

美食的演讲稿两分钟 谈谈美食演讲稿(大全5篇)

演讲稿是演讲者根据几条原则性的提纲进行演讲，比较灵活，便于临场发挥，真实感强，又具有照读式演讲和背诵式演讲的长处。我们如何才能写得一篇优质的演讲稿呢？下面是小编帮大家整理的优秀演讲稿模板范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

美食的演讲稿两分钟篇一

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！

美食的演讲稿两分钟篇二

大家好！

随着生活水平的提高，人们对吃越来越讲究了。大家已经不再满足于吃饱，而是要吃好。于是对食物的色、香、味儿的追求提高了，食物也随之改称为美食了。

我却认为美食究竟美还是不美，不能只看色、香、味儿，而是更应该注重其安全性和营养价值，同时要兼顾其营养成分的全面性与均衡性。

有人常吃路边的烧烤，认为这就是一种美食。可我不喜欢这种所谓的美食，因为我担心不卫生。网上说烧烤中含有亚硝酸盐、樱树油等。

也有人把膨化食品作为美食，而我却从来不吃。因为我听说其中含有危害健康的物质。网上说膨化食品通常含铅量比较高。铅能造成注意力低下、记忆力差、多动，另外容易冲动、爱发脾气等等。

我向来对美食没有研究，我的饮食都是由我爱人来料理。她

总是让我吃的东西不重样儿。每顿饭都做到有饭，有咸菜，有炖菜或汤。她做馒头时会同时用两种面，里面加上豆沙馅儿，外面再加上一个大红枣儿。我觉得这就是美食，吃得放心。煮饭或熬粥时，她会加入燕麦，桂圆，她还会粗粮、细粮间隔着使用。这样一来，营养比较全面。我认为这也是一种美食。

总之，我觉得对美食的追求应该多注意安全性和营养价值，注意食用方法的科学合理，决不能甜了嘴，却伤了身。

谢谢大家！

美食的演讲稿两分钟篇三

在生活中，我有很多爱吃的食物，但要说我最爱吃的，那就是意大利面了。

记得有一次，我和妈妈来到西餐店，吃了一份意大利面。回到家，我还想吃意大利面，可一份意大利面很贵，所以妈妈就在网上搜了一下意大利面的做法，准备自己来做。需要的材料只要三种，第一种就是长直意面。第二种是意大利面酱两包：意大利肉酱和意大利番茄酱。第三个就是一勺食用盐和一勺食用油。

看完说明后，我和妈妈到超市里买齐了这三样东西。回到家就开始做了，第一步就是把水烧开，放一勺盐，再放进长直意面，煮七分钟左右，煮熟后捞出来沥干水分，放进碗中，放少许食用油搅拌。第二步就是把意大利面酱放进热水里烫三分钟后，打开袋子浇在意面上，第三步搅拌，搅拌后这份意大利面就做好了。

我咬上一口酸香可口，真是太好吃了！要是你也想吃，那你就按这个步骤试着做吧，一定会很好吃的。

美食的演讲稿两分钟篇四

我的家乡在南京，那里十分美丽，有无数名胜古迹，有无数美丽的景观。但最令我如痴如醉的`还要算是我们南京最让人垂涎三尺的小吃了。

南京的小吃数不胜数，多如繁星，如南京盐水鸭，鸭血粉丝汤，臭豆腐，小笼包……但其中我最喜欢吃臭豆腐，今天就由我来向大家介绍一下臭豆腐。

臭豆腐是南京特色小吃之一，臭豆腐外酥里嫩，鲜嫩多汁，金灿灿，热滋滋，再浇上一些酱，那香味，那颜色，无不让人垂涎三尺，忍不住去买上一份，细细地品尝一下。

臭豆腐做起来很简单，只需要准备一块臭豆腐，一个锅，一锅油和一个漏勺。

首先我们应该把臭豆腐切成小块，把油烧开，然后把臭豆腐放入油锅中炸，大约5~10分钟以后，把臭豆腐捞出来，不一定要炸太长时间，但一定不能炸老了，也不能不炸熟，一定要炸的适中。最后把自己喜欢的酱浇上去，就开动吧！

朋友们，你们是否也被臭豆腐迷住了呢？赶快烧一份尝尝吧！

美食的演讲稿两分钟篇五

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、花瓣紧裹、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!