



宝鸡眉县举办臊子面大赛

周秦餐馆、泰国的白兰餐饮成为宝鸡美食走向世界的代表，2021年最新调查显示，擀面皮、臊子面已成为最能代表中国美食文化的印象元素。

## 夯基垒台，提升“国际丝路美食之都”城市形象

全市注册登记内资住宿餐饮经营企业及个体工商户22655户，星级宾馆酒店26家，乡村农家乐500多家。2021年餐饮业营业额165亿元，比上年增长12.5%；从业人员超过149560万人，占三产就业的26.5%。改革开放以来吸收就业增长80倍。

### （一）餐饮业人才队伍基础雄厚

市餐饮饭店行业协会培训中心、三和学院、中北学院、宝鸡烹饪专科学校等社会培训机构，每年输出专业技工近3000人。现有等级厨师4000人，国家高级厨师55人，成为弘扬陕菜文化、传承发展陕菜的生力军。为提升十四运食宿保障水平，举办了全市重点餐饮企业技能提升培训，1680名酒店经理、主厨、服务员的工作技能得到提升，优化了餐饮消费服务，形成了特色宴席服务队伍，为中外裁判、教练员、运动员和观众留下了美好的宝鸡餐饮印象。

### （二）餐饮品牌载体多元丰富

宝鸡市委市政府高度重视振兴陕菜推广工作，涌现出了一批餐饮知名品牌。岐山县被中国烹饪协会评为“中国臊子面之乡”，陈仓区、太白县被陕西省烹饪餐饮行业协会评为“陕菜之

乡”，岐山县肖家大院“西府十三花”、陈仓区西虢宾馆“姜太公钓鱼宴”被中国烹饪协会评为“中国名宴”。县区创新文化宴席13台，张载家宴、商务宴等特色家宴、精品宴市场均有销售。艳阳天、令氏家外家等一批中餐老字号传承技艺、深耕创新，形成了品牌餐饮连锁集团。2019年宝鸡宴会收入55.2亿元，占全年餐饮总收入的51.2%。

### （三）美食老字号、“非遗”申报成效显著

市政府公布市级非物质文化遗产名录111个，其中与美食有关的传统手工技艺就占了24项。岐山臊子面、岐山空心挂面、岐山擀面皮、扶风鹿糕馍、凤翔豆花泡馍等7项传统手工制作技艺入选省级非物质文化遗产项目。市委宣传部将宝鸡美食纳入高级人文交流机制项目。全市认定“宝鸡老字号”49个，“陕西老字号”16个，“中华老字号”3个。建设老字号街区，促进品牌集聚，推荐23个老字号进驻商务部老字号数字博物馆，提升宝鸡市“老字号”品牌知名度，帮助企业开拓国内外市场。

### （四）特色美食街区提升餐饮消费品质

编制了宝鸡市特色美食街区建设改造规划，支持建设西府老街、陈仓老街、北郭民俗村、扶风关中风情园等特色美食街区12条，成为高品质景区景点，累计吸引3600多万游客观光旅游、品尝美食，促进了餐饮市场繁荣，激发了餐饮业发展活力，拉动了经济发展。

### （五）精品活动宣传美食城市形象

连续举办九届宝鸡（青岛）啤酒音乐美食节，以食为媒宣传宝鸡优势产业，发放电子美食消费券逾300万元，促进餐饮消费持续回暖，点亮城市“夜经济”。今年美食节累计接待量超过50万人次，带动周边游客来宝鸡旅游近120万人次，拉动全市社会消费品零售总额超过6亿元。举办“中华美食荟·知味宝鸡”餐饮消费季活动。组织宝鸡吾悦广场、陈仓老街等14个美食聚集区的老字号餐饮、品牌美食、特色名吃、网红美食店560多家，通过上百个自媒体，抖音等知名平台，