

美食文化演讲(大全6篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

美食文化演讲篇一

大家好！

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！

谢谢大家！

美食文化演讲篇二

你们好！

我的家乡在哈尔滨，那里的特产自然是雪和冰，人们便用冰雪创造出了一种冰凉爽口、入口即化、口味独特的美食——冰棍。

我和爸爸每次回东北必吃冰棍，而且是自家做的`冰棍。把一块普通的冰放到姥爷自制的木质机器中，不一会儿，一块冰便在姥爷的手里变化成各种口味的美味冰棍了。尤其是拌入自制的蓝莓酱，味道别提多美味了。

我们家还会做一种叫奶冰块的美食，其实就是用奶粉做一个长冰棍，放在冰箱里两周，再拿出来切成小块块，装进专用的容器里，就可以享用了。冰块放入口中的一瞬间有一种冰爽到抽筋的感觉，舌头仿佛都已经不是我的了，但它独特的味道就是让你停不下嘴。

冰雪衍生出来的美味远远不止这些，在哈尔滨，每逢大小节日，几乎每家每户都会备上五颜六色的彩糕。彩糕是将雪糕上面敷上一层彩色薄膜，让雪糕变得五彩缤纷。薄膜一定要快放，要不然雪糕就会化掉。那些彩色的薄膜大部分是用地瓜和土豆磨成粉制成的，吃起来冰冰凉凉还伴有一丝丝的甜味。

当然，我的家乡也有温暖的美食，那就是炒姜丝。把自家种的鲜嫩生姜切成丝，在锅里倒上少许油，小火预热后放入姜丝。放入姜丝的一瞬间锅里就像爆炸似的，姜的香气瞬间便被激发出来了。虽然这种菜并没有冰棍好吃，但是在北方寒冷的冬日，这道菜会给人们带来温暖。

哈尔滨是冰雪的世界，也是冰雪美食之城，希望大家能来哈尔滨亲自感受这独特的美食。

美食文化演讲篇三

你们好！

精美的橱窗内，那些有着鲜艳外表，爆表颜值的零食，越来越深受大家的喜爱。在街上，它们随处可见，如各类蛋糕、甜点、花式饮料等等。而那些传统美食却随着人们生活水平的进步而慢慢消失。

走进五(3)班，就让我重新带你体味一下传统美食的味道吧。我们特别邀请了慈溪非物质文化遗产代表性项目传承人“德和塘坊”的诸伯伯为大家现场制作慈溪传统美食——“老鼠糖球”。

同学们很有礼貌地和诸伯伯打招呼。并用兴奋的目光看着诸伯伯从桶里拿出一大块黄褐色的糖栓在木棍上。诸伯伯熟练地做着每一个动作，一挂，一拉，一挂，一拉……无限循环这个动作，我们发现，那糖的颜色变得越来越淡了。

诸伯伯从木棍上取下糖，顿时，从我面前飘来一股诱人的香味。只见伯伯在桌上慢慢把糖揉圆、压平，接着把馅包进去，最后的样子真像一个大饺子。这还没完呢！随后，诸伯伯又把它搓得长长的，此时，馅已经均匀地融合在里面。诸伯伯用两只手的大拇指掐住一个点，再一拧、一拉，“哇！”同学们欢叫道，原来是第一个“老鼠糖球”完成了。诸伯伯告诉我

们：“老鼠糖球”学名为水糖球，因为水糖球成型后一头拖着一条长长的如老鼠一般的尾巴，所以又俗称为“老鼠糖球”。

这看似简单的制作过程其实并非这么简单。已经有31只“小老鼠”诞生了啦，不过你看它们，有高有矮，有胖有瘦，尾巴有长有短，真是一个比一个“特别”啊！

终于可以品尝这只美味的“小老鼠”啦！它的味道甜儿不腻，比那些散装称斤的糖好吃多了。真令人流连忘返，赞不绝口。

大家品尝着家乡的传统美食，嘴里甜甜的，心里甜甜的，笑容也是甜甜的！

美食文化演讲篇四

河南是我的故乡，我爱我的故乡，虽然现在不在故乡但是我还是要来尝尝我家故乡的美食。

在我们河南，最的就是豆腐脑。也许还有许人不知道豆腐脑是怎么做的吧。做豆腐脑要先把大豆在水里泡上四五个小时，把大豆泡得又白又胖的时候，捞出来在花磨中磨。花磨中间有一个小孔，那是放进豆子的地方。把豆放进去，然后拿着晃杆带动花磨转动起来，那豆子就慢慢的进去，下来变成豆汁流在桶里。

那白色醇香的豆汁真是太诱人了，然后就一直的添豆、添水，一会儿豆就磨完了。

该过滤了，把豆汁倒在吊单里面，那净得豆汁就漏了下去了，而豆渣便留在吊单里面了，用手握着吊单两头，慢慢晃动起来，留在豆渣中的豆汁就会从吊单中全漏下来。

过滤后剩下的豆渣很多人通常都用来喂了牲口，其实先留着，

一会儿有大用处呢。现在把豆汁倒进锅里，烧着火，沸腾时，那烟就冒起来，远远的就可以闻见豆汁的香味了，让人迫不及待地想喝一口。这时把醋倒进豆汁中，过三四分钟，豆汁就像变魔术一样就成了黄色的浆和大块大块白白的豆腐脑。

然后和面捏丸子。用豆渣刚才剩下的豆渣和着小茴香、韭菜、面拌成馅，然后手捏成圆圆的丸子，当锅沸腾时放进去。

做豆腐脑用干菜，因为干菜叶很有嚼劲，特好吃。再放进腌好的葱花儿等调料，这样香喷喷的豆腐脑就做成了。看它的样子有白白的脑、绿绿的菜、用各种材料拌成的丸子颜色好看，那香就不用说了，在门外就能闻到香味了，说是香飘十里也不夸张。

大家如果现在看我写的已经流了口水的话那就来我的家乡来试试吧。

美食文化演讲篇五

大家好！

岭南因为气候较好，种植出来的农副产品比较好，比较多，一向都有鱼米之乡之称。岭南的美食佳肴，味道鲜美，香浓入味。此刻，就来品尝我们岭南的各种风味美食吧。

岭南的特产食品分为小食，家常菜，水果等。第一，我要来介绍的就是我们的岭南佳果荔枝。荔枝能称得上是岭南果霸了，荔枝是我们岭南培养起来，因为就只有岭南这一带地区才适合种植，荔枝是热带果实，受不起寒冷的影响，所以就会在岭南范围内生长得出。据说，以前杨贵妃很喜欢吃荔枝，到了荔枝的季节，皇帝为了博取杨贵妃一笑，派人骑千里马从北方千里迢迢地来岭南摘荔枝回去吃，连续跑了三天三夜，死了几匹千里马才将荔枝送到，之后，当地人将杨贵妃曾吃过的那棵树叫妃子笑来命名。荔枝味道鲜美，剥开深红色的

皮，轻轻地咬上一口，鲜甜的果汁渗入口中，稍微有点儿酸，加上甜甜的味道，只要吃过的人，都会赞不绝口，回味无穷，真是日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。唐代诗人白居易尝过荔枝后、也不禁赞叹道：嚼疑天上味，嗅异世间香，润胜连生水，鲜逾桔汤霜。什么东西都有它的优点和缺点，而它的缺点就是比较燥热，吃得太多会上火的哦！

除了香浓甜醇的荔枝，当然还有其它美食，我们岭南人有喝早茶的习惯。接不来，就说说岭南美食之四——糯米鸡。说起糯米鸡也有好多种类，湖南的，赣州的，但是，我们岭南的糯米鸡就与众不同，受人喜爱。

顾名思义，糯米鸡务必用糯米做的，选一些大片的荷叶，将糯米浸泡两个小时，再取出滤干，放入蒸锅中蒸熟，将鸡肉切成小块，调好味道，然后再把蒸熟的糯米饭，鸡，蛋的材料一齐用荷叶裹上，再蒸一会就能能吃啦！介绍完做法，就来品尝一下吧。糯米鸡胀鼓鼓的，厚墩墩的，就像两只缩在一齐的小狗熊，拆开荷叶，一阵荷叶的香味吸引你忍不住去咬一口，就能到里面的鲜甜，多汁的饭，饭里还伴有鸡肉，蛋等等的佐料。真是糯米鸡中吃一口，美味尽在此刻中。

我们岭南的美食真是各式各样，应有尽有。吃了保证让你心花怒放。

谢谢大家！

美食文化演讲篇六

我的家乡是柳州，那里有许多特色美食，例如云片糕、鸭脚螺蛳煲、螺蛳粉等等，但是最具有代表性的还是螺蛳粉。

螺蛳粉鲜香诱人，汤是橘褐色的，闻起来散发着一股螺蛳的香味。配料更是丰富，有青翠欲滴的时令蔬菜、金灿灿的腐竹、子弹似的花生、又细又长的木耳丝，最重要的就是嫩白

细圆的米粉了。这粉既香又带有嚼劲，让人垂涎欲滴。

来到一家螺蛳粉店，向服务员要一碗原味螺蛳粉，再等待几分钟，你离美味就只差一步了。上桌的螺蛳粉色泽鲜艳，五颜六色的配料飘浮在表面，只要把筷子再往汤里伸一些，再一夹，白白嫩嫩的粉就从汤里“伸”出来了。是不是很让人直流口水，胃口大开呢？吃第一口的时候，你的第一感觉就是辣和烫，但是你还是会忍不住去吃第二口，当你吃完这碗色香味俱全的螺蛳粉时，你已大汗淋漓了。可就算再烫，再辣，你还是会想吃第二碗，对它赞不绝口。

有一些螺蛳粉店会因为太出名而人满为患，店门口大排长龙，座无隙地，可见螺蛳粉是非常好吃的，引来了全世界各国人民，都千里迢迢地来到柳州，品尝这色香味俱全的螺蛳粉。

许多人可能吃了螺蛳粉却不知螺蛳粉的来历吧？故事是这样的：很久以前，一个外地朋友来到柳州，当时他很饿，找了一个卖螺蛳的小摊就坐下了。随后，他就跟老板娘要了一碗螺蛳，老板娘见他很饿，就干脆把粉一起放进螺蛳锅里煮了，然后端给那位外地朋友吃了之后，觉得非常美味，赞不绝口。之后，许多人都效仿老板娘的做法，就这样一代传一代，螺蛳粉就是这么得来的。

螺蛳粉是我的家乡美食，它已经走出了国门，各国朋友都非常喜欢它。到了柳州不吃螺蛳粉就不算来过柳州，你们一定要品尝它哦！