着雪白的菱角肉，又好看又好吃。

我的家乡还有一种美食，那就是锅块。锅块只有冬天才有得吃。冬天里，在街头巷尾，你总能找到锅块摊。只要有人来，老板就会拿出一小块面团，里包了肉或菜，再摊成饼状，在饼上拍上芝麻，然后把它贴在用油桶改成的火炉的内壁上，火烧得很旺，不一会儿，锅块就膨胀起来，表面变成了金黄色，冒出一阵阵浓浓的香气，烤好了，你还可以在外面刷上辣酱或是甜酱，在大冬天里能吃上锅块，可是一种享受。

对我们家乡的美食，你感兴趣吗？如果你的家乡没有这些食物，那就到我家乡来做客吧！我请你吃遍我们家乡的美食。

## 美食的演讲稿五分钟篇九

你们好！

我的家乡是四川一个普普通通的小镇，它虽然毫不起眼，但是却有着自己独特的韵味。

我最喜欢吃酸辣粉和麻辣烫了，将光滑、雪白的粉条倒进沸腾的开水中煮一会儿，待粉条煮熟了以后，就被倒进干净的瓷碗中，在上面撒上葱呀、蒜泥呀、胡椒粉等作料，再将鲜红的汤汁倒进半碗进去，就这样，一碗美味的酸辣粉就做好了。麻辣烫的做法更简单，将粉红的火腿呀什么的串在干净的竹签上，放进锅里锅边用夹子把竹签夹着，防止它整个儿都进了锅里，锅内鲜红的汤汁翻滚着，汤面上密密麻麻地漂浮着花椒、辣椒，以及一些我叫不出名的作料，过了一会儿，麻辣烫煮熟了，将它从锅里捞出来就可以吃了。

小孩子特别爱吃麻辣烫，不管是上学还是放学，他们都要买上一串在路上吃。大人们比起麻辣烫来，似乎更爱吃酸辣粉一些。难道不是吗？不论是下雨还是别的什么坏天气，小店里的人总是满满的。而且坐在桌旁埋头吃酸辣粉的总是大人们，在热气腾腾的锅旁等候的除了几位给孩子买麻辣烫的大人和几名中学生外，大多数是活泼的孩子。

遇到人满的时候，我总是把嘴一撇，站在一旁，责怪妈妈误了时间。这时，和蔼可亲的老板娘总会过来打圆场：“小姑娘，别生气了，是我的错，是因为我这店太小了！”那幽默风趣的话逗得我导火线涕为笑。

人少下来的时候，我和妈妈就坐在位子上，津津有味地吃着。酸辣粉的味道好极了，酸酸辣辣的，让人忍不住吃了还想吃。吃完粉后，我总会多要几串麻辣烫在回家的路上细细品尝，可最后的一串我绝对会风卷残云般地把它吃得干干净净。

啊！家乡的美食！

## 美食的演讲稿五分钟篇十

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，祝第四界中国美食文化节取得圆满成功！