

CONTENT

目录

13 未来篇 踔厉突围 *To rise up and break through*

- 136 《千年陕菜》卷土重来：被颠覆和被改变的 | 李 崧
- 146 西安饮食：当好振兴陕菜的领头羊 | 杜尚儒 刘朝琤
- 155 刘晓钟：让陕菜闪亮全球 | 陈小玮
- 161 三原：打造西北最大食品产业聚集园区 | 张凌云
- 167 张兴邦擀面皮为什么这么红？ | 张凌云
- 170 刘一泡：做还原度最好的保鲜泡馍 | 呼东方
- 176 陕菜探秘九年之旅 | 刘 强
- 179 石泉富硒蚕桑宴 | 胡树勇
- 182 石泉：全产业链打造富硒食品预制菜产业园 | 张凌云
- 187 用好“硒”资源 做足“链”文章 全力打造西北预制菜之乡 | 安康市商务局
- 189 商洛：以药膳产业带动全市餐饮高质量发展 | 商洛市商务局
- 192 做大做强“延安味道” 促进群众增收致富 | 延安市委政研室 延安市商务局联合调研组
- 196 打响“药王”养生区域品牌 推动铜川餐饮健康发展 | 铜川市商务局
- 200 渭南：传承美食文化，打造陕菜之都 | 渭南市商务局
- 202 建设国际丝路美食之都 推进餐饮业高质量发展 | 高姜明 刘柯利
- 207 陕菜中的面文化：咸阳打造国际面食之都 | 朱新锋

14 思考篇 振兴之问 *The question of revitalization*

- 212 用品质和数据说话
——陕菜十五年发展报告 | 朱立挺
- 221 挖掘陕菜潜力 增强地域自信 | 商子雍
- 224 陕菜振兴在路上 | 高党生
- 226 陕菜的振兴与思考 | 王安杰
- 229 陕菜的辉煌与未来 | 姜六喜
- 232 关于打造陕西千亿白酒产业的思考 | 张 鉴
- 234 从广州“餐饮+文化”的兴起看饮食趋势 | 齐 和
- 236 宴饮文化与陕菜的振兴 | 齐 和
- 239 借助餐饮新模式 激活陕菜品牌化 | 赵 磊 林俊臣 张 巍 李 岩
- 243 “千年味道”打造“千亿产业”
——陕西预制菜行业调研报告 | 黄峻榕
- 250 抢抓预制菜机遇 力促陕菜走出去 | 陕西省社会科学院促消费课题组
- 255 “陕菜品牌创新工程”实施十五年大事记