

2023年初中语文国培计划研修总结(通用5篇)

演讲作为人类一种社会实践活动，它必须具备以下几个条件：演讲者、听众、沟通二者的媒介以及时间、环境。演讲的直观性使其与听众直接交流，极易感染和打动听众。下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

美食的演讲稿篇一

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！

美食的演讲稿篇二

一次偶然的机会有，老爸从超市买回来一袋“重庆怪味胡豆”，乍一看这种食品的名称，我就对“怪味”这两个字产生了强烈的好奇心：什么样的味道才是怪味呢？为了尽快得到答案，我便迫不及待地打开包装袋，飞快地拿了一颗放在嘴里细细地品尝，味道果然不同凡响。从此我就迷上了这种味道特别的风味食品。

胡豆也叫蚕豆，是重庆的特产。

重庆怪味胡豆具有特有的工艺、独有的风味，集麻、辣、甜、咸、酥为一体，堪称一绝。它颗粒壮似桑椹，色泽滋润，香甜酥鲜美奇特，麻辣咸舒适爽口，品赏时除直观感外，还有美妙的想像之味。奇趣多多又相得益彰，因此得名怪味。

重庆怪味胡豆还有健脾开胃调理，学生膳食，夏季养生调理，便秘调理，清热解毒调理，益智补脑调理等功效，还荣获“99重庆市最佳食品品牌”、“98中国食品工业协会推荐品牌”、1996年中国国际食品博览会“国际品牌精品”、1995年中国·成都国际食品精品，食品机械包装设备博览会暨。

怪味胡豆的制作流程非常精细——把鲜蚕豆去皮、摘芽、洗净，煮熟后捞起，控干水分，用植物油加盐、料酒炒几下蚕豆，再加入糖、辣椒面，再炒几下，最后放入味精、花椒粉、香油，炒匀后一盘重庆怪味胡豆便闪亮登场了。

怎么样，听了我的介绍，心动了吧！快去买一袋尝尝吧！

美食的演讲稿篇三

大家好！今天我要演讲的主题是祖国美食。

大家都知道，祖国物产丰富，祖国壮丽山河，祖国有众多民族，祖国有悠久的历史与文化。说起美食，其实也是一种文化。

煎饼果子，大家一定都知道吧，它来自于天津，煎饼果子也有多年的历史，据说！最初是一位山东人首创的。

在祖国的首都北京，有着这样的美食——北京烤鸭，它香气喷鼻，肥而不腻，令人垂涎三尺。刚出炉的鸭子冒着热气，外焦里嫩，再配上甜面酱，青瓜丝，萝卜丝，包上大饼，想象一下这个味道还真是令人回味无穷呢！

在我的家乡——广东，一道这样的美食让我难以忘怀——酿豆腐，它是用五花肉和豆腐做成的，但他与麻婆豆腐不同，因为酿豆腐是把肉娘进豆腐里的。

祖国的美食也是一种文化，她让我感到骄傲！感到自豪！

美食的演讲稿篇四

大家好！

岭南因为气候较好，种植出来的农副产品比较好，比较多，一向都有鱼米之乡之称。岭南的美食佳肴，味道鲜美，香浓入味。此刻，就来品尝我们岭南的各种风味美食吧。

岭南的特产食品分为小食，家常菜，水果等。第一，我要来介绍的就是我们的岭南佳果荔枝。荔枝能称得上是岭南果霸了，荔枝是我们岭南培养起来，因为就只有岭南这一带地区才适合种植，荔枝是热带果实，受不起寒冷的影响，所以就

会在岭南范围内生长得出。据说，以前杨贵妃很喜欢吃荔枝，到了荔枝的季节，皇帝为了博取杨贵妃一笑，派人骑千里马从北方千里迢迢地来岭南摘荔枝回去吃，连续跑了三天三夜，死了几匹千里马才将荔枝送到，之后，当地人将杨贵妃曾吃过的那棵树叫妃子笑来命名。荔枝味道鲜美，剥开深红色的皮，轻轻地咬上一口，鲜甜的果汁渗入口中，稍微有点儿酸，加上甜甜的味道，只要吃过的人，都会赞不绝口，回味无穷，真是日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。唐代诗人白居易尝过荔枝后、也不禁赞叹道：嚼疑天上味，嗅异世间香，润胜连生水，鲜逾桔汤霜。什么东西都有它的优点和缺点，而它的缺点就是比较燥热，吃得太多会上火的哦！

除了香浓甜醇的荔枝，当然还有其它美食，我们岭南人有喝早茶的习惯。接不来，就说说岭南美食之四——糯米鸡。说起糯米鸡也有好多种类，湖南的，赣州的，但是，我们岭南的糯米鸡就与众不同，受人喜爱。

顾名思义，糯米鸡务必用糯米做的，选一些大片的荷叶，将糯米浸泡两个小时，再取出滤干，放入蒸锅中蒸熟，将鸡肉切成小块，调好味道，然后再把蒸熟的糯米饭，鸡，蛋的材料一齐用荷叶裹上，再蒸一会就能吃啦！介绍完做法，就来品尝一下吧。糯米鸡胀鼓鼓的，厚墩墩的，就像两只缩在一齐的小狗熊，拆开荷叶，一阵荷叶的香味吸引你忍不住去咬一口，就能到里面的鲜甜，多汁的饭，饭里还伴有鸡肉，蛋等等的佐料。真是糯米鸡中吃一口，美味尽在此刻中。

我们岭南的美食真是各式各样，应有尽有。吃了保证让你心花怒放。

谢谢大家！

美食的演讲稿篇五

我的家乡是柳州，那里有许多特色美食，例如云片糕、鸭脚

螺蛳煲、螺蛳粉等等，但是最具有代表性的还是螺蛳粉。

螺蛳粉鲜香诱人，汤是橘褐色的，闻起来散发着一股螺蛳的香味。配料更是丰富，有青翠欲滴的时令蔬菜、金灿灿的腐竹、子弹似的花生、又细又长的木耳丝，最重要的就是嫩白细圆的米粉了。这粉既香又带有嚼劲，让人垂涎欲滴。

来到一家螺蛳粉店，向服务员要一碗原味螺蛳粉，再等待几分钟，你离美味就只差一步了。上桌的螺蛳粉色泽鲜艳，五颜六色的配料飘浮在表面，只要把筷子再往汤里伸一些，再一夹，白白嫩嫩的粉就从汤里“伸”出来了。是不是很让人直流口水，胃口大开呢？吃第一口的时候，你的第一感觉就是辣和烫，但是你还是会忍不住去吃第二口，当你吃完这碗色香味俱全的螺蛳粉时，你已大汗淋漓了。可就算再烫，再辣，你还是会想吃第二碗，对它赞不绝口。

有一些螺蛳粉店会因为太出名而人满为患，店门口大排长龙，座无隙地，可见螺蛳粉是非常好吃的，引来了全世界各国人民，都千里迢迢地来到柳州，品尝这色香味俱全的螺蛳粉。

许多人可能吃了螺蛳粉却不知螺蛳粉的来历吧？故事是这样的：很久以前，一个外地朋友来到柳州，当时他很饿，找了一个卖螺蛳的小摊就坐下了。随后，他就跟老板娘要了一碗螺蛳，老板娘见他很饿，就干脆把粉一起放进螺蛳锅里煮了，然后端给那位外地朋友吃了之后，觉得非常美味，赞不绝口。之后，许多人都效仿老板娘的做法，就这样一代传一代，螺蛳粉就是这么得来的。

螺蛳粉是我的家乡美食，它已经走出了国门，各国朋友都非常喜欢它。到了柳州不吃螺蛳粉就不算来过柳州，你们一定要品尝它哦！

美食的演讲稿篇六

一提起河南的美食，你一定会想到“烩面”吧。今天，我来到你好好的品味一下家乡的美食，“烩面”。

河南烩面，是“中国五大面食”之一，与北京的炸酱面，四川的担担面，山西的刀削面，湖北的热干面齐名，享有盛誉。是一种荤素搭配，汤饭具有的传统美食。

烩面的气味，十分香浓，你刚挑起一筷子，就能感到一股浓郁的热腾腾的香气扑面而来，垂涎欲滴，闻上去就很有食欲。

烩面不光闻上去香，看着也美，色泽鲜艳。汤用骨头汤熬制，白白亮亮的。面条使用烩面坯拉长，拉成面。下入锅中。配菜则由海带丝、千张丝、粉条、青菜做成。出锅后，再撒上一小把香菜作点缀，辣椒油、醋提味。这样一碗色香味俱全的美食出锅了。

当你提起筷子，轻轻的夹住一根面，仔细一看，啊，这面多么有光泽，多么鲜美。一定会不住的往嘴里送，轻轻咬一口，啊，这面多么劲道。汤汁紧紧地裹住面，吃下一根后，便迫不及待地吃下第二根，美味极了。整碗面，菜都吃完了了。喝的是汤，这可是整碗面之中的精髓呢。

怎么样，听了我的介绍，你一定饿了吧，那就快快来品尝一下我家乡的美食——烩面吧。