

2023年幼儿美食演讲稿(模板9篇)

使用正确的写作思路书写演讲稿会更加事半功倍。在日常生活和工作中，能够利用到演讲稿的场合越来越多。优质的演讲稿该怎么样去写呢？那么下面我就给大家讲一讲演讲稿怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

幼儿美食演讲稿篇一

各位家长大家好！今天我非常荣幸能坐在这里和大家交流我关于教育孩子的.一点个人体会，有不恰当的地方还请大家见谅！

一、以身作则。家长首先要养成良好的习惯。为孩子起到表率作用。因为，父母的一言一行都是孩子的启蒙。提供孩子的学习氛围，与孩子一起看书或学习。久而久之，渐渐地他们自然而然地感觉父母非常注重学习，知道自己应该如何去学习，懂得了不是为谁而学的道理。

二、尊重孩子。何为尊重呢？咱们不妨在适当的时间坐下来和孩子相互交流，让孩子畅所欲言，给咱们提供一些信息，让咱们知道孩子的喜怒哀乐。有时意见分歧时，做为家长，是否会去认真考虑孩子的意见比咱们的更完善、更妥贴。如果这样，咱们就应该放弃自己的意见，大胆采纳孩子的意见。这是给孩子一次是非认知判断能力的锻炼，既尊重了孩子，又缩短了两代人的鸿沟。

三、寻找学习兴趣。孩子不爱学习，主要原因是对学习缺乏兴趣。兴趣是最好的老师，要让孩子对学习感兴趣，和老师及家长的引导是分开不的，平时应多和孩子以一种平等的心态进行沟通，在沟通交流过程中寻找孩子在学习生活的爱好，寻找共同话题，在平时的生活过程中多鼓励赏识自己的孩子，让他认为自己行，树立对学习的信心，只有这样长期的不断

努力支持他，才能让孩子找到成功的感觉，有了兴趣，相信他一定会将学习搞上去。

有效的，而不是被迫的、压力的和效率低下的。

五，纠正想法。咱们应该纠正孩子的一种想法，孩子以为学习是为了父母，把学习看成一种负担，是完成父母交给的任务，因而缺乏学习的兴趣，只是机械地应付，一旦遇到困难就产生逃避的想法。因此咱们在给孩子确立学习目标之前，首先要使学生自己明白学习的重要性，要让他们知道为什么要学习，只有通过今天的努力学习，才能使拥有自己更美好的未来。学习是为了自己，为了自己美好的未来。父母的担心是为自己好，是替自己的未来担心。

最后，要经常与老师沟通。在这点上，父母应及时与老师取得联系，知道孩子的学习状况。一个孩子在学习上，不可能每个环节一帆风顺，随时有潮起潮落，只是不知漏在哪一环，双方取得联系后，及时纠正和弥补不足之处，帮助孩子渡过难关，取得扎实基础。

以上是我自己的一些体会看法，希望能给大家在教育孩子方面有一些帮助。谢谢大家！

幼儿美食演讲稿篇二

现在是先进美丽的2920__年，此时的地球已经成为了香飘四溢的美食星球，什么东西都是用可口的食物做成的，这不，在中国，就有一座富饶繁华的“美食城”！

我家住在一座三层蛋糕屋里，屋子很漂亮很温馨，里面的家具都是精致的小甜点制成的；第一层蛋糕(一楼)是客厅和厨房等一些休息室，第二层蛋糕(二楼)是卧室、书房和浴室，第三层蛋糕(三楼)是我最喜欢待的地方，因为那里是小阁楼，有个大大的阳台和天窗，还有一张床是用来给客人用的，只

要晚上躺在床上抬起头，就可以看见繁星点点，可美啦！

啊，好一个美食城！只要你来参观，保证随处可以听到络绎不绝的——

“嗝——”

幼儿美食演讲稿篇三

坐落在汉口闹市区的老通城酒楼，以特有的传统风味小吃豆皮而享誉国内。迄今，许多高级政府官员、首脑人物都品尝过。豆皮以糯米、鸡蛋、鲜肉丁、鲜虾仁等为主要原料，做成一厘米厚、小块见方的式样。用油煎好，盛于盘中。吃起来外皮香脆内里酥软，美味可口，油而不腻。国内仅武汉独有。

而湖北最有名气的美食，便是云梦鱼面。云梦鱼面生产于古泽云梦，始产于清道光年间，历史悠久。云梦鱼面选用“白鹤分流”之鱼，桂花潭中之水，新麦上等面粉及芝麻香油等为主要原料，白如银、细如丝，故又称“银丝鱼面”。云梦鱼面营养丰富，风味独到，鲜美可口。1915年，云梦鱼面在巴拿马万国博览会参加特产比赛获优质银牌奖，畅销全国及国际市场。

湖北还有许许多多的美食小吃：沙湖盐蛋、咸宁桂花茶、桂花糖果、桂花糕、风味鸭脖、热拌面……湖北的美食小吃琳琅满目，真不愧是“美食之城”呀！

在20xx年的元旦，厚街镇富民商业步行街举行了厚街镇首届美食节。

一位做马蹄糕的阿姨向我们介绍了马蹄糕的做法：第一步：把马蹄去皮洗干净并切成小粒。第二步：把水和糖以10：9放进锅里，煮成浓的糖水，再用水和马蹄粉以重量2：1混合成

生浆糊。第三步：倒生浆糊到糖水里，边倒边搅均匀，做成半生半熟浆糊。第四步：把马蹄粒倒进半生半熟浆糊，并搅均匀，然后用盆装好，大火蒸三十分钟即可。

是的，举办美食节，既能保留传统的美食，又能发扬传统的文化！让我们共同努力吧！把厚街建设得更美好！

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的特色美食。今天，我就向大家介绍一道我们家乡的美食——开封灌汤包。

开封灌汤包原为宋朝皇家御用美食，流传至今已有百年历史，它风味独特，是开封著名的美食之一。开封灌汤包不仅味道鲜美，而且制作方法也很简单。首先，将猪肉绞成馅，放入盆内，再加入酱油、料酒、姜末、味精、盐搅拌。接下来和面，将面揉的不软不硬，光滑不粘手。然后，待面发开后，切成一个个的面剂，开始擀皮。擀皮是很有讲究的，擀好的面皮周围要薄一些，中间略厚一点。这样，汤包既能皮薄如纸，又不会破馅。万事具备，就开始包包子了！这一步很关键，不仅要掌握好肉馅的比例，而且还要在包包子里加入些已经冻好的肉冻。正宗的开封灌汤包的包子皮上要捏制30道绉折，并且要求纤巧匀称。搁在白瓷盘上看，就像一朵朵丰满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的白菊。最后一步，就是上笼蒸制了，蒸大约10分钟就可以出锅了！

蒸熟的汤包端上来，热气腾腾，雪白晶亮。抬箸夹起来，饱满的像盏小灯笼，隐约可见里面汤汁摇动。有一种吹弹就破的柔滑，不要说吃了，看着就是一种美的享受。对着一个个晶亮剔透的汤包，你可千万不要急着下口，否则热热浓浓的汤汁可要溅你一身。正确的方法是轻轻提起汤包上面的折皱、细细地咬上一小口，拌着扑鼻香味，徐徐地吸吮粉红色的汤汁，顿觉唇齿留香。这时，你再慢慢的品尝汤包，浓香的肉馅配上筋道的包皮，令你食欲大增。开封灌汤包不仅营养高，而且脂肪含量低，健康不发胖！

幼儿美食演讲稿篇四

大家下午好！

我是来自漫江的晏连红，今天我演讲的题目是《教师的爱与责任》

什么是爱？什么是责任？大爱无痕，更确切的说爱是一份深深的责任，我不敢说自己肩负着未来、肩负着使命之类的责任，但是作为一名普通的教师，我知道不管是出于道德规范、还是为人师表的榜样，在危险来临之际，我不会像“范跑跑”一样丢下自己的学生而自己逃之夭夭。

有人说爱是一种奉献，但我觉得我心中的爱更像是一份深深的责任。这种责任就是对自己所从事的职业要有负责任意识。有了强烈的责任感与事业心，我们才会敬业、乐业，也才能一辈子“学而不厌，诲人不倦”。

力量，使我的人生信念更加坚定。于是，在人生的第一个十字路口，我毅然选择了教师这一职业。我自豪，我是一名中国教师；我自豪我是一名青年教师；我自豪，我是一名小学教师；当我第一次以教师的身份踏进小学时，我的心情是多么激动，多么的自豪。然而，俗话说的好：最后方知酒味浓，为师方知为师难。为了上好一节课，我常常日思夜想，认真阅读各种有关的参考资料，积极向有经验的教师请教，认真备好每一节课。有时已是夜深人静，劳累了一天，躺在床上，但满脑子仍是问题，答案，灵感来了便忘记了疲劳，一骨碌爬起来写，直至满意为止。有时自己的孩子生病也不能陪在身边。有一次儿子得手足口病在南昌住院，但我仍然坚持在工作岗位。这一切都是为了学生，因为我是一名教师。

师者，传道授业解惑也。当孩子困惑时解疑答惑，颓丧时鼓舞激励，迷茫时指点方向苏霍姆林斯基说：“倾注于儿童的爱是我一生中最重要的事。”曾有人把学校比作池，把学生

比作池中鱼，把师爱比作池中水。试想，如果没有师爱，学校就是无水之池，学生就是无水之鱼。无水之鱼，其景何惨！“一日为师，终生为父”，站在讲台上看着下面几十双渴望的眼睛时，教师要有把他们教育成才的责任感。为了传授知识，我们有责任努力提高自己的综合素质，经常阅读专业书籍，积极参加研修活动，不断改进教育方式和教学方法，及时进行归纳总结，来提高自身的业务水平，以适应新课程教学的需要。如果没有强烈的责任感，不仅会误人子弟，而且也过不了自己良心这一关，这就是教师的责任。所以，教师在学生面前应是导师，应是慈母，应是朋友。给导师般的厚爱——多一点教导和激励，多一点严格和期待，多一点训练和督促，多一点召唤和鞭策；给学生以慈母般的仁爱——多一点信任和搀扶，多一点温暖和体贴，多一点呵护和爱怜，多一点表扬和鼓励；给学生以朋友般的挚爱——多一点平等和尊重，多一点帮助和支持，多一点理解和关心，多一点肯定和赞赏。只有这样，才能培养出明礼、诚信、自尊、自爱、自信和有创新精神的高素质人才。

肩负着圣洁的使命，我，愿把青春，刻进树的年轮；愿把关爱，融入生命的河流；愿把奉献，织成洁白的羽衣。

幼儿美食演讲稿篇五

大家好！

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的特色美食。今天，我就向大家介绍一道我们家乡的美食——开封灌汤包。

开封灌汤包原为宋朝皇家御用美食，流传至今已有百年历史，它风味独特，是开封的美食之一。开封灌汤包不仅味道鲜美，而且制作方法也很简单。首先，将猪肉绞成馅，放入盆内，再加入酱油、料酒、姜末、味精、盐搅拌。接下来和面，将面揉的不软不硬，光滑不粘手。然后，待面发开后，切成一个个的面剂，开始擀皮。擀皮是很有讲究的，擀好的面皮周

围要薄一些，中间略厚一点。这样，汤包既能皮薄如纸，又不会破馅。万事具备，就开始包包子了！这一步很关键，不仅要掌握好肉馅的比例，而且还要在包包子里加入些已经冻好的肉冻。正宗的开封灌汤包的包子皮上要捏制30道绉折，并且要求纤巧匀称。搁在白瓷盘上看，就像一朵朵丰满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的白菊。最后一步，就是上笼蒸制了，蒸大约10分钟就可以出锅了！

蒸熟的汤包端上来，热气腾腾，雪白晶亮。抬箸夹起来，饱满的像盏小灯笼，隐约可见里面汤汁摇动。有一种吹弹就破的柔滑，不要说吃了，看着就是一种美的享受。对着一个个晶亮剔透的汤包，你可千万不要急着下口，否则热热浓浓的汤汁可要溅你一身。正确的方法是轻轻提起汤包上面的折皱、细细地咬上一小口，拌着扑鼻香味，徐徐地吸吮粉红色的汤汁，顿觉唇齿留香。这时，你再慢慢的品尝汤包，浓香的肉馅配上筋道的包皮，令你食欲大增。开封灌汤包不仅营养高，而且脂肪含量低，健康不发胖！

看了我的介绍，相信你早就坐不住了吧！还等什么，按照我介绍的办法，自己亲自做一次开封灌汤包吧！

谢谢大家！

幼儿美食演讲稿篇六

时间匆匆过去了，转眼间我工作了近三年，期间有欢乐，也有实际意图，工作之路又累又坎坷。这可能是因为我不完美，所谓的“人不是圣贤，谁没有错”。（威廉莎士比亚，哈姆雷特，时间）。“但是在这条路上的坎坷中，我也收获了很多，学到了很多，让我感受最深的是如何战胜困难。

我开始工作的路上并不顺利，但我们必须相信自己。如果我们先认为自己不行，对自己失去信心，我们会先输给自己，然后输给自己。约翰肯尼迪，骄傲)我们学过一篇课文，那是

爱迪生发明灯泡的故事。爱迪生发明灯泡的时候，多次碰壁失败，但他用自己的自信做了一千多个实验，最后发明了历史上第一个灯泡，为人类做出了巨大贡献。

在我们探索的路上，我们要坚信不会一帆风顺，一定会风雨交加，但我们必须相信我们自己能行。约翰肯尼迪。这是一种信念，也是精神的力量。一种精神能源古今的无数事实表明，失败是成功之母，自信是成功的基础。正如爱迪生所说：“没有失败，离成功还很远。”所以我们要自信地迎接成功和失败，坚信我能做到。这将使我们终身受益。

总之，自信之歌回荡在个人成长中。自信是正确的自我定位和客观评价，是遇到困难时决不低头的巨大力量。

在自信和鼓励下，让我们在自己的人生中留下坚实的足迹。

幸福自信的人认为失败可以改变，努力不能浪费。所以他们知道什么时候急流要勇敢，上下3354。这些人有时也会遇到不顺心的事。面对障碍，他们坚信“天生我的材料一定有用”，不会随时轻言放弃。

幼儿美食演讲稿篇七

大家好！

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的特色美食。今天，我就向大家介绍一道我们家乡的美食——开封灌汤包。

开封灌汤包原为宋朝皇家御用美食，流传至今已有百年历史，它风味独特，是开封的美食之一。开封灌汤包不仅味道鲜美，而且制作方法也很简单。首先，将猪肉绞成馅，放入盆内，再加入酱油、料酒、姜末、味精、盐搅拌。接下来和面，将面揉的不软不硬，光滑不粘手。然后，待面发开后，切成一个个的面剂，开始擀皮。擀皮是很有讲究的，擀好的面皮周

围要薄一些，中间略厚一点。这样，汤包既能皮薄如纸，又不会破馅。万事具备，就开始包包子了！这一步很关键，不仅要掌握好肉馅的比例，而且还要在包包子里加入些已经冻好的肉冻。正宗的开封灌汤包的包子皮上要捏制30道绉折，并且要求纤巧匀称。搁在白瓷盘上看，就像一朵朵丰满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的白菊。最后一步，就是上笼蒸制了，蒸大约10分钟就可以出锅了！

蒸熟的汤包端上来，热气腾腾，雪白晶亮。抬箸夹起来，饱满的像盏小灯笼，隐约可见里面汤汁摇动。有一种吹弹就破的柔滑，不要说吃了，看着就是一种美的享受。对着一个个晶亮剔透的汤包，你可千万不要急着下口，否则热热浓浓的汤汁可要溅你一身。正确的方法是轻轻提起汤包上面的折皱、细细地咬上一小口，拌着扑鼻香味，徐徐地吸吮粉红色的汤汁，顿觉唇齿留香。这时，你再慢慢的品尝汤包，浓香的肉馅配上筋道的包皮，令你食欲大增。开封灌汤包不仅营养高，而且脂肪含量低，健康不发胖！

看了我的介绍，相信你早就坐不住了吧！还等什么，按照我介绍的办法，自己亲自做一次开封灌汤包吧！

谢谢大家！

幼儿美食演讲稿篇八

我的家乡在湖北省监利县容城镇，是一个离长江较近的地方。这里有许多水产品和农作物，所以，我的家乡常被称为“鱼米之乡”。

在我的家乡有许多美食，我最爱吃的是江虾、菱角、锅块。

我们这里的江虾可不像海虾一样大，它只有一到两厘米长，头上长着两根很长的胡子，这些虾子还没炒时是白色的，有些地方还是透明的，像水晶做的一样。但是你把它下锅一炒，

它们立刻卷了起来，还慢慢地变成了粉红色，隔着老远就可闻到它的香味，馋得你口水直流三千尺。

在水产品中，不但有动物，还有植物，那是菱角。菱角外面有一层黑不啦叽的壳，样子就像老牛头上的一对角，角尖上长着刺，如果你拿的时候不小心，还会被刺伤。虽然它外面长得不好看，但只要你把它剖开，里面就会落出白生生的肉来。它可以蒸着吃，也可以当菜炒着吃。蒸的时候，用沙木蒸笼，蒸一个多小时后，开盖就是香味。我们那里，一到夏天，大街上都是卖菱角的，“卖菱角啦，沙木蒸笼蒸的菱角”的叫卖声，离很远都听得见。有时候家里图方便，会直接去了壳，放上辣椒用猛火炒，绿色的辣椒衬托着雪白的菱角肉，又好看又好吃。

我的家乡还有一种美食，那就是锅块。锅块只有冬天才有得吃。冬天里，在街头巷尾，你总能找到锅块摊。只要有人来，老板就会拿出一小块面团，里包了肉或菜，再摊成饼状，在饼上拍上芝麻，然后把它贴在用油桶改成的火炉的内壁上，火烧得很旺，不一会儿，锅块就膨胀起来，表面变成了金黄色，冒出一阵阵浓浓的香气，烤好了，你还可以在外面刷上辣酱或是甜酱，在大冬天里能吃上锅块，可是一种享受。

对我们家乡的美食，你感兴趣吗？如果你的家乡没有这些食物，那就到我家乡来做客吧！我请你吃遍我们家乡的美食。

幼儿美食演讲稿篇九

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！