

最新给领导要活干好的说辞 见领导心得体会(优质5篇)

当品味完一部作品后，一定对生活有了新的感悟和看法吧，让我们好好写份观后感，把你的收获感想写下来吧。可是观后感怎么写才合适呢?以下是小编为大家搜集的观后感范文，仅供参考，一起来看看吧

舌尖上的中国观后感篇一

美味珍馐不仅出现在高档饭店，也摆在每一个中国人家中的饭桌上。在本周五播出的舌尖上的中国第二季第四集中就为大家讲述了家常菜的魅力，惹得许多网友都十分怀念妈妈的味道，这也正好和将要到来的母亲节相呼应。除了关注美食之外，美女也是网友们关心的重点。据悉，本集导演是一位靓丽的妹子。作为《舌尖2》年纪最小的导演，胡博（胡萝卜）可谓女汉子与萌妹子的完美结合。拍片时，她是阿童木，勇往直前、锐不可当；生活里，又是小丸子，活泼可爱、笑料频出。

家常菜，在每日的煎炒烹煮中，蕴藏着中国人最平实质朴的生活期许与处世之道。舌尖上的中国第二季第4集《家常》，将走进一户户平凡人家，与他们一同品味日常生活中的人间百味。其实，真正的美食存在于我们生活之中，《舌尖上的中国》就很好的诠释了这一点。不论是《时节》中的新疆“玛仁糖”、手抓饭还是吴江七都腌桂花无不都是我们平常百姓的家庭食物。《舌尖上的中国》第二季展示了制作各地美食的技艺以及制作过程，还有老百姓们的生活，在观众心中引起了美妙的共鸣，这也是《舌尖上的中国》受欢迎的原因之一。

陈晓卿说：“正如纪录片文案中写的那样，‘当今的中国，每座城市外表都很接近。唯有饮食习惯，能成为区别于其他

地方的标签。’城市变得极为相似，唯一的不同就是楼宇森林之间烹饪的食物和空气中食物的香气。”食物不只是食物，食物是故乡的密码，食物的味道、食物制作的程序，和方言、地理性格、礼仪一样，是我们随身携带的、小规模故乡。就像作家林东林说的：“八大菜系中的每一种，都是对我们饥饿感的一种深层满足，在吃饱的基本属性之外，还有味道的满足、地理的满足、空间的满足、心理的满足和文化的满足。地道的‘八大菜系’，不但食材、水和作料要取自当地，就连生火的柴火也要是当地的，厨师也要是当地的，唯此才能结合当地的地气和人气，弥补多重层次的饥饿。”

第一季中，面食那一集，伴随着陕北老农近乎无争生活的，是窑洞窗前的阳光里，一声慵懒的猫叫；豆类那一集，米豆腐作坊的姐妹，在镜头前相拥而笑。到了第二季，养蜂人千里迁徙，为的竟是这种生活“比较自由”。从广州流水线上，为了收玉米和修缮房屋，返回贵州老家的苗族妇女，重新换上苗装，一丝不苟地用繁琐程序制作饭食。而在这一集结束的时候，他们深深凝视镜头，或微笑，或肃穆，像是北野武电影里出现过的场面：人们凝视镜头，似乎要把一生交托出去。

舌尖上的中国观后感篇二

近来，中国中央电视台多个频道推出了一套名叫《舌尖上的中国》的节目，在其播出之初，便取得了极高的收视率，流传甚广。

看到“舌尖”，想必必定是展示各地美食，弘扬传统文化的节目吧。想来所料不差，便尝试着欣赏了这个饶有趣味的节目。

本片介绍了华夏各地“南米北面”的饮食差异以及烤松茸油、焖春笋、雪菜冬笋豆腐汤、腊味飘香腌笃鲜、排骨莲藕汤、椒盐藕夹、酸辣藕丁、煎焖鱼头泡饼、煎焗马鲛鱼、酸菜鱼、

松鼠桂鱼、侉炖鱼等不同地区的风味小食。与其它那些花哨的饮食类的节目不同，这个节目的真诚、朴实带给我们更多的是超越美食的思考。从中，我了解到了人与人的关系，人与食物的关系，人与社会的关系。在更深一步的思考时，对处在“舌尖上”的中国又有了更深的了解——从最平凡的一锅米饭，一个馒头，到变化万千的精致主食，都是中国人辛勤劳动，经验积累的结晶。今天当我们有权远离自然，享受美食的时候，我们应该珍惜大自然的恩赐，感谢的那些通过劳动和智慧成就餐桌美味的人们。

我认为这个节目最重要的不是味觉上的`享受——平心而论，在视觉上比这个纪录片的色泽好得多的遍地都是，而是淳朴的人，人生观和自然。

舌尖上的中国观后感篇三

这天，我打开电脑，看了叫《舌尖上的中国》的纪录片，我看了第一集，叫做《自然的馈赠》，看完以后，令我感慨万千，受益匪浅。

我一开始猜想，这不会是介原因在于我看到了美味佳肴背后农民们付出的艰辛，那些镜头至今都令我难以忘怀。

片子开头介绍的是山茸，这是一种野生菌，实在很稀少，一个小女孩和她的妈妈每一天早上凌晨三点就要起床走山路，找山茸，在挖山茸的时候不能破坏山茸的根，留意翼翼地将山茸取出，之后还要将土填上，让珍贵的山茸再度生长。那个小女孩说：“务必凌晨三点就起来去找山茸，此刻是雨季，山茸长比较好，个性多人去挖，晚了就都被别人抢光了。”多么朴实的语言，多么艰苦的农民，据说在市場上一份碳烤山茸能卖到1600元左右，想一想，当你拿起菜单，一挥手，财大气粗的喊道：“把最贵的都给我点上。”有没有想过美味背后是农民们起早贪黑的工作。当你要走时看到桌上还有剩菜时，你是否想过这都是农民们每一滴汗水换来的成果。

当你在酒店里暴殄天物时，你是否理解农民找不到山茸时那份绝望的情绪。你们无视的剩菜是农民们视如珍宝的食品，你们视如珍宝的金钱让农民们视如粪土。浪费是可耻的，浪费农民们辛勤的汗水更为可耻，更为可耻的是浪费大自然的馈赠。别人在电视上看到这些美食或许仅仅只是欣赏，而每个农民看到自己家乡的产物被播出来，那就不仅仅是一种欣赏，更多的是自豪，这绝不亚于汪曾祺应对别人说起自己故乡的鸭蛋，因为纪录片记述的是他们的辛苦，是他们不畏艰辛的精神。

《舌尖上的中国》记录的是美味佳肴，更是中国的吃苦耐劳的精神！

舌尖上的中国观后感篇四

《舌尖上的中国》是一个充满各色美食的节目，更是一个介绍美食背后蕴含的趣事和感情的节目。这个节目让我知道了更多的美食，其中让我印象深刻的是“三餐”。

“三餐”这一集中先是介绍了全国各地的早餐：草原上的酥油茶，重庆的牛肉面、武汉的热干面、苏州的大肉面，全国各地的早餐令我应接不暇；工厂里简单而又营养的工作餐，充满家乡气息的家庭餐，大人们亲手制作的爱心餐，充满着生活的气息；黄土包裹腌制的咸鸭蛋，富有弹性的豆干，各色的小吃让我大开眼界。

《舌尖上的中国》呈现的不仅仅是美食，还有具体的人物故事串联起来的地方特色文化。观看《舌尖上的中国》不仅使我感受美食的魅力，也让我对中国的饮食文化有了更深的了解。啊！我爱我的祖国！

舌尖上的中国观后感篇五

自然，主食，转化。中国人在自己的自然条件下驯化改良了

各种主食。虽然主食的来源很少，但中国人仍然用不同的方法和智慧来改进他们的生产方法和手段，创造出无数美味的食物。中国人的主食取决于天气，这增强了他们的性格。你永远不知道明天的天气会怎么样，所以中国人习惯于接受现实，尽最大努力改善生活。“一个人懒，就没人给他钱。”老人说的是中国人骨子里最相信的道理。其实中国人最喜欢抱怨，也最不关心抱怨，因为为了生存，还是要振作起来，安慰自己，然后继续努力。

努力永远不会白费。中国人在自然允许的范围内，尽最大努力改良和创造一切对自己有益的食物，把豆做成没有味道的豆腐，把米做成供宴饮的米酒。中国人在自然共存的过程中几乎用尽了所有的智慧，为的是把大自然能给予人类的东西发挥到极致；为了把火代代相传，把生命的全部智慧留给后人，然后像季节的莜麦和大米一样快乐地看着自己的子孙后代。

今年过年回家祭祖。当我在先人墓前把饺子和酒倒进烧过的纸灰里时，我突然想到，祭祀先人的真正意义也许在于对先人的感恩，而不在于他们所谓的阴灵的加持，而在于他们努力把活着的智慧和活着的智慧代代相传。

舌尖上的中国观后感篇六

这几天，妈妈说新出了一个片子叫《舌尖上的中国》，很好看，很馋人。也要给我下载看看。

一开始，我还以为《舌尖上的

中国》是一些什么新的理论呢。可一看才知道都是讲一些香甜可口的美食。什么螃蟹、鱼、虾、海参……反正大多数都是我的最爱。而且还有它们的生长以及制作过程。一共有七集，每一集都有不一样的美食：有酸甜可口的腌白菜；有浓香

的糯稻；有喷香的烤鸭。特别是人家捉鱼捉虾的过程。那活蹦乱跳的鱼和那些生长充沛的糯稻，还有在浅海海底摸海参、海胆、鲍鱼的潜水员，仿佛就在我的眼镜面前动着，让我想跳起来抓住那些屏幕上的美食。片子的场面很多都在厨房里，上面都是实际的声音。每当我听到那些油在锅里发出的“滋滋”声时，我就觉得肚子饿了。还有那些从地里刨出来的笋，炒的时候镜头直接对准锅，那些笋白白得像小孩儿一样可爱。还有那大厨们神奇的刀功煮功。他们可以把豆腐切成像头发丝那么细的长条，还可以半小时煮好一只大肥猪。非常令我佩服。最好玩的就是楼顶菜园了。夏天一到上面就是一个大凉篷，很壮观。秋天结的小瓜一个就足以包一大盆水饺。我的菜园子还是自愧不如啊！

《舌尖上的

中国》虽然增加了我们做饭的兴趣，可是我一看见上面的美食就不想吃我们家的饭了。说实话，我是实在想扑倒电脑屏幕上大吃一顿去的。