

年逾七旬时，张兴寿被聘为解放路饺子馆技术顾问，组成了饺子宴研究组。在查阅历史宫廷食谱，收集民间口碑资料之后，研究组于1984年创制了集中国古今饺子之大成、108种不同馅料、风味、形状的饺子宴，分为“百花宴”“牡丹宴”“龙凤宴”等六个档次，造型生动，栩栩如生，具有花色新、口味鲜、造型美、鲜得有趣、营养丰富等特点，主要味道有鲜、咸、酸、甜、辣、怪、麻七种，被誉为“神州一绝”。饺子宴的推出被喻为中国面食史上的一次革命，时任全国人大副委员的宋任穷品尝后，称其为“饺子王”。一位美食家品尝后即兴赋诗赞道：“一餐饺子宴，尝尽天下鲜。美味甲寰宇，胜似做神仙。”

1986年12月，张兴寿又制做出30多种各具特色的山珍饺子宴，对外营业后，客堂座无虚席。

1987年，张兴寿应日本东京西武百货公司邀请，带领他的徒弟赴日本参加了“大中国展”，并进行了饺子宴技术表演。一时间，东京出现了“中国饺子热”，富士电视台转播了饺子宴操作表演实况，西武公司还散发了大量的彩色图片。张兴寿等在日本表演了六天，有32个国家的宾客和台湾同胞争相品尝，有的人还从大阪、京都等地专程赴东京品尝饺子宴。

张兴寿为继承和发扬祖国饮食文化遗产，和饺子馆的职工不断研究、改进、完善、提高饺子宴的同时，还把自己的烹饪知识、技艺，毫无保留地传授给中青年职工，为饺子馆带出了众多的烹饪高手。

张栋宽与陕西风味小吃宴

张栋宽生于1940年，特一级中式面点师。1956年8月于西安市东关合作六食堂开始从厨，先后到国营二食堂、西安饭庄主厨中式面点，曾任西安饭庄一楼厨师长。1986年，张栋宽主持研制出了陕西风味小吃宴，使小吃登上了大雅之堂，融小吃、菜肴于一体，用料讲究，营养合理，口味各异，成为西安人接待外地来客的首选。

西安饭庄的陕西风味小吃及点心多达二三百种，其中泡泡油糕、细沙炒八宝等十个品种获国

家“金鼎奖”；泡泡油糕、金线油塔、千层油酥饼、黄桂柿子饼、枣肉沫糊等30多种小吃荣获“中华名小吃”称号。小吃制作技艺被列为省级非遗项目。

陕菜代有新人出

纪录片《千年陕菜》一下子将人们对陕菜的热情调动了起来。

大唐博相府文化艺术酒店行政总厨韩永乾，1977年出生于蓝田。初中毕业后，他到蓝田县烹饪技校学习了三个月的烹饪理论知识，便进入餐饮界摸爬滚打。

1995年年底，韩永乾只身一人来到北京，在一家食堂包包子、包饺子、做点心，每天从天未亮就开始干活直到深夜。

1996年6月，韩永乾回到西安，在良友餐厅从刀工练起，从切配到凉菜再到炒菜，独当一面。2000年在南方大酒店担任凉菜主管，在酒店厨师长范亚楼的指导下，学会了很多酱料的烹饪技法，包括烤鸭、酱鸭料，直到如今还经常会用到。当时酒店售卖的菜品繁多，市场上有需求的川菜、粤菜、湘菜都有售卖。面对每一次选择，韩永乾都咬牙坚持做下去。

2009年，韩永乾加入大唐博相府，开始正式接触陕西官府菜，并成为官府菜第四代传人之一。《陕西官府菜》一书中的125道菜品，都由他和同事亲力亲为，不仅体验到了陕菜中烹饪技法的精细，更得知了陕菜还有那么多的文化内涵。随后，又参与了《中国陕菜文化系列丛书》《中国陕菜·翟耀民典藏陕菜》和《中国陕菜·养生陕菜》中的菜品制作。

大唐博相府酒店有着浓厚的学习氛围，既有陕菜研究院为厨师开设的陕菜培训课程，又有省烹协等部门组织的各类大赛等锻炼机遇。在唐博工作的这些年，韩永乾的进步和提升是最大的。

陕西官府菜的特点在于“淡烂”二字，与民间小吃给大家留下的印象迥然有别。以名菜“五侯鲭”为例，此菜源自西汉，是将贵族之家的珍