

工商营业执照租赁合同(优秀5篇)

演讲比朗诵更自然，更自由，可以随着讲稿的内容而变化站位。一般说来，不要在演讲人前边安放讲桌，顶多安一个话筒，以增加音量和效果。那么你知道演讲稿如何写吗？以下是我帮大家整理的最新演讲稿模板范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

西安美食演讲稿篇一

你们好！

我的家乡是四川一个普普通通的小镇，它虽然毫不起眼，但是却有着自己独特的韵味。

我最喜欢吃酸辣粉和麻辣烫了，将光滑、雪白的粉条倒进沸腾的开水中煮一会儿，待粉条煮熟了以后，就被倒进干净的瓷碗中，在上面撒上葱呀、蒜泥呀、胡椒粉等作料，再将鲜红的汤汁倒进半碗进去，就这样，一碗美味的酸辣粉就做好了。麻辣烫的做法更简单，将粉红的火腿呀什么的串在干净的竹签上，放进锅里锅边用夹子把竹签夹着，防止它整个儿都进了锅里，锅内鲜红的汤汁翻滚着，汤面上密密麻麻地漂浮着花椒、辣椒，以及一些我叫不出名的作料，过了一会儿，麻辣烫煮熟了，将它从锅里捞出来就可以吃了。

小孩子特别爱吃麻辣烫，不管是上学还是放学，他们都要买上一串在路上吃。大人们比起麻辣烫来，似乎更爱吃酸辣粉一些。难道不是吗？不论是下雨还是别的什么坏天气，小店里的人总是满满的。而且坐在桌旁埋头吃酸辣粉的总是大人们，在热气腾腾的锅旁等候的除了几位给孩子买麻辣烫的大人和几名中学生外，大多数是活泼的孩子。

遇到人满的时候，我总是把嘴一撇，站在一旁，责怪妈妈误

了时间。这时，和蔼可亲的老板娘总会过来打圆场：“小姑娘，别生气了，是我的错，是因为我这店太小了！”那幽默风趣的话逗得我导火线涕为笑。

人少下来的时候，我和妈妈就坐在位子上，津津有味地吃着。酸辣粉的味道好极了，酸酸辣辣的，让人忍不住吃了还想吃。吃完粉后，我总会多要几串麻辣烫在回家的路上细细品尝，可最后的一串我绝对会风卷残云般地把它吃得干干净净。

啊！家乡的美食！

西安美食演讲稿篇二

大唐博相府文化艺术酒店内的两棵百年海棠树花团锦簇

近日，西安大唐博相府文化艺术酒店内，百年海棠，花团锦簇，奕奕扬香，自3月18日至3月25日，唐博开展了为期一周的海棠花开音乐会，引来不少游客观赏聆听。3月23号下午14时30分，趁着海棠花开，雅乐悠悠，由陕西省商务厅支持与指导，陕菜网联合大唐博相府酒店，以及众多陕西饮食文化大师共同发起的陕菜探秘之旅第100站——官府菜品鉴会在这里如期举行。

出席本次活动的成员除了有陕菜探秘会员们之外，还邀请了多位媒体和专家老师们共同加入。整场探秘活动是由“博相府赏海棠”、“听雅乐觅知音”、“品陕菜知唐宴”三部分组成。全方位的让探秘会员们从味觉、听觉、视觉上充分感受着暖暖的春光和生机勃勃的万物。

“汇聚唐文化之精粹，荟萃官府菜之品位”的大唐博相府酒店，坐落于西安曲江核心景区，西与千年古刹大雁塔相依，北与亚洲最大矩阵式音乐喷泉相偎，东与驰名中外的唐大慈恩寺遗址相携；南与大唐不夜城和大唐芙蓉园相望。院内长

廊环抱，亭台相望，飞檐翘角，各抱地势。其间花木繁多，修竹萦绕，鸟语花香，池鱼成戏。四时美景，往来变换，游走其中，如置身唐人画里，恍有吴带当风之楚楚！

海棠花下，茉莉花乐坊的佳人们奏响雅乐

海棠花开娇艳动人，但一般的海棠花无香味，只有西府海棠既香且艳，是海棠中的上品。唐博中院的两棵“西府海棠”树龄久远，仍枝繁叶茂、花团锦簇。海棠花下，茉莉花乐坊的佳人们搭配默契，将一首首柔美的乐曲像水波一样在院中荡漾。

“昔日官府饕餮盛宴，今朝百姓生活美餐”

备受大家期待的陕西官府宴更是好评如潮。陕西官府菜流传于陕西关中地区历代宫廷、官府系列菜点的总称。在西周至唐以来的数千年间，陕西菜（包括官府菜）作为“北食”的核心和代表而在全中国独领风骚。陕西官府宴以“淡烂、鲜香、醇厚”在陕菜中独树一帜。“昔日官府饕餮盛宴，今朝百姓生活美餐”。官府宴选料精严、花色众多、风味突出、营养丰富、烹饪多样、华丽典雅。在菜品的制作上，保留传统的制作技艺，确保一菜一型，一型一味；每道菜品的盛装器皿华贵典雅、造型精致、别具一格；每道菜点，不仅是一道另人垂涎欲滴的佳肴，更是一件令人赏心悦目的艺术珍品。会员们纷纷表示：此次探秘活动，真是一扫年节之阴霾，不虚此行啊！

2012年，陕菜网和大唐博相府酒店开始策划筹备“陕菜探秘”，当时陕西人不知陕西有陕菜，陕西餐饮行业萎靡，餐厅纷纷向外求索，川湘粤菜以及各式西餐不断地挤占着陕西的餐饮市场。面对陕西饮食文化的日渐衰落，推广陕菜，记住家乡的味道刻不容缓。在争取到地方政府与多位陕西文化大家、陕西饮食大家、各大主流媒体、网络媒体的鼎力支持后，2013年10月，在多方面的支持下，开启了陕菜探秘之旅

的第一站——走进古同洲大荔。七年来，陕菜探秘团队用味蕾与脚步丈量过陕西80多个区县的风光与美食。每到一站，活动内容不只是吃喝玩乐那么简单，更是与当地的餐饮企业一起，发掘当地菜肴的特色、精髓，请陕菜烹饪大师、当地老一辈烹饪师傅一起整理、恢复原有菜品，以当地饮食文化为依托，开发宴席等，在保护发扬当地特色菜肴上下足了功夫。

这一走，就走过了七载春秋，走到今天，第100站，陕菜探秘团队来到了探秘最开始的地方——西安大唐博相府酒店。恰逢大唐博相府文化艺术酒店十一周岁生日，亭内海棠花开，一时气象，春光正好，微风不燥，正是旅游、拍照、观光的好时机。

3月28号，陕菜探秘之旅第101站也即将开团，这一站，探秘团队将走进岐山，品尝西府小吃宴、参观岐山周公庙、桃花灼、了解岐山天缘醋。有文化的陕菜、有味道的旅行，陕菜探秘，一直在行动。

西安美食演讲稿篇三

现在是先进美丽的2020__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——”

西安美食演讲稿篇四

尊敬的各位领导、各位嘉宾、各位朋友、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！

西安美食演讲稿篇五

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。

西安美食演讲稿篇六

美食者，食者心美嘴爽也！美食的要旨在于色响味型，在当今年代还要加上营养合理。所谓色香味型，就是看着养眼，嗅着诱人，吃着爽人，而且造型要帅！所谓营养合理，就是要搭配得当。我认为平实而不昂贵的，才能成为美食，健康也很重要。关键是要用心来去烹饪。

中国菜以色、香、味、形俱佳而闻名中外。长期以来，广大人民群众利用各种丰富的物产，创造出多种多样的具有地方风味特色的菜肴和与之相适应的各种烹调方法，从而形成了中国独有的饮食文化。地方菜中比较的有京菜、川菜、粤菜、沪菜等，都有自己的特色。如京菜擅长炸、溜、爆、烤，菜肴取其脆、嫩，口味重于香鲜；川菜以干烧、干炒、鱼香、宫爆最为突出，菜肴入味，口味重于酸、辣、麻、香等。这些地方菜肴的不同风味特色，构成了我国烹调技术丰富多采的景象。

山西的面食甲天下，下面我就给大家介绍一下山西的特色，刀削面。

刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它同北京的打卤面、山东的伊府面、河南的鱼焙面、四川的担担面，同称为五大面食名品，享有盛誉。

刀削而对和面的技术要求较严，水、面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光。如果揉面功夫不到，削时容易粘刀、断条。刀削面之妙妙在刀功。刀，一般不使用菜刀，要从特制的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着汤锅，嚓、嚓、嚓，一刀赶一刀，削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线，面叶落入汤锅，汤滚面翻，又象银鱼戏水，煞是好看，高明的厨师，每分钟能削二百刀左右，每个面叶的长度，恰好都是六寸。吃面前，能够参观厨师削面，无异于欣赏一次艺术表演。

刀削面的调料（俗称“浇头”或“调和”），也是多种多样的，有番茄酱、肉炸酱、羊肉场、金针木耳鸡蛋打卤等，并配上应时鲜菜，如黄瓜丝、韭菜花、绿豆芽、煮黄豆、青蒜末、辣椒面等，再滴上点老陈醋，十分可口，大家有机会一定要尝一下正宗的山西刀削！

西安美食演讲稿篇七

参观完西安的名胜古迹，可别忘了尝尝西安的小吃。

西安的小吃也是非常有名的，现在我给大家讲讲西安的臊子面。臊子面是西安独具风味的小吃之一，臊子面口感酸而辣，

也不油腻。从面上看，浮着一层红红的辣油，非常诱人。一闻感觉有点酸酸的，而且非常开胃。面条长而扁，呈乳黄色，汤里加上葱蒜，香味扑鼻。臊子面吃起来口感又精又滑，再加上又酸又辣的汤，一吃起来就想一口气把它吃完。不过在吃臊子面时，有个特别的规矩：臊子面只能吃面，不能喝汤。

接着讲讲西安的肉夹馍吧。肉夹馍是将面团煎至金黄，之后做成面膜，切开两半，里面加以上好的羊肉。馍香而脆，加以羊肉的醇厚，味道特别香脆，非常好吃。一咬“嘎吱”一下，嘴里含着羊肉的浓香，再加上馍馍的脆爽，变成一道好吃的美食。

最后与大家一起分享的美食是西安的凉皮。凉皮虽然是凉的，但是吃起来肚子里一点也不觉得里凉。因为里面放了些辣椒和葱，刚一入口，觉得冰凉冰凉，过了一会，咽下肚，感觉肚子里像火烧了一样，特别是冬天吃起来也不觉得冷。凉皮非常爽、嫩、滑，口感十分好，而且有点弹。凉皮加上面筋、黄瓜丝、葱蒜、芝麻、香油拌在一起，让你胃口大开。很可惜没吃上西安的羊肉泡馍，下次有时间一定再去尝尝。

朋友们，去了西安，一定要多尝尝西安的美食哦！

2009年夏天，我去了西安。在我看来，西安其实没什么好玩：兵马俑不过是些陶俑，钟鼓楼虽然气派，但我们南京也有，没啥特别新鲜的，大雁塔公园的喷泉、雕塑、绿阴是很漂亮，但是小路太多，一不留神就走错，把我这个外地人走得头发晕……但是，西安的美食还是值得说一说。

来到西安，不能不尝尝西安肉夹馍，尝了好几家，我最爱的是老潼关特色小吃王华峰肉夹馍。传说潼关肉夹馍，起源于初唐，当年李世明时为秦王，骑马打天下，路过老潼关时，曾下马一品老潼关肉夹馍，食过连连赞叹，妙妙妙，吾绝不知世间有此美食矣。千百年来，曾历史变迁，朝代更迭，但老潼关肉夹馍一直秉承其饼酥脆肉香而不腻之特色，让人

百食不厌。王华峰肉夹馍分全瘦、半瘦、皮肉几种，我只爱吃全瘦的，外面的皮脆酥，里面的馍绵软，夹着的肉香嫩，咬一口，肉汁沿着嘴边流，难怪连皇帝吃了也都叫绝啊！

再来说说“哒哒面”，据说康熙皇帝来到西安，一次郊外游玩时突然肚子饿，附近正巧看见一家面馆，走进来发现这里的面居然有皮带粗，坐下一尝，不由感叹：“吃一根，饱一天，吃一碗，饱一年。”因为面皮宽厚，煮时会发出哒哒的声音，便给此面起了一个好听、顺口的名字“哒哒面”。不过，因为时间关系，我们没有品尝到这又粗又大的地方特色面，只是听导游介绍了这个美丽的传说。

西安是个小吃之都，想必每个人到那里都会垂涎三尺，可是，怎样才能吃中西安美食的精髓，就有名堂了，下面就听我为你说那经典美食！

樊记腊汁肉加馍历史悠久，闻名中外，它香气诱人，色泽红润，腊汁肉肥而不腻，白吉馍酥香松脆，这两者结合到一起，嗯，味道真是不错，！

我们看这名字，很多人要问：明明是“馍夹肉”为什么要叫“肉夹馍呢”？这个说法有很多：有说继承了古代人的语言习惯，从“肉被馍夹”演变而来地；也有的说西安话“没”字读为“馍”，那么“馍夹肉”不是成了“没夹肉”？听起来还是肉夹馍更踏实些。

我们北方人喜爱吃面食，来到西安，这名扬海外的德发长饺子就必不可少。德发长饺子馆始建于1936年，在1998年，美国总统克林顿来品尝德发长的饺子，他的妻子希拉里吃后对着翻译竖起了大拇指，说道：不错不错，味道美极了！

我认为，德发长最好吃的，就是菌菇饺子了。别看这小小的一个饺子，里面的内涵可多了，它不仅是厨师们辛勤劳作的成果，还是中国传统饮食文化的综合。一口咬下去，鲜美的

汤汁余香不散，还有那包裹鲜嫩蘑菇的肉馅，那爱美的姑娘也停不下了嘴。

西安的美食还有很多很多，今天先品尝这些，朋友们，再见！

炎热的夏天到了，知了在树上叫着。“夏天真热呀，如果有卖西瓜的就好了……”“卖西瓜了，不甜不要钱！”狼大叔的叫卖声打破了小猪的思维。

“行！”狼大叔爽快的答应了。

小猪回到家，拿刀把瓜切开，大口大口地吃起来。可是瓜皮怎么办？小猪终于吃完了，可是瓜皮怎么办呢？小猪怕在窗户前往下看一看，没人，便把瓜皮扔了下去。顿时，小白兔的白衣服变成了红衣服，小白熊的白色毛巾被变成了红色。这时小白兔，小白熊伸出头来，气愤地说“谁呀，这么烦人……”小白兔和小白熊把西瓜皮送到了狼大叔那儿。狼大叔看了，叫道：“谁买西瓜了？到这领奖！”小猪听见了，就把奖品领回了家。谁知，小猪到家把奖品打开一看是西瓜皮。小猪的脸红了。

西安美食演讲稿篇八

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，它香气扑鼻，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！

西安美食演讲稿篇九

亲爱的同学们：

今天注定是一个难忘的日子，首先，我代表学校，向我们20xx届540名同学的顺利毕业表示最衷心的祝贺和最美好的祝愿！同时，向所有为你们成才成长倾注心血与汗水的父母和师长，致以最诚挚的感谢！

过去的六年时间，国际学校见证了你们的风采，你们激扬的青春已经永远印刻在国际学校的记忆中。你们在课堂上汲取知识、探索科学奥秘，在社团活动中丰富人生体验，在公益路上扛起责任的大旗，在各级各类大赛中独占鳌头，这些点点滴滴的背后，我都强烈的感受到了你们为实现梦想而做出的努力，所以，今天，我要谢谢你们，谢谢你们把生命中最珍贵、最美好的一段时光留在了这里。

国际学校这几年在教育教学上做了很多创新，我们积极探索并形成的“博融阅读”教学法、“博融作文”教学法、“智维数学”教学法以及成体系推出的steam教育，汇聚众智，无不彰显着我们大国际的智慧与创造力，我们的老师和同学们一起经历了非常有意义的六年时光，共同收获了成长和幸福。

所以我也想借此机会衷心地感谢我们的各位老师，谢谢你们！

第一，希望你们保持阳光心态，心中永存“希望和感恩”，在实现目标的过程中，始终对生活报以努力、爱意、和宽容。

第二，希望你们和而不同，有点“个性”，希望你们保持自我，坚持多元化发展，只有这样，你们的人生才够有趣、够特别。

第三，希望你们永存梦想，梦想是我们对自己的期许，是我们对应然之事的承诺，也常听你们说，“梦想是要有的，万一它实现了呢”所以，希望你们始终相信并坚持梦想的力量。

最后，希望你们有远方又有脚下，这一点，可能需要你们用很长一段时间来领悟，但我还是决定将这份期待寄托给你们。

我听说，前段时间一位初中生的作文火了，文章中有一句话是这样写的，“愿你走出半生，归来仍是少年。”今天，我把这句话送给你们，愿你们在十几年、几十年以后，归来时，仍是少年。

同学们，每一个离开的你们，都是国际学校发出去的“最美名片”，青春的风帆即将远航，闪闪发亮的日子，我们都会铭记，今夏，我们不说再见，愿你们带着国际人的“dna”一路前行！

最后，愿你们走向一个更加美好的前程，再次向你们的毕业致以我最诚挚的祝贺，谢谢大家！