

2023年美食演讲稿(优质5篇)

演讲，首先要了解听众，注意听众的组成，了解他们的性格、年龄、受教育程度、出生地，分析他们的观点、态度、希望和要求。掌握这些以后，就可以决定采取什么方式来吸引听众，说服听众，取得好的效果。好的演讲稿对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇演讲稿下面是小编为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。

美食演讲稿篇一

提到我最喜欢的家乡小吃，那就非芋包莫属了。今天就让我来为大家介绍一下吧。

芋包的上半部像一个个的小褶似的，下半部是圆嘟嘟的形状，有些像一个圆柱。制作芋包的主要原料是菜芋和木薯粉。

将菜芋洗干净，放入锅中，加水没过芋子。煮熟后，剥去芋皮，拍烂。再放入适量的木薯粉，揉搓至软硬适度不粘手为止。因为做芋包的坯是用白色的木薯粉和菜芋搅拌而成的，所以芋包的表面是白色的。木薯粉和芋子的份量一定要刚好，不能太多，也不能太少，否则搅拌出来的坯不是太硬就是太粘，不仅不好包，而且口感也不好。

芋包的馅可以用瘦肉、香菇、豆干、红萝卜等食品搭配而成，它是根据自己的口味做的，不过不要放甜食。把准备好的馅一切碎后，一起放到锅中翻炒一番，调好味，就可以起锅了。把炒熟的馅装在一个稍大一些的盆子里，盆子中间要放一个倒扣的碗，以便把馅中的水分沥干，然后再放到一旁，等晾凉了再包。如果馅中的水分太多，馅太烫手了，包出来的质量就不好了。

芋包坯和馅都准备好了，就开始包芋包了。首先从芋包坯中捏出一小块来，揉捏成一个小碗似的面皮。一定要记住，要捏得很均匀，要是太厚了，吃的时候要嚼得久一点；要是太薄了，在蒸的时候，皮会裂开，馅也就漏出来了。然后，把馅舀一些到“小碗”中，在“小碗”的边缘捏出一个个的褶，然后左手掌心托住“碗底”，右手的食指和拇指一齐把这些小褶往中间聚集，捏成一个小圆锥似的头，一个圆嘟嘟的芋包就这样做成了。

最后一个步骤就是把芋包放入沸水中煮熟。差不多好了之后，就会有一股香喷喷的味道扑鼻而来，打开锅盖，只见一个个芋包胀鼓鼓的浮出水面，看了都让人。再用漏勺把它们捞到盆子里，淋上一些老酒、酱油、猪油，放些味精，葱花等调料即可食用了。那个味道吃起来软润香滑，让我们吃了还想吃。

家乡的小吃虽然很多，但是我最喜欢的是独具特色的芋包。

美食演讲稿篇二

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。

美食演讲稿篇三

朋友，你来过潮汕地区吗？品尝过潮汕小吃吗？说起潮汕小吃，那可是多种多样，说也说不完；它不仅样式多，而且各有特色，就拿潮汕蚝烙来说吧，它可是我最喜欢的潮汕小吃。

蚝，是我们潮汕的特色水产，味道鲜美而且营养丰富，被誉为“海里的牛奶”。聪明的潮汕人发明出了用蚝和生粉一起烙的吃法，称为蚝烙。

看，那厨师熟练地打着蛋，在平底锅里倒上油，用大火将锅里的油烧得滚烫，然后把和着生粉的鲜蚝适量地倒入油锅中，接着将打好的蛋轻轻淋上去，不一会儿，生粉就结成了一张大饼似的块状，颜色也逐渐由浅变深了。这时，厨师把大片的蚝烙铲起来，将它翻个底朝天，那油泡泡还在欢快地跳动着，只见翻过来的那一面已经呈金黄色。厨师时不时地翻动着，一阵子后，再将大片蚝烙撕成几块，再炒几下，撒上一层翠绿的芫荽，香喷喷的蚝烙就做好了。

吃正宗的蚝烙，还少不了一碟鱼露。蚝烙炒得滑滑软软的，表皮酥脆爽口，里层鲜嫩柔软，融入了微微的蛋香又不失海鲜的味道，实在妙！再加上鱼露特有的咸味，不知该怎么形容它的香呀！

蚝烙只是众多潮汕小吃中的一种，还有手打牛肉丸、达濠鱼丸、水景球……多得我都数不过来了。潮汕饮食文化丰富多彩，如果你到潮汕来，除了观赏风景，一定要尝尝我们这儿的特色小吃，那才不枉此行。

美食演讲稿篇四

我的家乡在陕西，那里有好多特产和风景。陕西的菜虽然没进中国八大菜系，不过陕西的羊肉泡馍和岐山臊子面等，都很不错。接下来我就说说陕西的羊肉泡馍。

其实羊肉泡馍的吃法大家都知道，一定要把馍掰的很碎，据说这样才好吃。羊肉泡馍的汤非常的醇香。到陕西不吃羊肉泡馍就等于白来了。一定要吃哦。这里还有镜糕，甜甜的好好吃的，而且颜色还很漂亮。

陕西还有很多美食，在这里不跟大家一一说了。欢迎来陕西做客。

谢谢大家！

美食演讲稿篇五

我的家乡有很多美味的食物，如：麦焦、麦饼、糟羹、青蟹等。其中，我最爱吃的就是麦饼。

麦饼的样子扁扁的，饼状满如圆月。麦饼的特点是皮薄、馅足，口味多样、味道鲜美。

麦饼馅有甜的，也有咸的。甜的以糖和芝麻为主馅，咸的内放虾皮、葱花、肉丁、香干或掺以蛋为馅。

麦饼要放在平底锅里烙。饼还没熟，但早就香气四溢了。如果是刚出锅的麦饼，里面还鼓着气，如气球一般又鼓又胀，看上去圆实丰满。表面看上去有很多褶皱，像一把打开的折扇，折扇上布满了错落有致的焦黄，散发出淡淡的烙烤之香。要是谁忍不住香味儿，在这时轻轻咬上一口，那他的嘴一定会被热气烫开花的。

麦饼既可以当正餐吃，还可以当点心吃。甜的爽口，咸的浓香，让人馋涎欲滴。喷香的麦饼配上一碗黏黏的小米粥，干稀搭配，特别美味。

每次吃完了麦饼之后，我都恋恋不忘，想着下一次什么时候才能再吃到这种宇宙无敌的麦饼呀！

啊！家乡的麦饼，我真的好爱你们呀！