

多名高级厨师前来西安学习。1990年和1991年，还被引进首都北京和日本京都经营，取得了较好的经济效益和社会效益。2005年，仿唐菜点又被西安市曲江新区作为大唐芙蓉园的主营菜点经营。

1987年，王子辉撰写《仿唐菜点》，由陕西科学技术出版社出版发行。1990年，香港文化教育出版社购得版权，推出了繁体版在港出版发行。

王子辉撰写的学术论文达80多篇，编撰的饮食烹饪专著有20多部。2015年，八旬高龄的王子辉出版了《三秦饮食文化刍议》，该书分“食史回眸”“食品分论”“食苑琐记”“食道探索”四个部分，勾勒出陕西饮食的全貌。

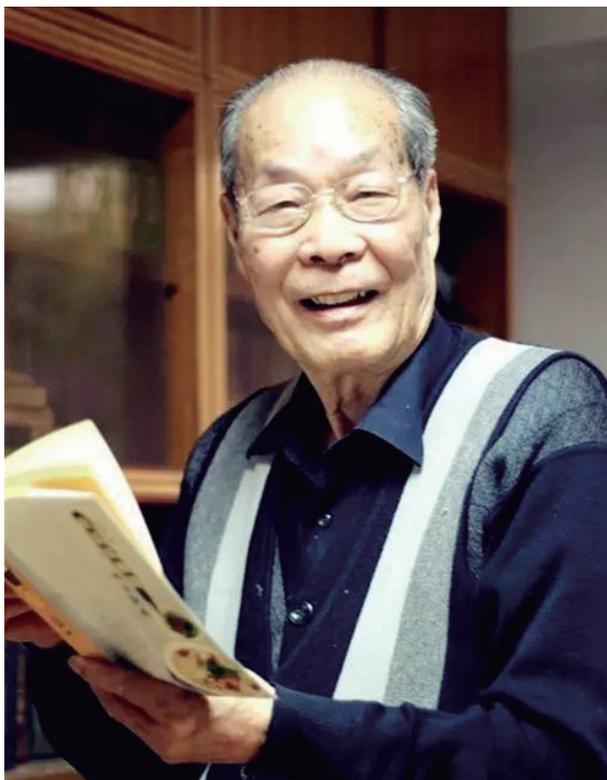
### 庞学德与长安八景宴

长安八景宴由蓝田籍特级厨师、西安市饮食公司经理庞学德于20世纪70年代首创。每道菜或以原料、或以造型来表现长安八景和古都风貌，寓典故传说于宴席菜肴之中，使整个宴席富有诗情画意和地方风味。

庞学德14岁离开家乡，先是到渭河以北的饭店当童工，起早贪黑，受尽磨难，后几经辗转来到西安，在正大豫等饭店学厨艺。解放后，担任西安市第一家国营饭店的经理。

改革开放初，和平餐厅在庞学德带领下，创新研发出长安八景宴。长安八景又名关中八景，即华岳仙掌、太白积雪、骊山晚景、雁塔晨钟、灞柳风雪、草堂烟雾、曲江流饮、咸阳古渡。长安八景宴的全部菜品，完全是按照中国传统筵席格式设计制作：一组凉菜由一个装饰看盘和十二个围碟组成，四荤、四素、四季花，取材多样，错落有致，色彩各异，味道有别，壮观别致，诱人食欲。十道热菜里有大菜、有热炒、有汤菜、有甜菜、有素菜，可谓品类齐全，层次清楚，风味有别，犹如一部经典的交响乐曲，让人心潮澎湃，心旷神怡。食客在品味菜肴美味的同时，仿佛还在景观的现场鉴赏名胜古迹，犹如在历史的长河中遨游，真正体验到了物质和精神上的双重快慰。

由王子辉编写、胡武功摄影、陕西人民美



王子辉致力于陕菜文化研究，成果斐然。

术出版社出版的类似明信片的《长安八景宴》小册子，一共有十二张图片，直观地向人们展示了长安八景宴的全部内容。该宴或选山珍特产于膳饌，或仿胜迹形象于餐盘，或寓掌故传说于佳肴，使人们在品尝秦饌风味、饱享口福的同时，又了解了“长安八景”的胜迹，增添了食用中的情趣，融口福、眼福和情趣于一宴，实为旅游者的理想宴席。

长安八景宴接待了日本东京最大的饭店集团“东京银座亚寿多厨师代表团”，受到日本方面的高度好评和一致认可，让外国友人深刻领略了中国陕菜文化的深厚底蕴和博大精深。

庞学德非常重视人才的培养。在他连续担任西安烹饪学会副理事长的八年期间，组织开办三十余期烹饪培训班，为陕菜的发展作出了突出贡献。

### 张兴寿与饺子宴

张兴寿1908年生于蓝田，是陕西省特一级厨师“饺子大王”。1914年，张兴寿到西安随名师学习面案细点制作，20岁出师主厨，长期从事细点、包子、饺子的制作。