

达子梁烤馍入选“商洛第三批非物质文化遗产名录”。但是，工作中也存在一些问题。

一是品牌建设不足。商洛市餐饮企业总体上是由中小企业组成的，餐饮业的标准化水平低，产业集中度不高，服务水平整体偏低，品牌连锁化发展相对滞后，“走出去”战略意识不强，只有一些小企业在省内外开设一些小店，大企业向省市外开店还未迈出实质性步伐，致使商洛餐饮品牌对外影响力和知名度总体不高。

二是研发创新投入不足。商洛大的餐饮企业没有成立专门的研发和对外拓展团队，在新菜品研发创新不够，传承发展能力不足，新菜品推出周期偏长，菜品结构不全，商洛菜特色不鲜明，致使消费者消费体验感不强，企业经营效益差。

三是宣传推广不足。对于特色餐饮企业及特色菜品的宣传推广力度不强，市场认可度较低，在省内外还未完全树立商洛特色餐饮的品牌形象。

四是药膳产业发展相对滞后。从事药膳行业的人员素质参差不齐，行业对药膳食疗的原材料、烹饪工艺和产品配方及适应症均无客观标准与规范，同时，对药膳食疗投入尚显不足，全市药膳食疗基础研究虽有进步，但仍然发展缓慢。

规范建设 加快推进

（一）推动行业规范建设

采取聘任有关专家、专业协会和院企合作等方式，加大对商洛特色菜品研发，对制作工艺的改进，地方食材的研究，文化赋能的提升，人才团队的培训、品牌推广的宣传等进行全体系、全流程规范提高。同时，鼓励企业加大资金投入，进行软硬件升级改造，建立相关企业管理制度和行业标准，推动商洛特色餐饮经营管理水平再上新台阶，树立良好的商洛餐饮形象，提升商洛餐饮品牌的知名度和影响力。

（二）加强菜品研发创新

抓住研发创新主线，聘请专家、学者，依托商洛山野菜、土特产品、中草药、食用菌等康养绿色资源优势，守正创新，研发、改良一批商洛



商洛拥有的山野菜、土特产品、中草药、食用菌等康养绿色资源优势为打造“商洛美食”品牌创造了有利条件

特色家宴、菜品、小吃和面点，形成体系化商洛特色餐饮品牌。同时注重色、泽、味、香、型的创意和原材料营养成分的调配，满足消费者不断追求新鲜、新奇、健康、养生的餐饮消费心理需求，提高市场占有率。

（三）开展各类餐饮推广宣传活动

一是充分利用“舌尖上的中国”“千年陕菜”“中国陕菜网”和新媒体平台加大对商洛特色美食的宣传推广和品牌打造。

二是组织域内餐饮企业积极参加省内外专业餐饮展会、行业协会赛事、论坛等活动，开拓视野，交流学习，推广宣传。

三是邀请文化名人、商洛在外地发展的成功人士为商洛美食代言，加大名店、名菜、名宴、名厨的推广力度，塑造“商洛美食”品牌。

（四）支持药膳产业发展

一是配合相关部门将“商菜药膳”列入全市中药发展规划，培育特色鲜明的商洛药膳品牌。呼吁出台地方性政策法规，使部分中药材可作为药膳在市场使用、推广。

二是联合相关部门、机构研制安全、方便、经济的药膳食疗食品，让药膳适用于酒店、餐馆、宴请、家庭聚餐及日常饮食之用。通过项目支持等方式发展我市药膳产业，做大做强药膳事业，实现产业化、规模化、品牌化。

三是指导市饭店协会组建药膳产品（菜品、食品、饮品）开发团队，结合商洛地方特产、地道食材开发出“秦岭药膳”产品，打造“秦岭药膳”品牌，提高商洛药膳产品知名度。🔥