

2023年淡淡美食的分钟演讲 淡淡美食面条 (大全5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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

淡淡美食的分钟演讲篇一

记得还是三年级上学期，老师让我们完成一道特殊的作业——给家里人煮一碗面条。

一个星期天的中午，妈妈为我准备好了两筒挂面，我可要大显身手了。首先，我学着奶奶的样子，在锅里装满水、点火。不一会儿，水就烧开了，我赶紧抽出一把面条放进锅里，盖上锅盖。正当我以为大功告成的时候，突然，锅里的水一下子都溢了出来，等我打开锅盖的时候，面条已经煮糊了。

我沮丧地看着妈妈，妈妈笑着对我说，“别灰心，失败是成功之母吗。”接下来，我虚心地问妈妈煮面条有哪些注意事项。妈妈一一告诉我，要注意水量的多少，面条不能太多，面条下锅后要掌握好时间，最关键的是要判断面条是否正好熟了，否则面条就会糊。真没想到，一个小小的煮面条还有这么多的学问。

按照妈妈说的要点，我小心翼翼地重新烧水、放面条、做调料，不一会儿，一碗可口的面条终于做成了。妈妈尝了一口我做的面条，直夸我的手艺棒极了。

直到这时，我才明白老师为什么布置这道特殊的作业，她是要我们都明白“事非经过不知难”的道理。

这件事虽然过去很久了，但我却很难忘记，它时刻提醒我们，要勇于在实践中积累经验，千万不能做眼高手低的人。

淡淡美食的分钟演讲篇二

世界上有许多不一样的菜系，不一样的菜系里又有许多不一样的菜。

在杭州，有一种叫做“松子桂鱼”的美食，它但就是我的最爱啊！每次到外面的酒店、饭店里去吃饭，这道菜但就是必点哦！没有了这一道菜，好像其他再好吃的菜，都变得没有味道了。

在很久以前，因为被鱼刺刺到了喉咙，所以那时的我但就是不吃鱼的，别说一块了，一“滴”都不可能。

可就在那时，桌上出现了一道黄澄澄的菜，在灯光的照耀下，好像还闪闪发光呢！我一下子就被这道外形靓丽的菜所吸引。瞧，旁边还有些儿点缀的小星星——松子呢！这但就是让我大开眼界了。

我稍微夹了一小块，发此刻那层黄澄澄的皮的里面，此时竟然就是这么洁白，给人感觉又嫩嫩的肉啊！我毫不犹豫就把它往嘴里送。

含在嘴里的时候，有一股浓浓的味道糊上了我的心上。那味道，甜里带了点酸味，酸里又带了点甜味，真就是让人回味无穷啊！

我轻轻地咬了一口。嗯，外面酥酥的，味道浓浓的，又好象就是脆脆的。总之，就就是美味极了。

而里面，我已开始还担心那肉会没有味道，让人难以下咽呢。可吃了下去，才明白原先那肉不仅仅又嫩又滑，该有的味道，

一点儿也没有少啊，甜甜的，酸酸的，真就是吃了一块还不够，还想要再来一块呢！

那点缀的小星星——松子，不仅仅又脆又小，味道十足，外面，好像也包裹了一层浓浓的松子鲑鱼的味道。

品尝完，我简直不敢相信这就是鱼，竟然有这么入味，此时这么好看，这么美味，这么完美的鱼！我对这道菜的评价只有一个字，那就就是——赞！

这可真不愧就是我最喜欢的一道菜啊！

淡淡美食的分钟演讲篇三

提到河南小吃，洛阳的水席、开封的包子、郑州的烩面，是河南齐名的三大小吃。这天我就给大家介绍一下这：河南烩面。

这烩面，看上去卖相极好：透白的面条，配上像碧玉般的香菜。但是让人食欲大增，还没吃呢，哈喇子估计就要留下来来了。如果再淋上辣椒油，白里透红，绿配红。当艺术品展出都能够了！

看着好看，做法嘛说简单也不简单，说难也不难。说白了，就是羊汤煮面，但想做好，那里面的门道可就多了去了。

先要熬煮面用的羊汤。用羊肉和羊骨头，配上八角、大料、草果、茴香一齐用纱布包裹，制成调料袋，放进锅里煮。先用大火煮开，再用小火慢炖23小时。煮完放盐，放在一旁备用。煮完出锅的羊汤，带着一股鲜味。还没吃面呢，胃口都已经打开了。

之后和面。和面前要先加上一勺盐。之后，每揉10分钟，就要醒20分钟。而且要反复34次，不然面条可不会劲道。但是，

这个步骤，也确实有点麻烦。面条揉完后，擀成适宜的形状。还能够抹一些色拉油，增加色泽。再盖上保鲜膜，然后再醒20分钟。在醒面条的时候，还要准备一些配料：羊肉、粉条、黄花菜、香菜、豆腐丝、海带（或选用木耳）、鹌鹑蛋。

之后就要煮面了。锅中放入熬好的羊汤，然后把羊肉、香菜等配料放入搅匀。之后放面，并加盐调味。煮熟出锅。一碗美味的烩面就做好了！

吃的时候，就是一种享受了。依照我的习惯，先把配料吃了。各种鲜味，冲入嘴中。一下把胃口打开。之后吃面，一口口面片带着羊肉的鲜味入口，一点也不觉得腻，而是很爽滑。吃碗面，再喝上一口鲜美的羊汤。一声爽！脱口而出，真乃人间第一美味！

不光是好吃，这烩面的来头也很大。传说，在李世民登基前，他患病落难与一个农民家。一个老妇人将一头麋鹿宰杀，炖成汤。做面条给李世民吃。他一吃，病就好了。

怎么样？这就是我们河南的特色美食：烩面。各位吃货们，动心了就赶紧找家烩面馆，买一碗大快朵颐吧！

淡淡美食的分钟演讲篇四

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的美味佳肴，你看：柳州螺蛳粉、桂林米粉、南宁老友粉，而融水，却是滤粉。是我们融水的著名的风味小吃。下面我给大家介绍融水的特色美食——滤粉。

味无穷啊！因是现做的，既新鲜又卫生很受本地人的喜爱。

滤粉的做法很简单：来了客人，先将糯米和粳[jīng]米按比例混合，浸泡软后磨成米浆，米浆是稀的但又不能太稀，用铁皮做一个小桶，两边有把可握持，底部钻有很多小孔，将

米浆倒入小铁桶内，桶底放一块薄板垫着，煮时将底部薄板抽走，米浆就通过小孔自然地漏入烧开的铁锅内。滚过两次后就熟了，捞起，浇上肉末、汤汁，再加点花生末、葱花、香菜、喜欢吃辣的客人还可以放点辣酱，最后，在加上汤水就可以吃了。一碗色香味俱全的滤粉就做成了。

吃滤粉也挺有意思。吃滤粉时，我喜欢先把配料捞一捞，把配料捞均匀以后，一大夹一大夹的，张开嘴巴，“嘘”地一下吸进嘴里，真是顺滑爽口呀！吃烧介，我先用牙签插进烧介里，用舌头舔一舔它的“粗”味道，再细细地咀嚼，品尝它的“细”味道。

暑假的一天，我和外婆在融水老家的一家滤粉店吃滤粉，我先把配料捞均匀，由于捞得太用力了，汤溅到了我眼睛，我赶紧用力的眨了眨眼睛，汤随着眼泪被挤了出来，再来吃滤粉。当我夹起那烧介时，淘气的烧介跳进汤里，我再次夹起烧介时，它又顽皮的跳进汤里。一连来了好几回，都夹不了，婆婆对我说：“你想办法怎样让它不会掉进汤里，不就好了嘛，还夹来夹去的，真麻烦。”听了婆婆的话，我立即想到了用筷子插进烧介里，这样就不会掉了。外婆和我开心的笑了，外婆说：“以后做什么事情都要想办法才对啊！”

融水的小吃——滤粉有悠久的历史了，在柳州地区很出名。滤粉很像榨粉，因为粉丝是过滤出来的，所以故称滤粉。

这就是我融水老家的风味小吃 —— 滤粉。

淡淡美食的分钟演讲篇五

谈到美食，我想每个人都会喜欢，没有谁会说“不，我不爱吃好东西”。不过，不是每个人经常有口福享受美食的快乐。有的人时间不允许，他们整天忙碌，经常会吃快餐和方便食品，不可能腾出时间自己做一顿健康营养的美食；有的人健康不允许，我的一位亲戚就有糖尿病，他有很多美食都不能

吃，医生给他列了一个清单，他只能吃那些东西，很是可怜；有的人工作不允许，比如，模特，演员一般很注意自己的身材，他们害怕超重，严重影响自己的形象，这当然会影响他们的工作，所以不敢吃东西，有的人抵挡不住美食的诱惑，会先吃了，然后再吐出来，听上去多么不可思议啊。

不过，我确比他们幸福多了，我有健康的身体，也有一定的时间做一些烹饪，我的工作绝不会和我的体重挂钩。

享受美食有两种方式：

一种，到饭馆去品尝各种特色菜，居住在北京，在吃上绝对没得挑，全国各地的菜系都有，甚至是世界上的各种菜也有。我喜欢吃粤菜，淮阳菜，川菜，湘菜，当然其他菜也都吃，只是没有像前几种那样热爱而已。外国菜我也吃过一些，比如，美式的快餐系列，麦当劳，肯德基，必胜客都属于典型的美国饮食；还吃过日本料理，日本料理简直像艺术品，它能使食物在色，香，味各方面都有上乘的体现，我很喜欢那种原汁原味的感觉。我也吃过韩国菜，给我的印象是，韩国菜主打是泡菜，离了泡菜就没了灵魂，对韩国菜的感觉基本上一般；我至今还有个愿望没能实现，我特别想吃法国大餐，我知道法国菜特别有名，也很考究，服务也是第一流的，但确实很贵，吃一顿上千元是下不来的，所以，一直没舍得奢侈过，但我下一个目标就是这个了。

第二种享受美食的方式最经济，实惠，还很有情趣，那就是自己亲自动手体验烹饪和美餐的双重快乐，我喜欢看电视上的美食栏目，也喜欢买菜谱来研究，于是我就很有冲动做给自己吃，当你品尝了自己做的美食，你会非常享受，那快乐只有自己才知道。

一谈起美食，我有说不完的话题，今天就先说到这吧。