

谈谈美食的演讲稿(模板6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。大家想知道怎么样才能写得一篇好的演讲稿吗？下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

谈谈美食的演讲稿篇一

大家好！

在喜迎建国__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！

谈谈美食的演讲稿篇二

亲爱的台湾同胞，你们最近好吗？今天让我来介绍我家乡的美食吧！

我家乡的美食有很多，比如有烤肉、烤包子、还有肉加馍和凉皮等，但我最喜欢的是新疆的抓饭，让我来给你们讲讲吧！抓饭的'口感特别好，大多数人都非常喜欢吃，里面的食材有红色的和黄色胡萝卜，一大块新鲜的羊肉，还有黄黄的大米。妈妈曾经教过我做抓饭，首先，把洗好的胡萝卜切成一条条的，然后把一大块羊肉切成一块块的，之后把大米洗干净，放入压力锅，再把油倒进去，接着把准备好的食材都倒进压力锅里。大约定数五十多分钟。时间像河水一样“哗啦啦”地流去。过了一会儿，我最喜欢吃的抓饭终于出炉了。打开锅盖，一股香喷喷的热气只往我的脸上“冲来”，一阵阵香

味也随之扑鼻而来，之后我把抓饭放到盘子上，拿着小巧勺子挖了一口放进嘴里，啊！实在太好吃了：“简直就像天堂的美味”我感叹道。只见那股香味像青少年一样快速地奔跑进我的腹中，让人吃完一口还想再吃一口，使我深深地感受到了抓饭那种香味，那种羊肉与胡萝卜混合的味道，凑成了美味抓饭。

亲爱的台湾同胞们，听了我这次对抓饭的介绍，请你来到我的家乡库尔勒来品尝品尝本地的美食吧，我们会加倍地欢迎你到库尔勒。

谈谈美食的演讲稿篇三

各位美食家、记者朋友们：

大家上午好！

六月，碧叶红花别样景，六月，绿比窗纱分外荫。六月，柳絮飞尽竹影摇。

在这充满诗情画意的六月，团区委、区农办、区旅游局、横路乡党委、政府在外世外桃源般的龙行山庄联合举办衢江区美食总动员活动，我谨代表衢江区人民政府对前来参加活动的各位领导、美食家和记者朋友们表示热烈的欢迎和衷心的感谢！衢江区位于浙江省西部，地处浙、闽、赣、皖四省边际，素有“四省衢通”之称。衢江区的前身是衢县，至今已有1800多年的建县历史。

20xx年底撤县改设为衢州市衢江区。全区总面积1748平方公里，辖21个乡镇（街道）、513个行政村、3个社区，总人口40万。近年来，在区委、区政府的正确领导下，衢江农家乐乡村休闲游焕发出了勃勃生机，“城中山水、生态衢江”品牌在周边城市也有了一定的知名度。目前我区的农家乐乡村休闲游主要有景区型、文化型、体验型和科普型四大类。

景区型农家乐以黄坛口乡农家乐为代表，依托天脊龙门、药王山、九龙湖等主要景区，餐饮住宿设施齐全；生态型农家乐以大洲镇大路畲族文化旅游村、板固兰花村等农家乐为代表，已在市区打响了“游罗樟源绿谷、登绿春湖湿地”的特色品牌；体验型农家乐以太阳岛野外拓展训练、九龙神居茶叶采摘游、龙行山庄采摘垂钓游等为代表，参与性强；文化型农家乐以灰坪红色探险、峡川东坪古道和全旺农家乐为代表，文化底蕴深厚；科普型以湖南镇节理石柱、莲花现代农业观光园为代表，可在休闲中增长知识。今天大家所在的龙行山庄，是集种（养）殖、采摘、垂钓、休闲等功能于一体的休闲体验山庄，游客可以来此钓鱼、采摘、运动、观景、划船、爬山、参与农事活动和商务会谈。

秀美衢江，山水如画，我希望通过本次活动，给各位留下美好印象，结下永久情谊，今后能够携亲带友，常来衢江休闲度假，领略衢江的青山秀水和风土人情。最后预祝本次活动取得圆满成功，祝全体美食家和记者朋友们在龙行山庄度过一个愉快充实的周末！谢谢大家！

谈谈美食的演讲稿篇四

我老家在湖北。湖北有很多好风景，好小吃，可是，我认为我老家的热干面是最出名的哦！热干面的做法：先拿起面粉做手工面，做完以后，再在锅里一煮，捞起来，然后，再加些调料，一搅拌，美味的热干面就做成了！我上次在老家每天早晨都在吃热干面，热干面的味道非常好，吃起来香香的，脆脆的，非常爽口！

我还知道热干面的来历呢！热干面起源于20世纪30年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的食贩，在关帝庙一带靠卖凉粉和汤面为生。有一天，天气异常炎热，不少剩面未卖完，他怕面条发馊变质，便将剩面煮熟沥干，晾在板子上。一不小心，碰倒板子上的油壶，麻油泼在面条上。他看见了，也无可奈何，只好将面条用油拌匀重新晾放。

第二天早上，他将拌油的熟面条放在沸水里稍烫，捞起沥干入碗，然后加上卖凉粉用的调料，弄得热气腾腾，香气四溢，特别引人注目！人们都争相购买，吃得津津有味的！有人问他卖的是什么面，他脱口而出，说这是“热干面”。从此他就专卖这种面，不仅人们竞相品尝，还有许多人向他拜师学艺，从此，人们就经常开小店卖“热干面”。

怎么样，口水都流出来了吗？那就赶紧去湖北，吃一下美味的热干面爽爽口吧！

谈谈美食的演讲稿篇五

走在街上，一阵沁人心脾的火锅香气总会扑面而来，逐步地浸透我的心灵。每当此时，我肚子裡的馋虫总会不由自主地开始蠕动、翻滚。那么今天，我就为大家做一次“火锅小向导”，与大家一起来鉴赏火锅的美味吧！

在吃之前呢，我们先来了解一下火锅的起源吧：据说，火锅起源于古时重庆码头，火锅就是那儿街边下力的人吃的、廉价实惠的、街头大众饮食摊上的“水八块”。“水八块”全是牛的下杂（毛肚、肝腰和牛血旺），生切成薄片摆在几个菜品不同的碟子里，在食摊泥炉上砂锅里煮起麻辣牛油的卤汁，食者自备酒水，自选一格，站在摊前，拈起碟里的生片，且烫且吃，吃后按空碟子计价，价格低廉，经济实惠，吃得方便热烙，所以受到码头力夫、贩夫走卒和城市贫民的欢迎。

听完了介绍，你应该对重庆火锅产生了小小兴趣了吧？现在又来看看现代火锅是怎样的。如今，已出现了全牛锅、全羊锅、全狗锅……真是数不胜数。但火锅最突出的三个特点，就是麻、辣、烫。其中“辣”是火锅最突出的一个特点，所有吃过火锅的人都是应该可以感受到它辣的威力有多大，真是“苦”不堪言。就算是八瓶矿泉水也不能解你的“燃眉之急”，可谓是“辣死人不偿命”！虽然“辣”位居“三味”之首，但“烫”也不甘示弱的。望着“咆哮”的“江水”，

你是否会望而生畏呢？将一口菜放进嘴里，真是像一块烧红了的铁球一样在嘴巴里翻滚，不断地刺激着我们的神经……老三“麻”也不是“吃素”的，依然在火锅中有着非同一般的地位。当你吃下菜时，更不得了！火锅“三兄弟”斗志昂扬地向你舌头发起猛烈的攻击，让你的舌头“弹跳不止”。但与此同时，你也会觉得越吃越好吃，越吃越想吃，慢慢地便会体会到吃火锅的乐趣。

据了解，《重庆火锅地图》上可以看到，它收集了2600家火锅店，不管是本地人还是外来客，都可以寻找到自己中意的火锅店。

亲爱的朋友们，本次“旅行”到此结束，祝你们吃得“巴适”！

谈谈美食的演讲稿篇六

一次偶然的的机会，老爸从超市买回来一袋“重庆怪味胡豆”，乍一看这种食品的名称，我就对“怪味”这两个字产生了强烈的好奇心：什么样的味道才是怪味呢？为了尽快得到答案，我便迫不及待地打开包装袋，飞快地拿了一颗放在嘴里细细地品尝，味道果然不同凡响。从此我就迷上了这种味道特别的风味食品。

胡豆也叫蚕豆，是重庆的特产。

重庆怪味胡豆具有特有的工艺、独有的风味，集麻、辣、甜、咸、酥为一体，堪称一绝。它颗粒壮似桑椹，色泽滋润，香甜酥鲜美奇特，麻辣咸舒适爽口，品赏时除直观感外，还有美妙的想像之味。奇趣多多又相得益彰，因此得名怪味。

重庆怪味胡豆还有健脾开胃调理，学生膳食，夏季养生调理，便秘调理，清热解毒调理，益智补脑调理等功效，还荣获“99重庆市最佳食品品牌”、“98中国食品工业协会推荐

品牌”、1996年中国国际食品博览会“国际品牌精品”、1995年中国·成都国际食品精品，食品机械包装设备博览会暨。

怪味胡豆的制作流程非常精细——把鲜蚕豆去皮、摘芽、洗净，煮熟后捞起，控干水分，用植物油加盐、料酒炒几下蚕豆，再加入糖、辣椒面，再炒几下，最后放入味精、花椒粉、香油，炒匀后一盘重庆怪味胡豆便闪亮登场了。

怎么样，听了我的介绍，心动了吧！快去买一袋尝尝吧！