

最新谈谈零零后的演讲稿 谈谈美食演讲稿 (汇总6篇)

演讲稿是进行演讲的依据，是对演讲内容和形式的规范和提示，它体现着演讲的目的和手段。我们想要好好写一篇演讲稿，可是却无从下手吗？以下我给大家整理了一些优质的演讲稿模板范文，希望对大家能够有所帮助。

谈谈零零后的演讲稿篇一

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！

谈谈零零后的演讲稿篇二

老师们、同学们：

早上好！

今天我讲话的题目是：认真复习准备，迎接期中考试。

半个学期很快已从身边悄然流逝。我们就将面临学习过程中的一个重要环节——期中考试。

同学们应该统筹自己的学习时间，首先把各科的复习时间，做出合理的安排，科学制定复习计划很重要，是使复习工作有秩序地进行并实现计划目标的重要保证。不能忙乱而毫无头绪地开始复习。

复习时要注重方法，复习不是老和尚撞钟式单调的重复，这唤不起任何学习兴趣，还易产生脑疲劳。复习时要学会理解和融会贯通，或分析，或综合，或比较，或归类。将所学的知识结合成一个有机的整体，最后进行“理”与“练”的结合。“理”就是分清重难点，把握层次。

我们可以通过理对知识的脉络有更清楚的理解。“练”就是有的放矢地解题，注重少而精，把握一题多变，多方求教，

着重理解。

人，很多人曾经询问他的记忆秘诀，他回答说：“说起来也很简单，就是重复！重复！再重复！”是啊，学过的东西，只有反复复习，才能牢固地记忆，并能应用自如。由此可见，复习对每位同学都显得尤为重要。复习时要有效利用了每一点可利用的时间。有人说一个用“分”计算时间的人，比一个用“时”计算时间的人，时间多出59倍！

我们要充分利用点点滴滴的时间，争取多记几个公式，多背一段文章，多温习一遍老师在课上讲的重点保持这样的“挤”的恒心，锲而不舍，才能使有限的时间变成无限的资源！

另外，同学们要保持良好的心态。考试前和考试的过程中，我们的心理是最容易出问题的。没有良好的心态，复习就会陷入“烦躁”的怪圈，从而使复习效率变得低下；考试的时候，则会出现心里紧张和记忆空白的状况，原来得心应手的题目，也变得无从下手，甚至根本就没法做了。我们要学会沉着冷静地以一颗平常心去面对，只有当你的情绪处于最好状态时，你的个人能力才会得到最好的发挥。当你在复习中感到不知所措时，不妨考虑一下自己的复习方法，从理清头绪上下功夫，也许会步入柳暗花明的新天地。

同学们，人生不拼不精彩，缺乏竞争和考试的人生不完整！

考试在即，你做好准备了吗？请记住，剩下的时间由你来把握。相信你一定能抓住它，驾驭它！

最后，祝同学们期中考试个个都能旗开得胜！

谈谈零零后的演讲稿篇三

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！

谈谈零零后的演讲稿篇四

敬爱的老师们、亲爱的同学们：

清晨，我们相聚在此，能够站在国旗下讲话，我感到很荣幸，谢谢老师给了我这样一个宝贵的机会，我是来自。今天，我要演讲的题目是《让我们迎接期末考试的到来》！

时间过的真快，一转眼，期中考试已经悄悄地临近了。检验我们这半个学期来学习情况的时刻即将来到，相信我们每位同学都有自己周密的复习计划。同学们，你们做好准备了吗？在这里，我想给大家提点建议。

时间就是生命，时间就是一切，也许一分钟的时候不能给你带来一分的成绩，但是一分钟的时间，绝对可以给你带来一点一滴的进步。在历史的长河中，时间是最公正的，但也是最短暂的，只有争分夺秒去努力，只有与时间赛跑，我们的成绩才会有更多的进步，期中考试才会变得轻松自在。

锲而不舍，金石可镂；锲而舍之，朽木不折；坚持到底，不懈追求，一切皆有可能。美国作家海明威的《老人与海》中的主人公，永不言败的信念让他创造了奇迹。同时坚持也包含了历经磨练的过程。宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来，可见，成功是与汗水相伴的。期中考试也是如此，只有我们不断努力，不怕辛苦，不畏艰难，汗水会化成雨露，取得期中考试的大捷。

此时，有的同学以为自己的成绩差，到期中考试了，再怎么努力也赶不上前面的同学了。其实不是这样，原来基础较差的同学更加应充分利用期中复习的时机，狠抓基础，查漏补缺，做到复习到位，消化到位，宁可学少点，也要学好点。哪怕期中考试的时候取得最后一名，但是只要尽力了，也是最好的一名。

临近考试了，很多同学就感到心情很沉重，吃饭吃不香，睡觉睡不好，一心只想着要考试了，其实这样是不对的，心态是最重要的，一定要保持一颗平稳的心，坦然的迎接考试，迎接梦想的飞翔。你可以思慕古人那种不以物喜，不以己悲的旷达胸襟，向往诗圣李白恃才傲物的豪迈情怀，艳羡毛泽东的问苍茫大地，谁主沉浮的高瞻远瞩。人生处处精彩，让我们都拥有足够的信心，充分的做好准备，迎接期中考试的到来。

考试是一场公平的比赛，是靠平时的日积月累，在考试当中，不要心存侥幸窃取他人的劳动成果，我们每个人都应该有一种文明考试，诚信做人的意识，我们要以饱满的热情和积极的姿态投入到期末考试中，杜绝作弊，坚决不能投机取巧。

各位同学，大鹏一日同风起，扶摇直上几万里，要想取得期中考试的好成绩，努力是必不可少的，信心也是非常重要的。此时此刻，我们都应当以学习知识为首要任务，不虚度青春，努力拼搏实现人生的价值。

谈谈零零后的演讲稿篇五

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！

谈谈零零后的演讲稿篇六

大家好！

我想只要一谈到美食，每个人都会有自己独特的见解。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！