

2023年美食演讲稿的开场白(模板8篇)

演讲属于现实活动范畴。它是演讲家通过对社会现实的判断和评价，直接向广大听众公开陈述自己主张和看法的现实活动。我们如何才能写得一篇优质的演讲稿呢？以下是我帮大家整理的演讲稿模板范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

美食演讲稿的开场白篇一

尊敬的各位领导、各位嘉宾、各位朋友：

大家好！

在喜迎建国60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入第四届中国湘菜美食文化节。我们将动员大家积极参入消费券大派送活动，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，积极参入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!

美食演讲稿的开场白篇二

我的家乡最著名的小吃非美味的云吞莫属了。每当品尝这令人垂涎三尺的美食时，我就心旷神怡。

吃云吞时要有耐心，你如果心急，想一口吃掉一个，云吞非把你烫的满嘴是泡。吃云吞也很有讲究，你既可以把皮和陷分开来吃;也可以扎破了皮再漫漫吃。喜欢吃辣的客人可以放些胡椒粉再吃。

国庆长假的一天，妈妈特意带我去黄师傅云吞店品尝那美味的云吞。开始吃云吞了。只见这云吞皮包肉厚，色泽诱人，

各个长的鼓鼓的，让人看了真想一口猛吃一个。这时。我先拿起胡椒瓶往云吞汤里撒胡椒粉，再挑一个最大的，小心翼翼地用筷子扎破皮，顿时一阵香气袅袅地钻进我的鼻孔里，我忍不住流下了口水。我先咬了一口皮，真是嚼劲十足。接着一团红色的肉从云吞皮中顽皮地跑了出来。它似乎在调皮地看着我。这时，我再也抵挡不住肉陷的诱惑了迫不及待地咬上一口，那嫩嫩的、滑滑的感觉油然而生，让我不忍心把那美味多汁的云吞咽下去，只想让云吞在口中漫漫回味。我一连吃了七个，吃得我的肚皮涨得鼓鼓囊囊的。妈妈见我吃得这么香，说我是个贪吃鬼。诶，谁让云吞这么好吃呢！我宁愿是贪吃鬼，也要品尝这人间美食。回到家，云吞的香气还溢满在口中呢！

怎么样，听了我的介绍，大家一定流口水了吧！大家快来品尝这令人回味无穷的美食——云吞吧！

提起我的家乡双辽，这里不仅景色优美，而且各种小吃也很是天下闻名，吃一口使你口齿留香，吃完后让你回味无穷。东北饺子就是风味小吃之一，下面就和我一起品尝吧！

要想吃，必须要制作，我来教你怎么做，先去和一些面，把面柔软，然后把面弄成一个小面团，再用擀面杖将小面团擀成一张薄皮，擀好后就像一个大月亮。接着该做馅了，你喜欢吃什么馅，就放什么，例如。我喜欢吃韭菜鸡蛋味的，就去选一些上好的韭菜和新鲜的鸡蛋，把鸡蛋先炒好，然后在放点调料，这样能让饺子更香，最后把拌在一起，馅就做好了。然后，把擀好的皮拿出来，把馅包起来，把口封好，大约在口上捏个七八下，不要把馅挤到外面，然后把包好饺子一起放进锅里，接下来就是等待了。

我们盼望已久的饺子就要出锅了，心情也如煮饺子的水一样沸腾了，不一会儿饺子熟了，像小元宝一样飘在水面，（切记不要煮太久）可以从锅里捞出来了，瞧那晶莹洁白的饺子，白白的，胖胖的，可爱极了，谁都忍不住想吃一口，那令人陶

醉的滋味在你的嘴里漫长地游行。俗话说：“坐着不如躺着，好吃不如饺子”。咬开饺子，韭菜的芳香加上金黄鸡蛋的点缀，真是一道色香味俱佳的美食。

你来我的家乡，我请你吃这里的风味小吃——东北饺子，保你大饱口福。快来吧！

我的家乡——美丽的江边城市黄石的土特产很多，有松花皮蛋、“珍珠果”米酒、大冶的劲酒、地瓜干……最有名的要算黄石港饼了。“不登矿山非好汉，不吃港饼真遗憾”，提起黄石港饼，我们黄石人都会竖起大拇指的！

黄石港饼虽然远近闻名，但乍一看，不过是几块硬邦邦的干饼子罢了，没啥特别之处。可这样想，你就大错特错了。轻轻剥开包装纸，圆圆的黄石港饼露了出来。咬上一口，一股沁人心脾的香味立刻飘散开来，一个劲儿地往你鼻子里钻。只见港饼里面是一团浅黑、略带一点绿色的饼馅，外层是薄薄的面粉“壳”，表面再裹上黑芝麻，真是外酥里嫩。糖馅的浓香，加上面壳的清香，外带芝麻粒的幽香，真是让人垂涎三尺。

今天爸爸妈妈带我一起购置食品，我又恳求他们买港饼吃。我拿着港饼送到嘴边咬了一大口，然后在嘴里细细品味。“嗯，真好吃！”我刚把一块港饼咽下肚，就不由自主地赞叹到。两块，三块……一会，半盒港饼已经被我一扫而光。吃完半天，依然唇齿留香，回味无穷。

看着我的馋样儿，爸爸乐呵呵地对我说：“想不想再来几块？”

“当然想，可惜肚子装不下了。”我有点儿恬不知耻的样子。

听到这里爸爸妈妈都哈哈大笑。虽说吃不下饼儿了，可望着那半盒剩下的港饼，我还是口水往下流。

我爱家乡的风土人情，也爱家乡的土特产——黄石港饼！

中国的传统美食有很多很多，有饺子、汤圆、月饼、粽子……然而我最喜欢的传统美食是——饺子。

我喜欢吃饺子，更喜欢包饺子。记得每年大年三十，还有冬至来临的时候，妈妈都会包很多饺子，那是我最开心的时刻。然而让我印象最深的是去年那次自己包饺子的经历。

那是去年冬至的前一天晚上，妈妈说：“今天晚上我们一家人一起包饺子吧！”我听了妈妈的话乐得一蹦三尺高，因为平常包饺子都没有我的份，心想第一次包饺子一定要表现积极一点。我迫不及待地拿起饺子皮，却不知从何下手。妈妈告诉我：“先拿一块饺子皮，然后把一勺肉馅裹进皮子里，注意初学肉馅不要太多，再把饺子皮用水一点点捏起来。”我弄清包饺子的方法后，就开始包了，一个、两个、三个……我一口气包了好多个，看着自己包的饺子，有的像月亮，有的像香蕉、有的像小船，心中无比地高兴。妈妈看了还夸我包得好呢。准备下锅了，妈妈还特意把我包的饺子先放进锅里，一会儿水开了，看着自己包的饺子在锅里跳来跳去，馋得我直流口水，这时，我发现有两个饺子皮绽开了，我看了看妈妈，妈妈笑着告诉我这是饺子皮没粘好造成的。很快，香喷喷的饺子出锅了，我津津有味地吃了起来。饺子虽丑，可吃到肚子里比蜜还甜。

中国传统美食——饺子，给我留下了深刻的印象，也让我学会了如何包饺子。

佛跳墙是福州人都知道闽菜，而占据闽菜头把交椅的佛跳墙就是我要向大家介绍的家乡美食。

关于“佛跳墙”这个名字还有一个小故事：清朝某寺院旁有一个聚春园酒家，一天大厨用山珍海味秘制的一道菜，做完时香传十里，禅僧闻得其香，竟不顾佛门戒律，放下木鱼，

越墙前来觅食。故得其美名。

刚开始，我还不相信这个故事，可亲自品尝后才有所体会。有一次爷爷生日，我们到位于东街口的聚春园吃饭，爸爸特地点了佛跳墙，不一会儿，一个大坛子端了上来，服务员刚打开盖子，浓香四溢，久久没有散去。我不禁产生疑问：“这是用什么时候东西做的？”一问才知道，原来是用鱼翅、海参、鲍鱼、干贝、火腿、鸡鸭、羊等十几种食材做主料，加之花菇、冬笋、绍酒、桂皮、姜片、白萝卜为辅料，经过蒸、炸、泡等几种方法烹制，封贮于坛中，食前用谷糠皮文火煨热，启坛时香传十里。我的天哪！这么多种食材，这么多道程序，我可要好好品尝一下闽菜的头把交椅——佛跳墙。

我连忙用勺子舀了一碗，鱼翅入口滑嫩，海参有嚼头……吃完后口齿留香，回味无穷，难怪寺中和尚越墙觅食。也难怪佛跳墙扬名海内外，来福州的中外游客，无不以品尝“佛跳墙”为乐。

今天的家乡美食，都要归功于家乡的先人，如果没有他们闽菜能成为中国八大菜系之一吗？所以，爱家乡的美食，也要爱家乡，多了解家乡！

美食演讲稿的开场白篇三

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，馓子也以已成为常见食品，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”。

苏东坡曾写过一首《寒具》的诗：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡无轻重，压褊佳人缠臂金。”

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！

美食演讲稿的开场白篇四

尊敬的老师，亲爱的同学们：

大家好！

中秋节吃月饼农历八月十五日是中国中秋节。这一天，人们都要吃月饼。为什么中秋节要吃月饼？传说这有一段动人的传说。

相传，七仙女在回天宫时，给董永留下了一个儿子。一年的农历八月十五，董永的儿子被村里的小伙伴排挤，都说他是个没有娘亲的孩子。董永的儿子很是伤心，便号啕大哭。哭声惊动了天神吴刚，他悄悄地把登云鞋给了董永的儿子。董永的儿子穿上登云鞋，飞到天宫。

七仙女再次看到自己的儿子，很是高兴！她亲手按照元月的样子给儿子做了一个仙饼。后来，董永的儿子当上了官，非常想念当年吃的仙饼，便号召百姓们都仿做仙饼。由于仙饼的形状像圆月，所以人们把仙饼称作“月饼”。

直到今天，人们都吃月饼，以此表示自己心中对团圆的向往与美好的憧憬！

美食演讲稿的开场白篇五

尊敬的老师，亲爱的同学们：

大家好！

农历八月十五日是中国相传已久的传统节日——中秋节。在这一天，人们都要吃月饼，因为月饼象征着快乐、美满、和谐。

关于中秋节吃月饼的习俗，经过我上网调查，还有这样一段动人的传说。相传，七仙女(化名小七)回天宫时给有着正义董永留了一个儿子。后来有一年农历的八月十五日，那孩子看到同村的小伙伴们在村头桂花树下玩耍，也想过去凑凑热闹，哪知道不但没人理他，还骂他是个没妈、没教养的野孩子。他委屈极了，便号啕大哭。哭声惊动了天神吴刚，吴刚便悄悄拿出登云鞋，对孩子说：“如果你想妈的时候，就穿鞋圆月下吧。”

董永的儿子在月光下穿上了登云鞋，飞到了天宫，七仙女见了自己的儿子，又悲又喜，便亲手把嫦娥送的桂花蜜糖，拌上花生米，核桃仁，做成馅儿，按圆月的样子，做成香甜的仙饼，给儿子吃。玉皇大帝知道此事后非常生气，命令麒麟把董永的儿子馱回人间。

后来，董永的儿子当了官，就叫各州各县的人们在八月十五日这一天都来仿做他在天宫时吃的仙饼，摆在月亮下，表示

对亲人的怀念。由于这种饼子就像月亮一样，所以后人便称做中秋饼。

直到今天，每年的八月十五日的晚上，当一轮圆月挂在蔚蓝的夜空，人们一边吃月饼，一边赏月，心中总会憧憬。

美食演讲稿的开场白篇六

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。

美食演讲稿的开场白篇七

尊敬的老师，亲爱的同学们：

大家好！

民以食为天。说起吃的，我们中国人最讲究了。年糕、月饼、汤圆、粽子……所有这些都是我们传统节日里爱吃的美食！其中，我最爱吃的就是月饼了。十五的月儿圆，望着皎洁夜空那越来越大的明月，我就知道吃月饼的日子不远了。

一想起吃月饼，我的口水分泌得就特别旺盛了。月饼吃起来，外面有的甜，有的咸，有的里面有一个蛋黄，好吃极了！月饼吃起来很美味，可做起来却复杂多了！说起做月饼，去年中秋难忘的事儿就像放电影般涌现我脑海了。

去年中秋，我回老家和奶奶一起过度过了一个难忘而有趣的中秋。一回到家乡，我就吵着奶奶做月饼。奶奶被我缠得没办法，只好拿出很久没用的机器，并清洗干净，然后开始张罗做月饼的各种材料：花生油、糖浆、焦糖、糖、盐、苏打、面粉、水、豆沙、鸡蛋。一切准备就绪，就开始动工做月饼了。奶奶先将水、盐、糖、苏打搅拌均匀，然后将糖浆加花

生油，用打蛋器搅拌，并加入适量的焦糖，最后成粘稠状的面皮。紧接着，奶奶把面粉倒入月饼模，再放进面皮，然后把豆沙放入面皮中，最后还要在面皮上撒入薄薄的一层面粉，用力压几下，再左右敲打一次，就可以将成形的月饼打出来了。最后单独取出蛋黄，打散，用刷子刷上一层蛋黄汁，然后放进烤箱，用375度烤20分钟就可以了！经过焦急的等待之后，一个金灿灿的月饼就展现在我们面前。

望着自家做的月饼，我心里乐开了花。真希望每年中秋都能吃到自家做的月饼。

我喜欢传统文化，比如春节、元宵节、国庆节……我都喜欢，但我最喜欢的要数中秋节了！

每年八月十五日就是中秋节，一到这个节日远方的亲人就都回来了，在家里的人早早就做准备，这个节日吃的都是圆的，月饼圆圆的，像天上的月亮，代表家人团团圆圆。

月饼的口味也是多种多样的，有白糖的、豆沙的、果脯的、五仁的……每种都是甜甜蜜蜜，每家买时都要买好几种，不仅是为了品尝，主要是为了庆祝团圆、庆丰收、也为了家人都兴旺。

这个节日年龄大的人还在月圆时，在桌子上摆上各种月饼、水果和酒来供奉月亮希望亲人平安。

这就是咱们中华民族的传统文化中秋节！

美食演讲稿的开场白篇八

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入第四届中国湘菜美食文化节。我们将动员大家积极参入消费券大派送活动，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，积极参入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！