

2023年美食演讲稿 美食的演讲稿(实用5篇)

演讲作为人类一种社会实践活动，它必须具备以下几个条件：演讲者、听众、沟通二者的媒介以及时间、环境。我们想要好好写一篇演讲稿，可是却无从下手吗？下面小编给大家带来关于学习演讲稿模板范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

美食演讲稿篇一

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，瞧那晶莹剔透的饺子，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！

美食演讲稿篇二

尊敬的各位领导、各位嘉宾、各位朋友：

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！

美食演讲稿篇三

亲爱的同学们：

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。

美食演讲稿篇四

大家都看过《舌尖上的中国》吧！我也来向大家介绍一下我舌尖上的美味吧！

登场美味——青椒鸡腿肉！它乃至出于奶奶的铲下。

青椒鸡腿肉，绿色无公害，安全无污染。香喷喷油光发亮出现金光灿灿颜色的美味鸡腿肉，再配上青翠欲滴让人倍增食欲与口感的青椒，再加上调味的味达美，简直就是一副美妙绝伦的美图！

晚上刚一回到家，就有一股美味直往鼻子里钻，我狠狠的吸了一口气，闻到了有猪排；白菜炖肉；酸辣土豆丝；还有一股莫

名而又奇特的奇香特别的吸引着我，它是那么的诱人，让人着迷，我完全被这股奇香所吸引，它的奇香盖过了所以饭菜的香味，我赶快大步奔了过去一看究竟，原来奶奶还炒了一盘青椒鸡腿肉。

我洗净了双手，准备大快朵颐，我夹起一块，的鸡腿肉，放在嘴里狠狠的撕下一块肉，拼命的咀嚼，那肉越嚼越香，肉非常有筋道，加上味达美的香味，咸度也刚刚好，吃的我鼻子嘴巴上全是油，奶奶微笑着站在一旁笑着说：“别急，慢慢吃，锅里还有呢”

啊!我的舌尖美味——青椒鸡腿肉，我爱死你了，同学们听了我的介绍是不是也流口水了，有机会我请你们吃我奶奶做的美味鸡腿肉哦。

美食演讲稿篇五

我最喜欢的美食是饺子。

我记得那是一个新春佳节的时候我从我的'睡梦中醒来，突然想起了今天要包饺子，便马上一骨碌的从床上跳起来，穿好衣服，洗漱完毕。便跑进客厅，看见大家都在忙活我便我也参与其中。一大团的活好的面，菜肉馅，擀面杖。准备齐全，包饺子便就开始了。

奶奶先将活好的面揉捏成长条状，把面分成距离一样的切成小块，压扁后用擀面杖擀圆。中间厚边缘薄的饺子皮便诞生了。我跟妈妈说你能让包一些吗？妈妈一口气说好的。我拿起了一张饺子皮取少许馅放在中间，再合起来，把四周的空隙捏起来，饺子就包好了。

要下锅了，一只只饺子慢慢地进了锅，冒出了一个一个小气泡。过了一会儿，如天鹅般浮在水面上，这就代表饺子熟了，可以起锅了。饺子刚盛进碗里，我顾不上烫，迫不及待的咬上

一口，嗯！浓浓的汤汁在口中萦绕，美味的肉馅仍留在我口中。

我好爱吃饺子。