

达州美食演讲稿(精选10篇)

演讲稿是演讲者根据几条原则性的提纲进行演讲，比较灵活，便于临场发挥，真实感强，又具有照读式演讲和背诵式演讲的长处。我们如何才能写得一篇优质的演讲稿呢？下面是小编帮大家整理的优秀演讲稿模板范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

达州美食演讲稿篇一

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致；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！

达州美食演讲稿篇二

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，祝第四届中国美食文化节取得圆满成功！

达州美食演讲稿篇三

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、千瓣紧裹、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！

达州美食演讲稿篇四

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！

达州美食演讲稿篇五

大家上午好！我是来自xxx公司的xxx，专门从事饮食供给和酒店服务管理专业，与在座的每一位生活都息息相关。作为一位食品生产与供给的管理者，非常注重食品安全、营养卫生和健康饮食。通过在工作之余的闲暇时间阅读《食品安全控制与管理》和《饮食营养与健康》两本书，读后受益匪浅，今天在这里与大家分享。

我想这是不可能的。食品安全已从中央到地方、各级政府都密切关注、层层布网、步步设防，对绿蔬、水果带有“身份证”，豆芽、食用油均有信息跟踪，实施基地监管，对那些不法商贩严格整治，杜绝货源，实实在在为百姓餐桌安全努力着。

同时也提醒在座的每一位，要从日常生活中注意食品安全，关心食品安全，打一场政府与人们合力的清扫不安全食品的战斗，把每一个隐藏不安全食品的暗角都清除干净，到那时就不需要“借我一双慧眼”，也能把这纷纷扰扰的食品看得清清楚楚、明明白白。同时也要提醒在座的每一位要远离“三无”食品，更不能轻信广告，要从自身做起，提高安全意识，让我们携起手来，共同抵制不法商贩，为我们能吃得健康、吃得安全而努力，不再谈“食”色变。

营养是人体生理发育、新陈代谢、日常行为不可或缺的能量，只有摄取吸收了适量的水、碳水化合物、脂肪、蛋白质、无机盐、维生素，人才能工作。营养的核心是合理配膳，平衡膳食，不能偏食，也不能厌食，要注重食品原料的多样化，促进营养综合吸收。所以说，《黄帝内经》上说：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”。在营养合理的情况下，不能忽视卫生，无论是食物原料的挑拣、洗涤、切配、

加工烹饪、装盘，都要严格。从感官系统、物理角度到化学检验，都要达到新鲜、光亮、爽嫩、弹性丰富，无异味和腐败变质现象。

我就不多叙，送大家十个“不”：衣不过暖、食不过饱、住不过奢、行不过富、劳不过累，逸不过安，喜不过欢，怒不可暴，名不过求，利不过贪。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。民以食为天，食以安为先，是我们大家的愿想。我愿和大家一道，把好食品安全这道关。每天提供美味可口、营养合理的佳肴，让大家吃得放心，工作安心，生活舒心，让大家吃出健康，吃出美丽，吃出欢乐。

谢谢大家！

达州美食演讲稿篇六

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—

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！

达州美食演讲稿篇七

我的家乡——清江——坐落于温州乐清，它是一个美丽富饶的沿海小镇，我们家乡的美食像天上的星星，数不胜数。不过，要说最有名的，还是三鲜面。

据说，三鲜面原来只有三种配料：白虾，蛤蜊，牡蛎。后来根据客人对口味的要求，商家又在原来的三鲜面里加上其他一些辅料或一些特色海鲜，但是，三鲜面这个名字还是一直保留了下来。噢，对了，悄悄告诉你，只有我们清江的三鲜面才是正宗的！

我记得有一家三鲜面馆坐落在公园对面的小店附近。有些人，本是专程来买东西的，可经过面馆，每每闻到面馆里飘出的三鲜面特有的香气，总忍不住进去大吃一顿。还有些远方的客人，也专门赶过来吃咱们清江的三鲜面。去的多了，无论是谁都会发现，面馆不小的店面每次都是“人满为患”，两名店主忙的不亦乐乎，可见大家对三鲜面的喜爱。

三鲜面不仅受人喜爱，做法也比较奇特。

首先准备：姜1小块，鸡蛋1个，小黄鱼1条，蛭子，白虾，鳃干，蛤蜊，牡蛎，葱，小青菜以及其他必要的配料。第一步要做姜蛋。把姜洗净，去皮，切片，一半切末，一半留着备用；鸡蛋搅匀加入姜末，再搅匀，搁在一旁。锅里放少许油，小火，煎姜蛋，煎好了拿出来备用。第二步，在锅里放油，加姜片，烧6成热，放小黄鱼，接着是鳃干，煎的颜色有点黄了就放蛭子，姜蛋，老酒，糖。直接加水，再放入白虾和适量盐，水开了放面食，水再次开时加适量味精，放牡蛎，葱叶，小青菜就可以出锅了。一口下去，第一个感觉是烫，然后就尝到了鲜，一口面进肚，就马上想再来一口，哪管什么“烫”！

呵呵，动心了吧？我们小镇永远欢迎你的到来！

达州美食演讲稿篇八

大家好！

我来谈谈自己家乡的美食吧。我是一名客家人，客家美食有很多，如酿豆腐、酿苦瓜、盐焗鸡等等。

客家地区最有名的美食是酿豆腐。每到春节、端午节、中秋节等重要节日时，酿豆腐是客家人必不可少的一道菜。相信很多人都吃过酿豆腐，但是，如果不是在客家地区，恐怕很难能够吃上正宗的酿豆腐。人们在城市餐厅里点的酿豆腐往往是不正宗的。为什么这么说呢？因为商家为了节约成本，往往随便把肉馅塞进豆腐里。这样就吃不出香脆的味道。因为酿豆腐是非常讲究手艺的，而且消耗的时间也比较长。来说说酿豆腐的过程吧。

首先，要把一块方形的豆腐分成两小块。接着还要准备好肉馅。肉馅通常由五花肉、香菇、葱等组成。把这些材料放进一个盘子里不断搅和，最终才能形成像样的肉馅。豆腐、肉馅都准备好了，接着才是重头戏。用筷子把豆腐挖一个坑，

然后把肉馅夹进豆腐坑里。这看起来简单，做起来还真不容易。用力过大会把豆腐坑弄穿，肉馅也就掉了。太过温柔的话，不仅很难把肉馅塞进去，而且又浪费时间。所以说，酿豆腐这道手艺是非常有讲究的。别看它麻烦，正宗的酿豆腐可好吃了。这绝对算得上是我家乡的特色美食。

当然，除了酿豆腐，酿苦瓜和盐焗鸡也很有名。比起酿豆腐，酿苦瓜相对来说会简单一些。通常在端午节的时候会吃酿苦瓜。至于盐焗鸡，在老家算不上逢年过节的必备佳肴，但正宗的盐焗鸡还是非常爽口的。

吃过这么多的美食，慢慢地，我发现：美食不仅仅是菜肴，同时也是一种文化。

谢谢大家！

达州美食演讲稿篇九

大家好！

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。

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。铅能造成说注意力低下、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，她会加入燕麦，桂圆，她还会粗粮、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。

谢谢大家！

达州美食演讲稿篇十

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！