

最新家乡的美食演讲稿 家乡美食(优质8篇)

演讲稿是演讲者根据几条原则性的提纲进行演讲，比较灵活，便于临场发挥，真实感强，又具有照读式演讲和背诵式演讲的长处。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。

家乡的美食演讲稿篇一

我来自韩国，从小都在北京生长，尽管如此，对那个遥远的故乡“韩国”，依旧有着浓浓的眷恋。我的爸爸妈妈也是如此，深深思念韩国的结果，所以我们全家每年都会回韩国一次。

每想到要回韩国，我就充满了期待，早早的就开始在脑海里规划着，要去哪里玩、哪里吃美食、哪里逛街，在爸爸妈妈的带领下，我们跟观光客走的路线完全不同，不但避开人潮，也真正享受到一个在地韩国人的生活了。

酷爱美食的我，心目中早有一个美食口袋名单，一个走透透的美食地图，在未来的假期里，我誓言要吃遍所有朝思暮想的美食，好好的解馋一番。

韩国的家乡味，最特殊的就是在嘴吧里蠕动的生小章鱼，那种新鲜的海味，跟章鱼触须拔河的刺激感，加上辛辣的沾酱，不仅有趣、其中的鲜美更是任何美食无法取代的。

在北京很多韩式的海鲜煎饼，都不如在韩国的多变化，种类之多让我不知如何选起，不管哪一种，馅料丰富加上酥脆的外皮，烫口都值得，值得一提的是沾酱，那是北京吃不到的哦！

泡菜就更不用说了，不管哪家店都一定会提供好吃的泡菜，辣炒年糕到处都有，走100步就有一家，辣辣qq的炒糕在下雪的冬天里，不输火锅的温暖，边走边吃，简直太享受了。

烤肉加泡菜，也是我的最爱，如果加上冷面搭配生肉泡菜，我就会是全世界最满足的女孩了。

此外韩国的猪血糕、泡面，都是我一点也不想错过的食物，你能想象吃不停的我，在假期结束后，会增加多少肥肉回来吗？我一点也不担心，只想好好吃个够后，回北京在动脑筋减肥吧！

说到这里，我的口水滴滴答答，巴不得明天就回韩国呢！

家乡的美食演讲稿篇二

大家好！

我并不是一个美食家，但是我是一个对吃很讲究的人，我从不乱吃东西，我吃东西是从健康的角度来考虑的，只要是对身体健康有利的东西，不管是好吃还是不好吃，我都要吃，而且我在饮食的过程中还会注意各种膳食的合理搭配，比如：肉类与素菜的搭配呀，水果与杂粮相配合呀等等，现在许多人都在追求所谓的绿色食品，这表明人们对美食的要求已经上升到了对健康有利的概念了。

我吃东西也讲求变化，就算是再好吃的美食，要是天天重复吃，也不会觉得好吃了，有些东西偶尔难得吃上一两回的时候，那才算好吃，毕竟物以稀为贵吧。

我觉得美食是一种文化，一种学问，只有研究着吃东西，才能吃出健康的身体来。这些就是我对美食的一些独特的见解。

谢谢大家！

家乡的美食演讲稿篇三

今天，我为大家介绍一下东北的特色之一——大馅饺子。

要想把大馅饺子吃到嘴，和面、拌馅这两个主要环节不能少。先要和好面，要把面揉软，并把面揉成一个个小圆球球，接着用擀面杖将小圆球擀成一张薄皮，等馅和好了就可以包饺子了。

万事俱备，只欠东风——和饺子馅了。我们东北人喜欢吃大葱猪肉馅的饺子，主要配料就是上好的猪肉和葱花。和馅的时候要把葱花切得碎一点儿，而且猪肉也要切得细些，然后放一些调料，最后放在一起拌均匀，馅就做好了。

一切准备就绪，开始大显身手了。把擀好的面皮平铺在掌心里，把馅儿放在面皮上，然后把面皮对折成半圆，在中间先捏一下，把面皮固定。然后可以依次从中间捏向两边，或从两边往中间捏，大约捏个五六下，饺子就包好了。

看着胖乎乎的大馅饺子，我想大家早已等不及了，那也得等饺子煮熟再吃。哎！不唠叨了，赶紧把包好的饺子下锅吧。我姥姥煮饺子那可是数一数二的，一个破皮的都没有。十多分钟左右，终于把饺子煮熟了。白白胖胖的饺子可爱极了，咬了一口汁水直流，满口流香，让人回味无穷。俗话说：“坐着不如躺着，好吃不如饺子。”

如果有机会来我的家乡哈尔滨，我一定请大家吃家乡的特色美食——大馅饺子，保你大饱口福，来吧，来吧，我的朋友！快来品尝我的家乡美食——大馅饺子吧！

家乡的美食演讲稿篇四

大家好！

很高兴站在这里发言！

今天，我们隆重举行20xx年校园美食节开幕式大会暨动员大会，在此，请允许我代表学生会生管会，对各位嘉宾和同学们的带来表示感谢！

高校饮食文化是校园文化的重要组成部分。加强高校饮食文化的建设，有利于推进校园文化的建设。美食节的举办，意在让每一位同学在丰富多彩的文化大背景下感受饮食文化的魅力。

“美食沟通你我，共享快乐生活”杭州电子科技大学信息工程学院一分院“我食我show”校园美食节已经开始举办了。

今天，信息工程学院一分院美食节开幕了，此次活动由院学生会生管会主办，后勤餐饮部协办，面向我院同学开展，本次活动我们倡导均衡、健康、安全、环保饮食！本着“和谐美食，健康饮食”的观念，活动将饮食文化知识贯穿始终，充分调动同学们的积极性，力争在全院范围内掀起“传承文化，品味食尚”的浪潮，最终将“健康与文化”带进校园、带进生活、带到大家的身边，实现“健康与你我同行”的目标。

挑动你的神经，触动你的味觉！让我们传承文化，品味食尚！

生管会一个半多学期以来，在食堂方面开展过很多活动，包括关于餐厅饮食和服务的问卷调查、八方菜研究和参观食堂活动等，其中，通过问卷调查，搜集同学们的建议和意见，跟食堂进行沟通，搭建双方的桥梁。针对调查汇总反映的“一些同学认为食堂应该增加菜的样式”的情况，我们开展了八方菜研究活动，征集浙江各地的家乡菜和特色菜，根据同学们征集表上填写的菜式材料和烹饪方式，提炼出其中切实可行的菜式，并邀请入围同学进食堂和厨师长进行交流和实践。参观食堂活动中，我们邀请各班代表，分批带队进

行食堂的参观，项目包括餐盘的清洗程序、毛菜的加工制作程序、切配程序、员工佩戴口罩手套的要求和面包房的参观等等。让同学们能够走近食堂，感受食堂，了解食堂，信任食堂。

我的讲话完了，谢谢大家！

家乡的美食演讲稿篇五

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！

家乡的美食演讲稿篇六

提到我最喜欢的家乡小吃，那就非芋包莫属了。今天就让我来为大家介绍一下吧。

芋包的上半部像一个个的小褶似的，下半部是圆嘟嘟的形状，有些像一个圆柱。制作芋包的主要原料是菜芋和木薯粉。

将菜芋洗干净，放入锅中，加水没过芋子。煮熟后，剥去芋皮，拍烂。再放入适量的木薯粉，揉搓至软硬适度不粘手为止。因为做芋包的坯是用白色的木薯粉和菜芋搅拌而成的，所以芋包的表面是白色的。木薯粉和芋子的份量一定要刚好，不能太多，也不能太少，否则搅拌出来的坯不是太硬就是太粘，不仅不好包，而且口感也不好。

芋包的馅可以用瘦肉、香菇、豆干、红萝卜等食品搭配而成，它是根据自己的口味做的，不过不要放甜食。把准备好的馅一切碎后，一起放到锅中翻炒一番，调好味，就可以起锅了。把炒熟的馅装在一个稍大一些的盆子里，盆子中间要放一个倒扣的碗，以便把馅中的水分沥干，然后再放到一旁，等晾凉了再包。如果馅中的水分太多，馅太烫手了，包出来的质量就不好了。

芋包坯和馅都准备好了，就开始包芋包了。首先从芋包坯中捏出一小块来，揉捏成一个小碗似的面皮。一定要记住，要捏得很均匀，要是太厚了，吃的时候要嚼得久一点；要是太薄了，在蒸的时候，皮会裂开，馅也就漏出来了。然后，把馅舀一些到“小碗”中，在“小碗”的边缘捏出一个个的褶，然后左手掌心托住“碗底”，右手的食指和拇指一齐把这些小褶往中间聚集，捏成一个小圆锥似的头，一个圆嘟嘟的芋包就这样做成了。

最后一个步骤就是把芋包放入沸水中煮熟。差不多好了之后，就会有一股香喷喷的味道扑鼻而来，打开锅盖，只见一个个

芋包胀鼓鼓的浮出水面，看了都让人。再用漏勺把它们捞到盆子里，淋上一些老酒、酱油、猪油，放些味精，葱花等调料即可食用了。那个味道吃起来软润香滑，让我们吃了还想吃。

家乡的小吃虽然很多，但是我最喜欢的是独具特色的芋包。

家乡的美食演讲稿篇七

大家好！

拼搏奋进六十年，硕果累累一甲子。新中国成立六十年以来，在中国共产党的坚强领导下，五十六个民族团结一心、奋发图强，经济迅猛发展、科技水平日新月异，综合国力逐渐增强，已跻身于世界强国之列，中国——腾飞的巨龙，傲然屹立在世界东方！

尤其改革开放三十年，祖国的经济建设一日千里，电视、报纸、网络……捷报频传，社会和谐发展、经济稳步增长、人民安居乐业。单从我们的身边就能感受到整个社会发展的翻天巨变，我们的家乡就是最好的例证。

东宁——一个祥和、富足的宝地，单听名字就让人身心舒畅；得天独厚的地理环境、丰富的自然资源，成就了“塞北小江南”美誉，孕育了勤劳、善良、热情、聪慧的东宁人。

连绵不断的群山、奔流不息的绥芬河、胡布图河，绘就了一幅山水相依、祥和安宁的世外桃源图。“九山半水半分田”，山上野味遍布，山腰果林飘香，山下稻田金黄。苹果梨、南国梨……入口香甜、回味无穷；滩头鱼、大马哈、小河蟹……吊人胃口；三岔口优质米远销省内外，人参、松茸、薇菜……已经成为国际贸易中热销的绿色产品。

“老有所养、病有所医、居者有其屋”，这一切在东宁已经

不再是遥远的事情。城乡居民基本医疗保险、高龄老人补助、城乡统筹发展……这一系列的惠民政策的落实，城里绿树成荫生活便利、农村也有了休闲公园、健身场所，极大地改善了生活环境，提高了人民的生活质量，社会主义新农村建设呈现跨越式发展；开发勋山要塞，尊重历史、科学求证，警醒世人，功在当代，利在千秋。

开辟口岸，促进中俄经济、文化的广泛交流，为东宁的发展注入了新鲜血液，使龙江明珠焕发出勃勃生机，从最初的倒大包、出劳务，到现在的境外工厂、农场的春笋般崛起，见证了东宁成长为东北对俄贸易桥头堡的成长历程；城乡绿化美化，开发绿色产业、发展旅游，促进县域经济的持续发展，洞庭漂流、五排山探密、渔村尝鲜……无一不让人留恋忘返，车在路上行，人在画中游。

从居民用电村村通、有线电视村村通、电话线路村村通，到今天的水泥路面村村通、平房区改造、黑木耳基地建设、现代工业园建设，过去的“晴天一身灰，雨天一脚泥”不见了，“两耳不知村外事”没了，人们的腰包鼓了、精气神足了、眼界放远了。华宇、吉信、建禄……一个个县内企业做大做强了，水电站、汽车交易城、山产品加工、木器制造……一个个引资项目落地生根，县域经济的迅猛发展，让人们看到一个腾飞的东宁、辉煌的东宁！

正是有了勤劳、善良、热情、聪慧的东宁人，正是因为东宁人的真诚自信、拼搏进取，才会拥有一个充满祥和的东宁、一个繁荣昌盛的东宁、一个朝着现代化昂首迈进的东宁！

鲜艳的红领巾飘扬在胸前，抬头望望高高飘扬的五星红旗，我感到无比的自豪，我为长在红旗下而自豪，更为自己是东宁人而自豪。作为东宁的接班人，我们要用心融入家乡的往昔，用我们的心奋发图强，更要用满腔热血绘就东宁辉煌的明天！

我的演讲到此结束，谢谢大家！

家乡的美食演讲稿篇八

你们好！

古人云：“民以食为天。”广东汕头等地区的小吃极富盛名。我的家乡在汕头地区的风顺，所以切身感受到汕头小吃的美味和诱人。

汕头小吃多为糕点类，同时也有油炸类和汤粉类。

在我小时候，每当全家团圆时，家中的成年人就围在一张方桌上包菜粿。首先是由健壮的青年将面粉渗点水，发酵粉等，用手用力的揉来揉去。然后几个人坐着包菜粿，他们用了一个跟鸡蛋大小的石头，又圆又滑的，捏一块揉好的面，洒上点面粉，将它按在掌心中，然后将石头放在上面滚来滚去，转出一个像篮子似的形状(如弯曲的饺子皮)。然后另一个手接过这面皮，用勺子在盆中舀些馅料放在面皮上，后两手一捏，中间轻轻一拍，一个圆圆的菜粿就做好了，菜粿可炸可蒸，炸之焦香入味，蒸之清甜可口。

现在的人大多爱吃油炸类和汤粉类。我最喜欢吃炸豆腐。炸豆腐有两种，一种是用凉粉皮炸的，只不过切成豆腐状罢了；二是用真豆腐炸的。凉粉皮炸的两面呈银白色，表面有些硬，中间依然是凉粉；而用真豆腐炸的，则表皮金黄诱人，里外都不太硬，易咬动。

吃这些豆腐都是有讲究的，例如：吃豆腐时要蘸酱料。酱料以液体为主，一种是清热下火的蒜头酱，由蒜头、醋、水做成；一种是清甜可口的辣椒酱，其实就是几块布丁大小的辣椒皮用盐、糖混合而成。蘸了这两口味酱料的炸豆腐特别美味，会让人越吃越想吃。

还有一种普通而又好吃的粉粿，颜色有点深银色且透明，很爽滑，有点地瓜的味道。它的汤底是猪骨熬成的，汤中还有炸的猪油皮和肉条、猪杂，混合在一起真是五花八门，但汤却清香，没有一点腥味儿。煲好后，在上面撒一些葱花或香菜，粉粿就好了。

哈哈，口馋了吧！

好吃竟在不言中，自己去尝尝吧！