

品牌与铜川餐饮的融合，打响“药王”品牌，带动铜川餐饮健康发展。

1、精心举办厨艺大赛

以打造“铜川味道·养生药膳”城市名片为主题，铜川市商务局、市机关事务服务中心、市市场监管局等六部门举办了首届“铜川味道·养生药膳”厨艺技能大赛。比赛现场精彩纷呈，来自全市5个区县15家餐饮名店的厨界精英通过现场制作3道特色小吃、3道药膳菜品进行角逐。赛场上各参赛队伍大显身手，纷纷亮出了自家的“独门绝技”，各参赛厨师以娴熟的刀工、精湛的烹饪技艺吸引了现场观众聚拢观看。红烧、烤制、拔丝等烹调方法齐上阵，养生金瓜野米粥、千金方、正阳功夫汤、人参烧双鱼、翡翠蒸饺等一道道色香味俱全的特色小吃和精品药膳菜品一一展示，引得现场观众倾目驻足。评委组分别从口感、火候、药理、色泽等方面进行打分评选。最终，由龙凤祥酒店制作的一品养生汤、福楼大酒店制作的人参烧双鱼、正阳酒店制作的正阳功夫汤3道药膳菜品获得金奖；千金方、鸽蛋养生菜等5道药膳菜品获得银奖，养生狮子头、秘制神仙鸡等7道药膳菜品获得铜奖。铜川大厦、金城食府、悦豪酒店分别制作的孟姜红、泡椒锅盔、窝窝面烩辽参等15种小吃被评为铜川名小吃。

2、鼓励选手参加比赛

组织注册级中国烹饪大师、全国技术能手解锋等3名优秀厨师代表铜川市参加了由陕西省商务厅主办的“2021餐饮业高质量发展峰会暨第二届中华节气菜邀请赛”，围绕谷雨、立夏、小满等夏季节气，现场制作了鸽蛋养心菇、照金红军菜鳊鱼园、养生素盒菜品，以简约的食材、精湛的技艺，博得了评委团一致好评，荣获了团队优秀奖的荣誉，打响了铜川特色美食知名度。为充分展示铜川市中医药养生文化，宣传药膳研究成果，加强药膳对外交流合作，积极推动养生产业



2021年5月，药王养生宴荣获第五届丝博会陕菜美食节金奖。

发展，由市商务局选派的铜川大厦代表队以注册级中国烹饪大师、全国技术能手解锋为代表的3名优秀厨师代表铜川市参加了2021中华药膳烹饪大赛。作为陕西唯一的参赛代表队，3名选手凭借炉火纯青的烹饪技艺，以突出铜川养生药膳特色，展示铜川味道，精心烹制出千金方、药膳功夫汤、药王故里窝窝面3道色、香、味俱全的药膳美食，力压各路群雄，荣获大赛团体金奖。

3、组织评选养生示范店

先后五次召开评选工作推进会、座谈会，专题研究示范店评选活动方案、活动时间和评选标准等工作。11月下旬，面向全市餐饮企业，启动了药王孙思邈养生示范店评选活动，经过初步评选、现场评分、网络投票和核审公示，分别评选出4家药王孙思邈养生示范店、9家药王孙思邈养生培育店、4家美食药膳名店。对荣获“药王孙思邈养生示范店”称号的企业进行了授牌，市烹饪餐饮行业协会、药王山旅游开发有限公司和孙思邈老年康复医院三方就养生产业发展签订了战略合作协议，加强药膳创新研究，加快专业人才培养，做好“铜川药膳”的宣传推广，共同推动铜川市养生药膳产业做大做强。

4、加强学术交流研讨

组织铜川饭店、七里铺餐饮公司、王府餐饮等5家餐饮龙头企业参加餐饮项目实地考察活动，通过现场参观西安饭庄、城南往事等餐饮名店，