

# 美食调查报告(通用5篇)

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。那么报告应该怎么制定才合适呢?下面我给大家整理了一些优秀的报告范文,希望能够帮助到大家,我们一起来看看吧。

## 美食调查报告篇一

在我们的日常生活中,美食是无处不在的。人们对于食物的热爱和追求,使得美食已经成为一种文化和生活方式。为了深入探究美食文化,我们进行了一次美食调查,并在此文中分享我们的心得和体会。

### 第二段:调查的过程

我们选择了不同的地点和场合进行调查:市场、街头、商场和餐厅。我们有规划地列出了问题,向随机的人们进行调查,探究他们的美食习惯、偏好和评价。此外,我们还在餐厅品尝了不同的美食,对于口味、材料、口感和服务进行了分析和比较。

### 第三段:调查结果的分析

通过调查,我们发现很多人都选择自己熟悉的美食,对于新鲜和创新的美味缺乏足够的勇气和热爱。此外,很多人并不重视健康和营养,过于关注口感和价格,导致食物选择受限。另外,我们也发现了一些美食从业者在竞争中采用降低成本、投机取巧、缩减质量等手段,忽视了美食文化的本质,到了一定程度上影响了消费者的健康和幸福。

### 第四段:心得和启示

通过此次调查，我们对美食文化有了更深一层的了解。首先，美食不仅仅是物质的享受，更是心灵的满足和文化的交流。其次，美食应该是健康、安全和优质的，不应该以牺牲消费者权益和健康为代价。最后，能够创新、改良并继承传统美食的从业者和爱好者，需要得到社会的认可和支持。

## 第五段：结语

美食包含了非常多的内容，调查只是我们探究美食文化的开始。每个人对于美食有不同的理解和需求，但相信在健康、幸福和信任的基础上，美食文化会变得更加多彩、风靡并且可持续。

## 美食调查报告篇二

1. 课题题目□xx南宁·东南亚国际旅游美食节项目调查。
2. 课题组成员：04信息传播与策划2班。
3. 简要背景说明：南宁东南亚国际旅游美食节已经举办了7届，在很大程度刺激了消费，为“食、注行、游、购、娱”等相关行业创造了不少宝贵商机，旅游美食节活动的经济聚集效应和带动作用如何？为此，我们进行了本次针对性的调查。
4. 课题的目的和意义：中国-东盟博览会永久落户南宁，广西也一跃成为中国与东盟旅游合作的桥头堡，给广西带来了巨大的商机，通过调查，发现更大的潜在的商机、找出南宁·东南亚国际旅游美食节的优势和不足，做大做强南宁·东南亚国际旅游美食节，使成为旅游美食节的名牌子，使美食、文化、经济三点更好的结合发展。
5. 活动计划：

### 1) 任务分工:

实施调查: 全体成员 记录: 黄宁

### 2) 活动步骤 (分六个阶段完成)

阶段一 (一周): 前期准备

阶段二 (三天): 调查报告计划书、调查问卷设计

阶段三 (三天): 实施调查

阶段四 (三天): 资料收集

阶段五 (一周): 成果汇总

阶段六 (一周): 撰写调查报告

### 3) 活动所需条件:

调查者与被调查者的配合

资料: 上网查找等

预期的成果: 调查报告

表达形式: 文字, 图表, 数据, 图片等

6、调查问题设置: 组展者会展现场管理与控制; 参展商参展情况; 消费者 (市民) 反映。

## 美食调查报告篇三

美食一直是人们关心的话题, 因为它直接关系到人类的生存和生活质量。美食的品种多种多样, 类型繁多, 所以人们在

探索、了解和品尝美食上花费了大量时间和精力。近来，我与同学们一起做了一项调查研究，以探究人们对美食的需求和偏好，本文将结合笔者个人体验，围绕美食调查报告的心得体会来展开话题。

## 第二段：主题叙述

我们在进行调查时，参考了世界各大美食文化，并将调查结果分门别类，综合分析了调查数据，以达到更清晰的结论。首先，我们比较关注的是美食类型的偏好。我们发现，当地特色美食、中式烹饪以及西式甜品比较受欢迎，而快餐、机场食物等则相对不受欢迎。

## 第三段：个人体验

在整个调查过程中，我自己也收获颇丰。我发现，随着年龄的增长，我的口味开始成熟，对于高质量的餐饮和食材更加有要求。同时，我也越来越注重餐厅的环境和服务，除了美食本身，就餐体验也非常重要。在选择餐厅时，我更加倾向于去那些干净舒适、服务好的餐厅，而不是仅仅为了填饱肚子。

## 第四段：对未来美食趋势的猜测

调查结果和我的个人体验，让我对未来美食的趋势有了一些猜测。首先，人们不只是对美食本身有要求，也对就餐环境和服务有更高的追求。其次，人们对本地特色美食，包括中餐、西餐和甜品等特别热爱。这一趋势将推动地方美食文化的发展，同时也会使生产和销售高品质、本地化的食品成为未来的主流趋势。

## 第五段：总结

美食调查报告的做法为我们提供了更深层次的思考，揭示了

人们对不同美食类型和餐饮体验的需求。我也从中受益匪浅，笃定了对于高品质美食、挑剔有素的餐饮体验的追求。通过这次调查我们更能理解消费者对于美食和就餐体验的期望，也能为未来美食产业的发展提供有价值的参考。

## 美食调查报告篇四

近年来，中国美食文化发展水平不断提高，美食调查也成为了社会热点话题。为了了解中国美食现状及发展趋势，我进行了一次美食调查，并在此记述了我的心得体会。

### 第一段：调查背景和目的

本次美食调查的背景是我对中国美食文化的兴趣，目的是了解现在人们对美食的认知和需求，以及美食文化的发展趋势。

### 第二段：调查方法和结果

为了掌握更全面、真实的情况，我采用了问卷调查和实地走访相结合的方法。在问卷调查中，我询问了100位年龄在18-60岁之间、不同职业的市民，调查结果显示，大多数人在选择美食时重视食材、口味、卫生等因素。在实地走访中，我前往了成都、北京、上海等国内大城市，参观了一些著名的美食街和餐厅。在这些地方，我看到了各种各样的餐饮食品，包括传统的川菜、京味小吃，也有新兴的日韩料理、西餐等。

### 第三段：对调查结果的分析

通过调查结果和实地走访中的观察，我得出了一些结论。首先是人们对美食的需求日益多样化，不再满足于传统的中餐文化；其次是“口味重”和“卫生安全”是当下人们在选择美食时最为看重的因素。此外，快捷的烹饪方式、新颖的搭配和健康的食材也受到了越来越多人的青睐。

## 第四段：心得体会

这次美食调查让我感悟颇多。我认为传统美食文化应该得到更好的保护和传承，而同时也需要顺应时代的潮流，创意独特的美食文化也应该得到更多的关注和发展。在面对广泛的食品选择时，我们应该更加注重食用安全和卫生，坚持健康的食品选择行为，才能更好地享受美食。

## 第五段：总结

美食调查是一次富有收获的体验，它不仅让我们了解了当下美食文化的诸多特点，也给我们提供了更多思考的方向。在未来的探索中，我们应该更加积极地尝试、探究、研发美食，以更加优良、健康的食品为人们的饮食生活带来更多的幸福感。

## 美食调查报告篇五

相传，乾隆年间，一张姓店集镇上开了一家红汤面馆。一天店主在去买作料的路上看到一女，由于给老父买的钱被偷，张店主就把身上的钱都给了她。

主在枫桥下午，张位中年妇正在伤心，晚上回店

后才想起第二天煮面没有作料，郁闷之下边喝酒浇愁边吊高汤烧浇头，昏沉中误将喝剩的残酒倒入锅中。第二天早上起来，才发现未加酱油等调料的白焖肉居然喷香扑鼻，自此开始主营白汤面。有一年，乾隆下南恰逢夏天，在游完寒山寺后路过枫桥，循香味进店吃面，吃后连连称好，并赐名[枫镇白汤大肉面”，此后300年来，枫镇大面名闻遐迩，为世人熟知。

制作方法：

食材:细生面少许, 肉骨、鳊骨、酒酿、猪肋条肉、花椒、茴香、葱姜、料酒、盐

- 1、将鳊骨装入纱布袋中和肉骨一起放入锅内熬汤待用。
- 2、猪肋条肉加花椒、茴香、葱姜、料酒、盐小火焖煮4小时, 捞出焖肉待用。

产品特点:面软肉酥, 汤清味鲜。

年), 因为误伤人命, 他带了老母逃命, 当时正逢寒食节, 又无处可以乞讨, 几天没有进食了。他的老母饿得晕了过去, 张士诚见就要被饿死而泣不成声。一位老伯见张士诚很孝顺母子十分可怜, 用家中仅有的几个酒糟做了饼给了他, 张士诚的娘终于得救了。

又被朱元璋活捉, 在押往应天府的路上自尽。当时没有人再敢叫那饼为[救娘饼”, 可是苏州人对张士诚还是很有感情, 悄悄把[救娘饼”改叫[酒酿饼”。至今苏州人春天还有吃[酒酿饼[的习俗。

制作方法:

- 1、先将酒酿、糖、温水混合, 再倒入面粉中拌匀, 慢慢淋入温水, 揉成光滑的面团, 盖上湿布放在温暖处, 使其发酵(约4小时)。
- 2、见其膨胀成双倍大时, 搓揉成长条状, 再分10等份小块, 每块包入豆沙少许, 先搓圆再按扁。
- 3、平底锅烧热, 用纸巾抹少许油, 再放下酒酿饼小火烘烤, 约15分钟, 见两面金黄时即取出。

产品特点:甜肥软韧, 油润晶莹, 泽鲜艳, 滋味分明。

苏式月饼是我国的传统食品，更受到浙沪地区的喜爱。苏式月饼用小麦粉、饴糖、食用植物油或猪油、水等制皮，小麦粉、食用植物油或猪油制酥，经制酥皮、包馅、成型、焙烤工艺加工而成。

制作方法：

- 1、容器里放入150克面粉
- 2、加入25克白糖，加入50克猪油，加入60克水
- 3、把面和成较光滑的面团后醒面20分钟，并分成等量的8个小剂子。
- 4、容器里放入120克面粉，加入60克猪油，和成团
- 5、把面团醒20分钟后分成等量的8个小剂子
- 6、再将猪肉剁成馅，加入榨菜，并剁碎搅匀
- 7、把剁好的肉馅放入碗里，加入葱花，再放入适量的生抽，老抽，麻油，料酒，适量的黑胡椒，鸡蛋清(半个鸡蛋的蛋清就可)半勺白糖
- 8、把他们充分搅拌均匀
- 9、把一个水油面剂子擀成圆形后包入一个油心小剂子，收紧
- 10、把面团放在作台上，收口朝上
- 11、把面团擀开，从下往上卷起，卷起后的褶皱要朝上
- 12、再次把卷起的面团擀开



13、再次卷起，拇指用力在卷起面团的中间摁下

14、将面

间折，把拢，整出

团两段往中面段两端捏一个圆面团褶皱的一端用擀面杖擀形，放入榨馅后收口，收

15、把有

要朝上，开成圆菜鲜肉

16、包好

口朝下，稍微摁一下

产品特点:皮层酥松，泽美观，馅料肥而不腻，口感松酥

上锅烹制:先用急火，等汤水沸腾后将表层泡沫撇除，再改用文火

炖烧。(你会看到他们煮羊肉都用一种颜很深的木桶。这可是羊肉味道正宗不正宗的关键所在，把买回来的新鲜羊肉放到一个大木桶里熬上2个小时至肉质酥烂。桶是杉木桶，咱们没木桶就算了。)

位置:另外，在烹制过程中还要注意不同羊肉放置的位置。最下面

放羊肉，上面是羊肚，而最上面则是鲜美的羊肝。急火烧沸后，便可将羊肝捞出，浸泡在淡盐水中，这样做出来的羊肝才不会变味。

秘籍:总结下来就是藏书羊肉味鲜可口，是有秘籍的。首先选

羊以

二岁龄羊为优，肉不老不嫩；然以百年木桶蒸煮一个半小时，火候讲究，煮出来的肉不硬也不烂，最后适时加入适量的特制调料。

产品特点：白烧汤乳白，香气浓郁，肉酥而不烂，口感鲜而不腻，常食不厌。

活动记录1

同得兴

20xx年8月15日星期五有小雨

今天一大早，我们便驱车前往曾经被[舌尖上的”采访过的苏州同得兴，只为这一碗枫镇白汤大面。

这碗面据说是苏州[最难做、最精细、最鲜美”的面，今日一见，果然名不虚传：澄清的汤汁加上碧绿的细葱，一块肥美白嫩的焖肉盖在细细的面上，还未下箸就已经垂涎欲滴了。

我们一帮[吃货”急急忙忙地伸筷子，却未曾想到它的口感比它的外表还要美味。细面极细却有韧，焖肉虽肥但异常鲜美。

活动记录2

采芝斋&黄天源糕团普

20xx年8月15日星期五有小雨

我们本次研究学习的课题是[苏式美食”，我们分了早餐、

糕点及午餐。我主要负责记录我们在糕点铺的活动和行程。

8:43分，我们抵达了位于观前街上的[叶受和”糕点铺。这是一家百年老店，店里有许多顾客。也正因为如此，里面的店员没有顾得上参与我们的采访。

但这并没有影响我们的心情。8:57分，我们进入了叶受和隔壁的[采芝斋”。这同样是一家百年老店，里面有很多顾客，店员也忙得不可开交。我们只得悻悻地离开。

正当我们沮丧的时候，抬头发现对面还有一家[黄天源”糕点店。发现这三家百年老店竟然距离如此的近后，我们都很惊讶。因为前两次都没有采访到，所以我们进入了这家糕点店。店内人也很多，我们抓住时机向一位空闲的店员进行了采访。店员很热情地解答了我们的问题，还向我们推荐了许多店里好吃的东西。我们感谢了店员的好意，然后离开了这家店。

总结一下，这次活动我们收获其实还蛮大的。我们懂得了团队合作以及分工完成所有的工作。虽然在活动中碰到了些许的困难，但是我们仍然成功地完成了此行的任务。

附录1:

a□中小学生

b□青年人

c□中年人

d□老年人

采芝斋分析:黄天源的口味深受男女老幼喜爱，似乎比较大众化。

黄天源分析:看来采芝斋的顾客是中老年居多，他们的产品口味比较符合现代老年人的口味。

## 2、本店食品制作工艺

a  大部分是机器制作

b  大部分是手工制作

c  全部是手工制作

采芝斋分析:看来采芝斋受中老年人青睐的主要因素很有可能是纯手工制作。作为一家百年老店,纯手工制作应该是最好的招牌了吧!黄天源分析:黄天源虽然也是一家百年老店,但是并不是纯手工制作的,也许这样的产品更让现代人喜欢把!

## 3、本店来客大多集中在

a  早晨6点到9点

b  中午10点到16点

c  晚上17点到20点

采芝斋分析:看来采芝斋确实非常受人欢迎。黄天源分析:看来黄天源的营业高峰期在中午。

## 4、本店的特产品是

采芝斋分析:根据店员的回答,我们可以看出,采芝斋的特产品是糖类。

黄天源分析:苏式糕点是苏州的一大特,黄天源能够做好这一糕点,可真是不简单啊!

## 5、顾客较青睐的食品是

采芝斋分析:看来采芝斋的糖类真是做的不错呢!黄天源分析:  
黄天源的苏轼糕点也是名副其实地好吃呢!

### 活动记录3

#### 松鹤楼

20xx年8月15日星期五有小雨

我们来到松鹤楼的二楼，服务员给我们递上菜单。只是一看就吓了我们一大跳——上面的菜真的很贵!我们传递着菜单，谁都不敢点菜。导游姐姐倒是爽快，直接点了苏州的名菜——松鼠桂鱼。我们又各自掂量了钱包，不敢点太贵的，最后点了蟹粉豆腐、虾仁和莼菜银鱼羹。

首先上了蟹粉豆腐。汤汁浇在细嫩的豆腐上，形成了完美的组合。豆腐无味，汤汁鲜美，轻轻一抿，豆腐就融化在口中，只留下满口的蟹黄余味。

却不只是清淡本身没有味道，里，却平白无人遐想起南南的水。

第三道菜是虾仁。虾仁嫩嫩的，仿佛未经着装的素雅

女子；但一旦沾上了醋，就有了难以言说的滋味。

金黄，浇上番茄酱调和成的汤汁，像是中西方文化的碰撞，继而融合。

至此，我们算是结束了今天的[美食之旅]了。虽然很累但是大有收获。真好!

附录2:

您好，我们是苏州市的初一学生。我们打算调查一下美食，花费了您的一点时间！所以想了解一下您对苏州美食的看法，非常抱歉！

1、请问您是苏州本地人吗？( ) a□是b□不是

分析：从表格中可得知，来苏州百年老店用餐的大多数是苏州人，只有少数人是外地人。

2、请问您喜欢苏州的一些风味小吃吗？( ) a□不喜欢b□还可以c□喜欢d□热爱

分析：从表格中可得知，大多数人都很喜欢苏州的风味小吃，但也有1人不太喜欢，可能是他不太习惯苏州小吃的口味，不过总的来说大家还是非常青睐苏州小吃的。

分析：从表格中可知，小馄饨是最受大众喜爱的，大家可能比较喜欢它的皮薄与味美汤鲜，枫镇大面和绿豆糕也广受好评。

分析：从表格中可得知，超过一半的人都会做小馄饨，可能是因为它的做法简单，口感又好。另外，还有1人会做苏州绿豆糕，4人会做太湖大闸蟹，1人会做太湖莼菜汤，1人会做酒酿饼，其余6人可能不太会做以上美食，建议大家既要品尝美食，也可适当学做一些美食。

5、你觉得苏州美食可口在哪里？

味道纯正，甜而不腻，爽口至极，口感密道，甜糯滑润，清淡可口，精致小巧。

分析：大家都很喜欢苏州美食，认为它香味俱全，我们建议没有尝过苏州美食的人可以尝试一下。

采访记录1

## 同得兴面馆

郭楚晗(以下简称郭):您好,我们是苏州市的初一学生,正在调查苏州的百年老店,和它们的美食,请问能花费您一些时间,接受我们的采访吗。

答:好的。

郭:请问你们店是什么时候开?

答:是07年开的。

郭:那当你第一次来到这家店的时候,对它印象如何呢?

答:生意好、环境也好。郭:顾客经常会点的是什么呢?答:枫镇大肉面。

郭:你们店里的特菜是什么?

答:按时令会推出不同的菜。

郭:你觉得店开在这个地段对你们店有什么影响吗?

答:店主曾说过,就是停车不便。郭:谢谢您接受我们的采访,再见!答:再见。

## 采访记录2

### 黄天源糕团铺

郭:你们店开了大概有多久了?

答:100多年

郭:你们大概一天的营业额有多少啊?

答:大概十几万吧

郭:你们店的特产品是什么?

答:苏式糕点

郭:你们店特产品的口味大多都偏咸还是甜?

答:偏甜

郭:你看你们家店对面开了叶受和,还有采芝斋,这会不会影响你们

店的生意?

答:不会影响生意,大家各卖各的,顾客也会自行挑选。

郭:谢谢阿姨,再见!