

谈谈中国美食三分钟演讲稿(优质5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。那么你知道演讲稿如何写吗？下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

谈谈中国美食三分钟演讲稿篇一

敬爱的xxx□

大家好

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，我肚子里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，吃得方便热络，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”！

谈谈中国美食三分钟演讲稿篇二

敬爱的xxx□

大家好！

螺蛳粉具酸、辣、咸、鲜、烫的独特风味。它由柳州特有的软滑爽口的米粉，配上酸笋、腐竹、木耳、花生、萝卜干等一些劲口的配料，再淋上一大勺滚烫滚烫的螺蛳汤，一碗色香味俱全的螺蛳粉就做成了。不过，你别小看这螺蛳汤，它可有讲究了，它是以青螺作为主料，加上五香八角等几十种香料熬制成的，在柳州，要是你做的螺汤淡而无味是不会有看一眼的，精心熬制的螺汤具有清而不淡、麻而不躁、辣而不火、油而不腻的特点，一般是用一个大铁锅来煮，骨头、螺蛳浸在锅里，汤面上浮着厚厚的一层鲜红的辣油，散发着浓郁的辣香。

当你看到一碗正宗的螺蛳粉时，你肯定会食欲大开，瞧，晶莹白滑的米粉和翠绿的鲜菜浸在殷红的辣油里，而被炸得金黄酥脆的腐竹也点缀在其间，花生、黄花菜、酸笋，披上油亮的红油外套，沾沾自喜。令人垂涎三尺。

可以毫不避讳的说，螺蛳粉是柳州第一小吃！走在柳州街头，总能闻到风味独特的螺蛳香，那游离在空气中若有若无的酸辣美味，以及“吸溜吸溜”的吸粉声，构成了柳州街头一道必不可少的靓丽风景线。

谢谢大家！

谈谈中国美食三分钟演讲稿篇三

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一一般；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！

谈谈中国美食三分钟演讲稿篇四

大家好！

我并不是一个美食家，但是我是一个对吃很讲究的人，我从不乱吃东西，我吃东西是从健康的角度来考虑的，只要是对身体健康有利的东西，不管是好吃还是不好吃，我都要吃，而且我在饮食的过程中还会注意各种膳食的合理搭配，比如：肉类与素菜的搭配呀，水果与杂粮相配合呀等等，现在许多人都在追求所谓的绿色食品，这表明人们对美食的要求已经上升到了对健康有利的概念了。

我吃东西也讲求变化，就算是再好吃的`美食，要是天天重复吃，也不会觉得好吃了，有些东西偶尔难得吃上一两回的时候，那才算好吃，毕竟物以稀为贵吧。

再就是活到老，吃到老，当然也要学到老，学习什么？学习的是吃，边吃边学，边学边研究，有些人吃食无讲究，只讲求填饱肚子就行了，或者只要是味道好就什么都吃，我觉得这样吃只能饱口福而不算是善待自己，因为这样吃东西根本不能合理满足身体各方面的营养需要，只有那些四处奔波劳碌只图一日三餐吃饱的人才会这样吃，不过也有些有钱人只追求色、香、味俱全的美酒佳肴，常常把自己撑得大腹便便，到头来还弄得周身是病，这样又何苦呢？我觉得美食是一种文化，一种学问，只有研究着吃东西，才能吃出健康的身体来。这些就是我对美食的一些独特的见解。

谢谢大家！

谈谈中国美食三分钟演讲稿篇五

敬爱的xxx□

大家好！

我想只要一谈到美食，每个人都会有自己独特的见解。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！