

# 2023年感念母恩心得体会(模板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。我们想要好好写一篇演讲稿，可是却无从下手吗？下面我给大家整理了一些演讲稿模板范文，希望能够帮助到大家。

## 美食的演讲稿篇一

大家好！

在喜迎建国\_\_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与第四届中国湘菜美食文化节。我们将动员大家积极参与消费券大派送活动，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，积极参与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！

## 美食的演讲稿篇二

说起家乡江西的美食，那可真是数不胜数啊！板鸭、酱鸭肾、炸肉丸、腊肉腊鱼、炸鱼腐、肉蒸粉……都是江西人过年必备的食物，这其中，我最爱吃的就是鱼腐了。

据史书记载，江西鱼腐史称“皱纱”，起源于元朝大德年间，经过700多年的发展，“皱纱鱼腐”已成为极富江西地方特色的一道菜，特别在赣南地区。人们常常把它作为宴席必备的压轴菜，以祈求合家团圆，幸福美满。

春节前，我作为妈妈的助手，真真切切地体验了一回做“大厨”的感觉，做的，就是鱼腐。

万事俱备，只欠上锅。4斤食用油下锅温度达到沸点时，我把

鱼肉握在手心里，挤出一个小白球，用小调羹轻轻一铲，“扑通”一声滑入油锅，只需要七八秒钟，鱼腐便“仰泳”在那油面上，三分钟后，我抄起网勺，将鱼腐们全翻了个身子。哦，白色的“鹅卵石”渐渐变成了一个个金灿灿的小金球，身价顿时翻了好几倍呢！

嘿嘿，写到这里你是不是口水已是淹了太平洋呢？哈哈，别急别急，我家乡还有许多美味等着我介绍给你呢！

### 美食的演讲稿篇三

提到重庆的美食，不得不说到火锅。无论走到哪里，都会飘来阵阵火锅的香味，闻香望去，每一家火锅店里都挤满了人。而经常吃火锅的人，怎么也不会腻它。

这个周末，我提议去吃火锅，爸爸妈妈同意了。刚进一家火锅店，那迷人的香味就飘到了我的鼻子里。本来就肚子饿的我，已经迫不及待地想吃了。可惜老板告诉我们，已经没有座位了。这里的生意这么红火呀？我们马上又换了一家，这家只有一张桌子没有坐人。我们立刻坐下，却被服务员叫了起来：“嘿！干什么呢？这儿已经被别人预订啦！一会儿就要来呢！”我们只好又去了另一家，但是一样是满人。这下我可丧气了。爸妈又带着我去一个比较偏僻的地方吃火锅，没想到，人一样多！不过这家火锅开得够大的，我们总算坐下来了。

妈妈边点餐边说：“你知道火锅怎么来的吗？”“妈妈，我不知道。”“告诉你吧，很早以前，沿江的渔民长久呆在船上，难免风吹雨淋的，得了风湿病，于是他们就把去寒气的花椒、辣椒……，以及各种菜带到船上，用一个锅煮来吃，这样吃不但能让人身体暖和，还能消除风湿的疼痛，后来一传十，十传百，越来越多的人到了冬天，就喜欢吃火锅来驱寒，火锅就是这样来的。”哦，原来如此。

吃完火锅，我总结出火锅的三大特点：一麻、二辣、三烫。

我们一家开开心心地走出了火锅店。重庆的火锅以它独特的魅力吸引着许多顾客，真是让人吃了还想再吃一次！

## 美食的演讲稿篇四

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！

## 美食的演讲稿篇五

在临湘，有许多的美食，其中我最喜欢的就数蛋卷了。

每次过年过节，我妈妈都会做蛋卷来招待客人，今天我就向大家介绍一下蛋卷的制作过程吧！

首先，把鸡蛋打碎，然后把蛋清和蛋黄入在碗里搅拌，把搅拌好的鸡蛋液倒进锅里蒸，当鸡蛋液被蒸成薄薄的蛋皮之后，蛋卷的皮就做好了。

下一步要做的就是蛋卷的馅了，首先把肉或者蔬菜切碎，然后把切碎的馅放进锅里蒸，蒸熟之后，蛋卷的馅就完成了。

最后一步，把蛋皮铺在盘子上，然后把馅铺在蛋皮上，要铺均匀，把蛋卷起来，最后，把蛋卷起来的圆柱形切成一块一块的，蛋卷就完成啦！

每次妈妈做蛋卷时，我都十分高兴，忍不住多吃几个蛋卷。

这就是家乡的美食——蛋卷。

## 美食的演讲稿篇六

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！