

最新美食演讲稿 美食的演讲稿(精选6篇)

演讲稿是进行演讲的依据，是对演讲内容和形式的规范和提示，它体现着演讲的目的和手段。优质的演讲稿该怎么样去写呢？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。

美食演讲稿篇一

“民以食为天”是我一概认为比较精辟的理论——哪有谁不吃饭的？食物是人之根本，革命的本钱，因此我便为美食而狂。

假如大家硬要说我是个贪吃鬼，那倒不如说我是个不折不扣的美食家。我对食物的敏感度可不是吹的，那可是相当的厉害。就拿那一件事情来说吧。一心要烧一手好菜的爷爷有一次宣称他琢磨出了一道让它挖空思想了很久的保证我没吃过而且令人百吃不厌的菜肴。嘿，这倒挺新鲜的，蛮有意思的。在兴奋和焦急互相交织中，新菜出炉了！爷爷正打算问我这里加了什么特殊调料，却被我啊呜一口像猪八戒吃人参果似的囫圇吞枣地咽了下去。没事，再尝一口。这次我开始仔细品味：先用犬齿试探性地粗略地嚼一下，再转用臼齿慢慢地细嚼，汁液涌入喉咙，一丝丝肉也被咽了下去。我激动而又兴奋地站了起来，手颤动地指着这碟菜，脱口而出：“鸡蛋清”爷爷惊得目瞪口呆，他做梦也想不到我的嘴巴那么灵。之后我就接二连三的冒出了一大串之乎者也的’话还有平时读过的赞美菜肴的成语，听得爷爷是晕头转向。

“智者千虑必有一失”我这个“美食家”也有失手的时候。再一次偶然中我被一个问题难倒了。就是：罗汉大虾属于什么菜系？嘿，还真没见过？着急的我一个一个地扳手指头，全国菜系说个遍也没一个对。恰恰忘记了满汉全席。

学无止境。人无完人啊。美食的研究就跟学习是一个样的，必须要下苦功夫，才能铁杵磨成针！因此我为美食狂！

美食演讲稿篇二

我的家乡是内江市威远县，那里不仅景色优美，而且小吃多得数也数不尽：凉糕、羊肉汤、油条、油炸粩、叶儿粩、心肺汤……但我最爱吃的还是凉面。

凉面在威远也算是无人不知的小吃了。我家奶奶就特会做。奶奶先煮熟了一大盘淡黄的凉面，再去菜市场买了：大料、八角、茴香制成一种秘制的香油，再用姜搅拌成姜水，用蒜搅拌成蒜水，最后把煮好的豆芽和凉面、蒜水、姜水、白糖、酱油、芝麻油、香油一起搅拌，一碗又香、又甜、又麻的凉面就大功告成了，如果你觉得还不鲜辣呢，就再加一勺小米辣进去，管保你会直呼带劲儿。

一碗金黄色的凉面像一根根丝线似的盘在碗里，真是舍不得吃。

记得小时候，妈妈和奶奶在做凉面，凉面刚一做好，我就去给我那一碗凉面加调料，不管什么料，都往里面放，那细细的花椒粉自然是加了不少。刚加完调料，我就狼吞虎咽地吃了起来，结果因为味道太美，一吃就吃了三碗，麻得我“呼哧呼哧”直喘气，一连喝了三碗南瓜绿豆汤才止住了麻。

家乡风味小吃真是“一级棒”！如果你到我的家乡来，我一定会请你去饱餐一顿“威远凉面”！

美食演讲稿篇三

尊敬的各位领导、各位嘉宾、各位朋友：

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！

美食演讲稿篇四

吃着热乎乎的美食，我就会想：如果我离开了家乡，我会最想念家乡的什么？——如果我离开了家乡，我也许会怀念家乡的山山水水，那儿碧绿一片，云雾环绕；如果我离开了家乡，我也许会怀念家乡的条条小路，它们虽不宽阔，但很温馨；如

果我离开了家乡，我也许会怀念我在家乡留下的深厚友情，朋友们虽不完美，但和她们在一起我觉得很快乐……最后，我想到了我正吃着的东西——美味的食物。

要问我最喜欢吃的是什么美食呀，嘿嘿，当然是牛肉清汤了！要知道，我可是最喜欢吃肉了，而多种美食中就数牛肉清汤最“肉”了！再说了，要是冬天喝一碗牛肉清汤暖暖身子，别提多美妙啦！这个牛肉清汤呀，吃上去有一股浓浓的牛肉味儿，汤中的牛筋非常韧，看上去红红的。牛肉和绿绿的菜叶混杂在一起，特别养眼，真不愧是家乡的特色呢！不仅如此，你要是走在大街上呀，两边基本上都是饭店，哪家店会不卖牛肉清汤的？快进饭店去美美吃上一番吧！

如果我离开了家乡，那就等于是吃不到家乡正宗的美食，没准我还要瘦个几圈呢！所以，我真不敢想象，我离开家乡后会是个什么样子。

美食演讲稿篇五

尊敬的各位领导、各位嘉宾、各位朋友：

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，加之花菰、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！

美食演讲稿篇六

我的家乡为粮食大省，是全国人民的大粮仓，大厨房。家乡的美食数不胜数，最令我难忘的是遍布街头的各种平民小吃。

华灯初放时，五里长街成了饮食一条街，文化广场成了饮食的广场。广场中央雕塑着一匹腾飞的白马，这一带就有了“白马”的称号，谁不知闻名遐迩的白马小吃？常去白马小吃的食客终于明白：这里和古都开封的小吃原为同宗相传，中原的饮食文化源远流长。

走进饮食的广场，就如走进没有围墙的美食大观园。熙熙攘攘中，传出热闹的叫卖声，灯火照亮处，小吃的灯箱招牌令人眼新：张记正宗羊肉面，胡家秘传糊辣汤，李四水饺，王五馄饨，大块牛肉，小鸡烙馍。各种面食，各种小炒，报不完的家乡菜名，看不尽的夜宵盛况，徜徉其中，各取所需，各得其乐。摊位的布篷内座无虚席，或工或农，或官或商，有本地人百吃不厌，还有外地人慕名而来，有年轻人出双入对，还有全家人扶老携幼，归来的游子不禁寻思：家乡的小

吃竟如此火爆!

实惠是小吃的特点，合口是大众的评价。吃罢付账，我愣了半天，几乎喊出便宜二字。有人介绍：三元吃饱，五元吃好，十人八人一桌菜，五十元钱就够了，我问咋这么便宜，那人哈哈大笑：面是大田的麦子，菜是大棚的蔬菜，牛羊鸡鸭是自己饲养，你说便宜不便宜？我恍然大悟：这些年五谷丰登六畜兴旺，难怪常吃常有四时不绝。四时都是新鲜肉食，都是纯天然绿色食品，土锅制作味道独特，原汁原味的家乡风情。有的美味异乡他域是买不到，大餐馆里是吃不到，只有到家乡的饮食广场来寻觅。