

最新党旗面前践承诺心得体会(优秀5篇)

演讲稿也叫演讲词，是指在群众集会上或会议上发表讲话的文稿。演讲稿是进行宣传经常使用的一种文体。演讲的作用是表达个人的主张与见解，介绍一些学习、工作中的情况、经验，以便互相交流思想和感情。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

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，馓子也以已成为常见食品，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！

美食演讲稿篇二

俗话说的好：“民以食为天。”咱们河南小吃是极为丰富的，有逍遥镇的胡辣汤、郑州烩面、开封灌汤包、灵宝肉夹馍、洛阳羊肉汤等。

说起“吃”，我可烦恼了，我可是一只小馋猫，也是一个“小吃货”，我喜欢的美食很多，比如：牛排、沙拉、可乐鸡翅、汉堡……可我最喜欢的就是爸爸做的红烧肉哦。

爸爸做的红烧肉非常特别。在外边吃的红烧肉都非常油腻，而爸爸做的红烧肉，吃到嘴里入口即化还不油腻，好像吃了一口棉花糖似的，软软的，香香的，甜甜的。

每次爸爸做红烧肉的时候，我总是第一个抢着吃，全家都说我真是一只小馋猫。所有人吃到爸爸做的红烧肉都会竖起大拇指，赞不绝口。爸爸做的红烧肉可真是色香味俱全的美味佳肴呀。

暑假的一天，我突然想学做红烧肉了，就请爸爸帮忙。我和爸爸先去买五花肉，然后把肉和菜清洗干净，再开火倒入少量的橄榄油，放入一把冰糖，等到冰糖全部融化变成深褐色时，放入切好的五花肉迅速翻炒，让肉上都挂上红红的糖色，一块块肉立马变的晶莹剔透非常诱人，然后倒入适量开水，再放入葱、姜、蒜等调味料，开大火烧开后改用小火慢炖三十分钟，香喷喷的红烧肉就做好了，然后放入盘子里撒上香菜滴上几滴香油就可以上桌了。

我把爸爸的手艺学会了，但是做的红烧肉跟爸爸的比可差的远呢，我做的油太多了，也太肥，难吃极了。

我爸爸做饭可是有秘诀的，不瞒你们说，我爸爸做的每道菜为什么都那么香呢，就是因为爸爸放了香油，这就是爸爸做菜的秘诀。

我爸爸会在闲暇时做各种各样的美食给我们吃，爸爸做的菜可都会用他的小秘诀哦。在我心里爸爸做的红烧肉是独一无二的，我超级喜欢爸爸做的红烧肉。

美食演讲稿篇三

大家早上好！

我今天演讲的题目是：童年的成长。

时间像流水，一眨眼的功夫，我们就从懵懂的少年变成了一个大人。我们的童年是怎样的？应该是欢乐、幼稚、天真的。如果生活就像一张白纸，那么童年才刚刚开始勾勒出笔画。

有人说童年是充满无限乐趣的。但是我认为我们的童年应该是一个成长的过程。

对于农村孩子来说，在每个人的童年里，女孩子没有洋娃娃，男孩子没有机器人。女孩们在玩房子的时候，男孩们则掏鸟巢抓螃蟹。

我的童年就像一个装满了欢乐、天真的盒子，和泥土打交道就是我的专利。当太阳慢慢升起的时候，睡在我旁边的父母已经不见了，我在乱糟糟的院子里开始了一天的生活。

这对我来说无所谓，我会冲进屋里拿扫把打扫干净，然后打开水盖，舀水泼熄飞扬的尘土。地上出现坑坑洼洼的时候，我会拿起铁锹，随便找了个地方加些土，小心翼翼的将它填平。

之后，父母满头大汗地回来了，躺在炕上休息了几分钟。然后他们再出去干活，看到家里收拾得那么干净，我想他们应该放松了许多吧。

而如今我长大了，童年的经历让我变得更加懂事了。夏天的时候，爸爸还在工地上工作，背都脱皮了，我会帮他细心的上上膏药，叮嘱他多加小心。冬天妈妈的手指发红，冻得肿胀，而她依然早出晚归。我会悄悄给她买护手霜，提醒她随时保护好自己的双手。

有一天，我劝妈妈早点休息，妈妈笑着说，“你长大了！”

是啊！时光飞逝，你可曾发现父母已不再年轻，脸上布满皱纹，银发爬上了头，双手也不再柔软。我们也告别了童年，开始长大了。

我的演讲到此结束，谢谢大家的聆听！

美食演讲稿篇四

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，挤出一个小圆球，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！

美食演讲稿篇五

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xx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xx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！

美食演讲稿篇六

河南是我的故乡，我爱我的故乡，虽然现在不在故乡但是我还是要来尝尝我家故乡的美食。

在我们河南，最的就是豆腐脑。也许还有许人不知道豆腐脑是怎么做的吧。做豆腐脑要先把大豆在水里泡上四五个小时，把大豆泡得又白又胖的时候，捞出来在花磨中磨。花磨中间有一个小孔，那是放进豆子的地方。把豆放进去，然后拿着晃杆带动花磨转动起来，那豆子就慢慢的进去，下来变成豆汁流在桶里。

那白色醇香的豆汁真是太诱人了，然后就一直的添豆、添水，一会儿豆就磨完了。

该过滤了，把豆汁倒在吊单里面，那净得豆汁就漏了下去了，而豆渣便留在吊单里面了，用手握着吊单两头，慢慢晃动起来，留在豆渣中的豆汁就会从吊单中全漏下来。

过滤后剩下的豆渣很多人通常都用来喂了牲口，其实先留着，一会儿有大用处呢。现在把豆汁倒进锅里，烧着火，沸腾时，那烟就冒起来，远远的就可以闻见豆汁的香味了，让人迫不及待地想喝一口。这时把醋倒进豆汁中，过三四分钟，豆汁就像变魔术一样就成了黄色的浆和大块大块白白的豆腐脑。

然后和面捏丸子。用豆渣刚才剩下的豆渣和着小茴香、韭菜、面拌成馅，然后手捏成圆圆的丸子，当锅沸腾时放进去。

做豆腐脑用干菜，因为干菜叶很有嚼劲，特好吃。再放进腌好的葱花儿等调料，这样香喷喷的豆腐脑就做成了。看它的样子有白白的脑、绿绿的菜、用各种材料拌成的丸子颜色好看，那香就不用说了，在门外就能闻到香味了，说是香飘十里也不夸张。

大家如果现在看我写的已经流了口水的话那就来我的家乡来试试吧。

美食演讲稿篇七

你们好！

精美的橱窗内，那些有着鲜艳外表，爆表颜值的零食，越来越深受大家的喜爱。在街上，它们随处可见，如各类蛋糕、甜点、花式饮料等等。而那些传统美食却随着人们生活水平的进步而慢慢消失。

走进五(3)班，就让我重新带你体味一下传统美食的味道吧。我们特别邀请了慈溪非物质文化遗产代表性项目传承人“德和塘坊”的诸伯伯为大家现场制作慈溪传统美食——“老鼠糖球”。

同学们很有礼貌地和诸伯伯打招呼。并用兴奋的目光看着诸伯伯从桶里拿出一大块黄褐色的糖栓在木棍上。诸伯伯熟练

地做着每一个动作，一挂，一拉，一挂，一拉……无限循环这个动作，我们发现，那糖的颜色变得越来越淡了。

诸伯伯从木棍上取下糖，顿时，从我面前飘来一股诱人的香味。只见伯伯在桌上慢慢把糖揉圆、压平，接着把馅包进去，最后的样子真像一个大饺子。这还没完呢！随后，诸伯伯又把它搓得长长的，此时，馅已经均匀地融合在里面。诸伯伯用两只手的大拇指掐住一个点，再一拧、一拉，“哇！”同学们欢叫道，原来是第一个“老鼠糖球”完成了。诸伯伯告诉我们：“老鼠糖球”学名为水糖球，因为水糖球成型后一头拖着一条长长的如老鼠一般的尾巴，所以又俗称为“老鼠糖球”。

这看似简单的制作过程其实并非这么简单。已经有31只“小老鼠”诞生了啦，不过你看它们，有高有矮，有胖有瘦，尾巴有长有短，真是一个比一个“特别”啊！

终于可以品尝这只美味的“小老鼠”啦！它的味道甜而不腻，比那些散装称斤的糖好吃多了。真令人流连忘返，赞不绝口。

大家品尝着家乡的传统美食，嘴里甜甜的，心里甜甜的，笑容也是甜甜的！

美食演讲稿篇八

我对冰糖葫芦情有独钟。几颗山楂、一根木签儿便凑成了一串香甜可口、酸爽鲜嫩的冰糖葫芦。这几乎成了我对家乡美食的所有记忆。

说到冰糖葫芦的特点，它的形状和颜色可是它的一大优势哦！远远望去，冰糖葫芦就像一个五颜六色的灯笼，仔细观察冰糖葫芦犹如一位穿着五颜六色衣服的仙女，在天柱上飞旋。随着人们生活标准的提高，冰糖葫芦的形状变得更加婀娜多姿，有香蕉、山楂、水蜜桃……穿上那晶莹的糖衣，仿佛努

力地睁开那水汪汪、迷人的大眼睛撒娇地说：“快来尝尝我吧！”有谁不会被它的“糖衣炮弹”所击中呢？在它的“铁证”下，我们还是“服输”吧。

上集说冰糖葫芦秀色可餐，这集我们就“欲穷千里目，更上一层楼”——了解、探索一下它的真实面目。拿起冰糖葫芦，首先就会被它那热气腾腾中蕴藏的清香味道所迷住，它不费吹灰之力把万众所吸引。你现在肯定迫不及待地想大吃特吃一根，但又恋恋不舍地一小口一小口嚼着。轻轻地咬上一口，一阵清香顺口而来。刹那，这清香流进了我的五脏六腑中。啊！好凉爽呀，恨不得一口气把所有五颜六色的小果肉全部吃掉！我对这味道一直赞不绝口呢。

那么，冰糖葫芦又是怎么脱胎换骨来到人间的呢！原来，冰糖葫芦的制作方法很简单：将小红果放在提前准备好的木签上，再用熬好的糖浆一裹就一切万事大吉了！没想到吧，冰糖葫芦比人类的出生简单多了。

我爱家乡的冰糖葫芦，对它情有独钟，它让我吃出了家乡的味道，童年的滋味！

我在此还想提醒大家：食多伤胃。虽然冰糖葫芦深受大家喜爱，但吃多了容易伤身体。