

村支部书记辞职申请书(汇总5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？那么下面我就给大家讲一讲演讲稿怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

美食演讲稿篇一

大家好！

我来谈谈自己家乡的美食吧。我是一名客家人，客家美食有很多，如酿豆腐、酿苦瓜、盐焗鸡等等。

客家地区最有名的美食是酿豆腐。每到春节、端午节、中秋节等重要节日时，酿豆腐是客家人必不可少的一道菜。相信很多人都吃过酿豆腐，但是，如果不是在客家地区，恐怕很难能够吃上正宗的酿豆腐。人们在城市餐厅里点的酿豆腐往往是不正宗的。为什么这么说呢？因为商家为了节约成本，往往随便把肉馅塞进豆腐里。这样就吃不出香脆的味道。因为酿豆腐是非常讲究手艺的，而且消耗的时间也比较长。来说说酿豆腐的过程吧。

首先，要把一块方形的豆腐分成两小块。接着还要准备好肉馅。肉馅通常由五花肉、香菇、葱等组成。把这些材料放进一个盘子里不断搅和，最终才能形成像样的肉馅。豆腐、肉馅都准备好了，接着才是重头戏。用筷子把豆腐挖一个坑，然后把肉馅夹进豆腐坑里。这看起来简单，做起来还真不容易。用力过大会把豆腐坑弄穿，肉馅也就掉了。太过温柔的话，不仅很难把肉馅塞进去，而且又浪费时间。所以说，酿豆腐这道手艺是非常有讲究的。别看它麻烦，正宗的酿豆腐可好吃了。这绝对算得上是我家乡的特色美食。

当然，除了酿豆腐，酿苦瓜和盐焗鸡也很有名。比起酿豆腐，酿苦瓜相对来说会简单一些。通常在端午节的时候会吃酿苦瓜。至于盐焗鸡，在老家算不上逢年过节的必备佳肴，但正宗的盐焗鸡还是非常爽口的。

吃过这么多的美食，慢慢地，我发现：美食不仅仅是菜肴，同时也是一种文化。

谢谢大家！

美食演讲稿篇二

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xx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xx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！

美食演讲稿篇三

现在是先进美丽的2920__年，此时的地球已经成为了香飘四溢的美食星球，什么东西都是用可口的食物做成的，这不，在中国，就有一座富饶繁华的“美食城”！

我家住在一座三层蛋糕屋里，屋子很漂亮很温馨，里面的家具都是精致的小甜点制成的；第一层蛋糕（一楼）是客厅和厨房等一些休息室，第二层蛋糕（二楼）是卧室、书房和浴室，第三层蛋糕（三楼）是我最喜欢待的地方，因为那里是小阁楼，

有个大大的阳台和天窗，还有一张床是用来给客人用的，只要晚上躺在床上抬起头，就可以看见繁星点点，可美啦！

啊，好一个美食城！只要你来参观，保证随处可以听到络绎不绝的——

“嗝——”

美食演讲稿篇四

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，压遍佳人缠臂金。”

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！

美食演讲稿篇五

大家都看过《舌尖上的中国》吧！我也来向大家介绍一下我舌尖上的美味吧！

登场美味——青椒鸡腿肉！它乃至出于奶奶的铲下。

镜头一：色。

青椒鸡腿肉，绿色无公害，安全无污染。香喷喷油光发亮出现金光灿灿颜色的美味鸡腿肉，再配上青翠欲滴让人倍增食欲与口感的青椒，再加上调味的味达美，简直就是一副美妙绝伦的美图！

镜头二：香。

晚上刚一回到家，就有一股美味直往鼻子里钻，我狠狠的吸了一口气，闻到了有猪排；白菜炖肉；酸辣土豆丝；还有一股莫名而又奇特的奇香特别的吸引着我，它是那么的诱人，让人着迷，我完全被这股奇香所吸引，它的奇香盖过了所以饭菜的香味，我赶快大步奔了过去一看究竟，原来奶奶还炒了一盘青椒鸡腿肉。

镜头三：味。

我洗净了双手，准备大快朵颐，我夹起一块，的鸡腿肉，放在嘴里狠狠的撕下一块肉，拼命的咀嚼，那肉越嚼越香，肉非常有筋道，加上味达美的香味，咸度也刚刚好，吃的我鼻子嘴巴上全是油，奶奶微笑着站在一旁笑着说：“别急，慢慢吃，锅里还有呢”

啊!我的舌尖美味——青椒鸡腿肉，我爱死你了，同学们听了我的介绍是不是也流口水了，有机会我请你们吃我奶奶做的美味鸡腿肉哦。

美食演讲稿篇六

大家好!

我想只要一谈到美食，每个人都会有自我独特的见解。有人将好吃的东西定义为美食，有人将好看的食物称作美食，在我心中对美食也有自我的一番见解。我认为能称得上美食的，一要让嘴巴吃着觉得舒服，二要让眼睛看着觉得舒服，三是既贴合环保理念又能保持原有风格特色。或许有人会觉得我的要求过高，其实，这样的美食在中国有很多，只是需要我们去用心去发掘。

至今记忆犹新的是前年看的一个纪录片。我记得其中有一道唤作“香薰肉藕片”的菜，那绝对达到了我的美食标准。

要说起这道美食，我们先得从它的主料藕说起。虽然我也是一个江南人，但还从未见过如此多的藕，成片成片的分布着。到了收获的季节，就会雇佣人来挖掘，也只有熟络技术的人才能挖出既长又完好无损的藕。当地人们说，只有没被破坏的藕，做出的“香薰肉藕片”才能保持原有的那份滋味。

不仅仅主料藕要完好，厨师的刀工也要一定的水平。待藕洗干净后，先将藕切成一个个稍厚的圆片，再在圆片侧面破开一条缝，将原先准备好的肉末轻轻的塞到缝隙间，然后再用适度的力合拢。一个个弄好之后，再按照自我喜欢的形状排入餐盘，加入一些必备配料，然后放入蒸笼中。先用大火烘干水分，再用小火温热。据说用这种方式能够促进肉的美味渗透到藕片中，堪称美味。不仅仅有了淡淡的清香，还有清新的色泽，有机会真想去尝尝味儿。

谢谢大家！

美食演讲稿篇七

大家好！

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的特色美食。今天，我就向大家介绍一道我们家乡的美食——开封灌汤包。

开封灌汤包原为宋朝皇家御用美食，流传至今已有百年历史，它风味独特，是开封的美食之一。开封灌汤包不仅味道鲜美，而且制作方法也很简单。首先，将猪肉绞成馅，放入盆内，再加入酱油、料酒、姜末、味精、盐搅拌。接下来和面，将面揉的不软不硬，光滑不粘手。然后，待面发开后，切成一个个的面剂，开始擀皮。擀皮是很有讲究的，擀好的面皮周围要薄一些，中间略厚一点。这样，汤包既能皮薄如纸，又不会破馅。万事具备，就开始包包子了！这一步很关键，不仅要掌握好肉馅的比例，而且还要在包包子里加入些已经冻好的肉冻。正宗的开封灌汤包的包子皮上要捏制30道绉折，并且要求纤巧匀称。搁在白瓷盘上看，就像一朵朵丰满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开的白菊。最后一步，就是上笼蒸制了，蒸大约10分钟就可以出锅了！

蒸熟的汤包端上来，热气腾腾，雪白晶亮。抬箸夹起来，饱满的像盏小灯笼，隐约可见里面汤汁摇动。有一种吹弹就破的柔滑，不要说吃了，看着就是一种美的享受。对着一个个晶亮剔透的汤包，你可千万不要急着下口，否则热热浓浓的汤汁可要溅你一身。正确的方法是轻轻提起汤包上面的折皱、细细地咬上一小口，拌着扑鼻香味，徐徐地吸吮粉红色的汤汁，顿觉唇齿留香。这时，你再慢慢的品尝汤包，浓香的肉馅配上筋道的包皮，令你食欲大增。开封灌汤包不仅营养高，而且脂肪含量低，健康不发胖！

看了我的介绍，相信你早就坐不住了吧！还等什么，按照我

介绍的办法，自己亲自做一次开封灌汤包吧！

谢谢大家！

美食演讲稿篇八

每个人的家乡都有自己特有的美食，我的家乡在安庆，这里有一种美食……江毛水饺名震大江南北。

江毛水饺可属安庆特产，一端上桌，就让人食欲大开。只见一个个白色的小月牙静静的躺在碗中，咬一口，鲜美的汤汁燃烧了你的味蕾，让你不由自主地想再吃一碗。有外国朋友来到这儿，都说这个“江毛水饺”好吃，但当地人会说：“这个念‘gang’不念jiang!”原来关于这个水饺还有一个故事。

据说，古时候有个人叫江(gang)毛，因为他的后脑勺有一撮白色的毛故叫他江(gang)毛。他会做水饺，并且做的非常好吃，因此取名为“gang毛水饺”。如果你来到安庆却没有吃江毛水饺，可以说，你这一趟完全是白来了，因为江毛水饺是最能代表安庆的食物了，只要你在不超过四里的路上，都能闻到江毛水饺的香味。你肯定会一直沿着这个香味寻找过去，然后大吃一顿。

水饺端上来了，一股香气扑鼻而来，青花瓷的碗中漂着绿色的葱香和鸡丝，看着碗里那一个个的白月亮，开始品尝起来。我把其中一整个饺子塞到了嘴里，顿时，我仿佛置身于人间仙境一般，鲜美的鸡汤在味蕾中融化，大块的肉馅在咽喉中燃烧，简直比意大利披萨好吃几百倍。我还往上浇了一点辣椒油，再放入嘴中，一股火辣辣的感觉侵入我的口腔，连汤汁和肉馅也变辣了，这种感觉我现在还记忆犹新。

江毛水饺，安庆的特色，吃的水饺，只有第一，没有第二，吃水饺请认准安庆江毛水饺。