

最新美食演讲稿(模板8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。优质的演讲稿该怎么样去写呢？下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

美食演讲稿篇一

在我的心中，朋友就似一本厚重的书，富有内涵，让人百读不厌。有一种想细细品味的欣喜和冲动。朋友似一处优美的风景，一直让我留连、欣赏、赞叹。

真诚的友谊，是一首永恒的歌。

炎炎夏日，友谊便似一杯清新透凉的冰红茶，滋润着人们干渴的喉咙。

秋风瑟瑟，友谊就如随风而落的佳叶，构成了金秋时节的一道亮丽的风景线。寒冬腊月，友谊就是一朵朵迎雪而立的梅花，绽放开来，温暖着人们的心田。

鲁迅和瞿秋白，在30年代白色恐怖笼罩下，曾结下一段崇高而感人的友谊。两人深深交谈后，都深深被对方高尚的人格，渊博的学识所吸引，很快成了志同道合的朋友。当时，瞿秋白先后几次到鲁迅家过避难生活。在共同生活的日子里，他们一起评论文章，交流学问。

这个故事，体现了鲁迅和瞿秋白两人真挚的友谊。

让我们再来看看另一个故事。

是的，友谊是关心，是互助，是春风，是暖流，是一个人进步的动力。

友谊，是理想土壤中的小花，是宏伟乐章上的两个音符。没有友谊，生命之树就会在时间的涛声中枯萎；心灵之壤就会在季节的变奏里荒芜。

古往今来，歌颂友谊的诗句有很多。李白的“桃花潭水深千尺，不及汪伦送我情”，苏轼的“但愿人长久，千里共婵娟”，王维的“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”，王勃的“海内存知己，天涯若比邻”……千古年来，人们念着它们，受着它们的感染，演绎着一幕幕动人的篇章。

最后，让我们说：“认识你，真好！”

美食演讲稿篇二

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！

美食演讲稿篇三

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”！

美食演讲稿篇四

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！

美食演讲稿篇五

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！

美食演讲稿篇六

每当放学回家的路上，我总会看见“新外婆家”那位老太太忙碌着炸鸡柳的身影。她已经七十几岁了，脸上爬满了皱纹，头发黑黑的，特别爱笑。

“奶奶，来10块钱鸡柳！”我说道。“好嘞，马上就好！”她一边笑，一边转身从篮子里拿出一杯鸡柳，放在台子上。只见奶奶拿起油桶，把油倒进锅里，等待了几分钟，她便把鸡柳倒了进去，块块鸡柳像一个个小伞兵，跳了下来。就在鸡柳刚进去的那一瞬间，锅里的油就像见到亲兄弟似的，立马沸腾起来，不一会儿鸡柳就变成金黄色的了。

接着，她拿起一双足有二三十厘米的长筷子，在锅里不停地搅拌着。这时的鸡柳像一头头可爱的小猪，在泥潭里自由自在地翻滚着。“噼里啪啦，噼里啪啦……”油又一次沸腾起来，就在这时，油从金黄色变成了橘黄色，一股浓浓的鸡柳香扑鼻而来。老奶奶拿起手旁边的漏勺，一遍又一遍地在锅里抄起放下，生怕鸡柳粘在锅上了，3分钟过后，她把鸡柳捞了上来，抖了抖漏勺，把锅里的油抖掉，鸡柳便出锅了。

奶奶拿来一个大碗，把鸡柳盛进了里面，洒上孜然和椒盐粉，用勺子挖上了一勺甜酱，用筷子快速地搅拌，一碗鸡柳就呈现在我的眼前。鸡柳金黄金黄的，看起来美味极了。

我赶忙夹起一条鸡柳，放进嘴里，甜酱虽甜，但甜而不腻，一股淡淡的肉香在我的嘴里流淌着，“哇！好美味啊！”我一边品尝，一边美滋滋地想着。

每当想起“新外婆家”的黄金鸡柳，那味道总是令人回味无穷

穷。

美食演讲稿篇七

妈妈再次直起腰，回身看看我，用手背轻轻抹了一下脸颊，淡淡地说了一句：“知道了。”说完又出门继续搬煤。我傻傻愣愣地站在门口，同学们一脸愕然地看着我。我又小声嘟囔了一句：“妈，我考试得了第一。”妈妈继续干活，搬起了一簸箕煤，对愣在一边的我们说：“孩子们，我知道了。你们快回家吧，谢谢你们。”语气平静地像完全没有报喜这回事。

同学将那张粉红色的喜报放在桌上，我尴尬地站在院子里，勉强送走了同学，心中的委屈从头涌到脚，觉得自己的成绩被母亲否定了，自己的面子被母亲打碎了，刚刚建立不到半天的自信心被母亲摧垮了，自尊心被母亲伤害了！

我站在院子里一声不吭，看着母亲来回搬运煤块也不像往常那样去帮忙。母亲忽然间在我的心中变得那么渺小，那么不近人情。好几天，我都闷闷不乐，甚至故意不理睬母亲。

在一个四年级小学生的心里，也许渴望有这样一个美好情景：漂亮的母亲站在亮堂堂的院子里，见到同学们送来的喜报，不停地夸奖自己，拿出好多糖果招待同学，甚至还请同学在家吃饭——这事关一个孩子的自尊心。可惜我什么都没有得到。那天我觉得脸被丢尽了，从此更不爱和同学说话了，开始感到家境的贫寒带给我的压力，甚至变得心事重重。

直到有一天，我回到家里，照例和母亲没有什么话说，走到房间门口，我愣住了。

母亲一个人坐在床边，依旧穿着那件洗得褪了色的青布褂子，她身后的墙壁上，花花绿绿地贴满了大哥得到的各种奖状，足足占了半面墙。大哥从小学开始，年年是三好生，有一年

还被评选为兰州市“三好学生”。那时候，大哥是父母的骄傲。每次拿来奖状，他并不张扬，悄悄放在家里桌子上，母亲看到后，就端端正正贴在墙上。直到大哥参加工作，他上学时的奖状还贴在墙上！

那一刻母亲的形象，像一副经典油画深深地印在我的脑海中。一瞬间，我什么都明白了，对母亲的记恨顿时烟消云散。母亲对我的爱，对我的每一点进步，发自内心地高兴。只是为了让我明白，家里穷，上学是一种奢侈的付出，学好功课理所应当，不应该那样张扬。

美食演讲稿篇八

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！