



为京畿辅佑之地，又是民族融合汇聚之地，在我国古老菜系之一的陕菜基础上，世代相传并不断创新，逐渐形成独具特色的宝鸡菜系，在陕菜中自成体系。其菜系有官府菜、商贾菜、市肆菜、民间菜、寺院菜和清真菜。官府菜以典雅见长，商贾菜以名贵取胜，民间菜经济实惠、富有乡土气息，清真菜以牛羊肉烩菜、油炸食的清香为特色。在调味上注重“酸、辣、鲜、香”，擅长“烧、蒸、炖、煨、氽、炆、炒”等烹饪方法，调味重视内在的味和香，囊括辛辣、浓郁、清爽的滋味，风味上有浓郁醇厚与清淡爽口兼备的特点，风格华丽典雅。

秉承传统的美食交融，互学互鉴，宝鸡餐饮迈出了走出去的步伐。比如，在武汉、成都举办的“2018年宝鸡名优特产展暨美食展示周”，宝鸡美食吸引游客60万人次；2018年国庆期间组织大辫子、唐老鸭、祁胖女人等6户宝鸡擀面皮企业参加西安曲江首届面皮节，2022年西安丝博会宝鸡美食旗开得胜拿下全省第一销售名次，宝鸡美食享誉全国。经过餐饮业的不断努力，作为中华传统文化的重要载体之一，宝鸡餐饮还走出了国门。2021年一项最新调查显示，宝鸡餐饮已成为海外受访者眼中最能代表中国文化的元素。据不完全统计，宝鸡美食在12个国家和地区落地生根，餐厅数量超过26家。新加坡的王军臊子面、日本的周秦餐馆、泰国的白兰餐饮成为宝鸡

美食走向世界的代表，肉夹馍、擀面皮、臊子面等特色小吃成为宝鸡美食享誉全球的载体。随着宝鸡对外开放的不断加深，1998年，肯德基进驻宝商；1999年，麦当劳落户天下汇。此后，必胜客、星巴克等外资和国际品牌也相继登陆宝鸡，不仅丰富了餐饮市场，也为宝鸡餐饮业带来了多元的饮食文化、先进的管理模式、新潮的用餐观念。宝鸡餐饮业日益展现出国际化的趋势。

宝鸡餐饮市场繁荣兴旺，人才和师资力量充裕，成为第三产业的重要支柱行业

改革开放四十年来，宝鸡餐饮市场繁荣兴旺，当前宝鸡餐饮业规模位列全省第三，已成为第三产业的一个重要支柱行业。截至2018年底，全市共有注册登记内资住宿餐饮经营企业及个体工商户22655户，建成星级以上宾馆酒店26家，发展乡村旅游农家乐500多家；2021年全市限额以上餐饮企业及大个体营业额165亿元，比上年增长12.5%；限额以下餐饮企业实现营业额13.5亿元，增长5.2%，占全市餐饮业营业额的8.8%；全市餐饮业从业人员超过149560万人，约占第三产业从业人员数的26.5%，扩大就业近80倍。近年来，涌现出餐饮饭店行业协会培训中心、三和学院、中北学院、宝鸡烹饪专科学校为代表的一大批社会力量培训机构，每年培训专业人才近3000人。厨师队伍不断发展壮大，取得厨师资格证专