

库《中式烹调师操作技能考试手册（初、中、高三册）》，是我国第一套中式烹调师考核标准；2004年参与主编《中国陕西小吃珍品宝鉴》，是陕西小吃品种集大成之作。

郑新民，编写过《家宴菜谱》《烹饪技巧菜谱》《实习菜谱》及《中国名菜谱·陕西风味》《陕西烹饪大典》。

这里列举的是众多陕菜大师的一部分，看着也是蔚为大观，但放在全国的视野里，研究陕菜的理论书籍和技术书籍与外省相比还是非常少的。粤菜、川菜、闽菜、湘菜、鲁菜等的研究书籍和文章那真是很多，不论是内容、角度还是数量都远远超前了。

好在陕西并没有沉睡，2007年省商务厅发文实施陕菜品牌创新工程，成立了相应的领导小组。“陕菜品牌创新工程”的主要任务是启动陕菜品牌的扶持、培育、促进和推广工作。当年7月6日由陕西省陕菜品牌创新工程领导小组、中国烹饪协会联合举办的“陕菜品牌创新工程”理论研讨会在西安举行，有关部门的领导、专家、学者、企业界及新闻界200多人参加了会议。

2012年成立的“中国陕菜网”秉持弘扬陕菜的宗旨，积极宣传陕菜，线上线下共同活动，开始在民间掀起了一场吃陕菜，爱陕菜的热潮。并延续陕菜的理论研究，本着挖掘、保护、抢救

的目的，由陕菜网联合西安大唐博相府文化艺术酒店力邀多位陕西饮食界的专家对陕菜进行系统梳理，推出“中国陕菜文化”暨“陕菜品牌创新工程”系列丛书，从2012年至今已出版陕菜研究书十余本。分别是2012年出版的《中国陕菜·官府菜》；2013年出版的《长安食话》《尚食明德——王明德陕西饮食文化散论》《陕西饮食文化谈薈》；2015年出版的《中国陕菜·翟耀民典藏陕菜》《三秦饮食文化刍议》；2016年出版的《中国陕菜·渭南菜》《中国陕菜·养生陕菜》。2016年，陕西省商务厅还支持出版了《中国陕菜》；2017年继续推出陕菜研究的系列书籍，《中国陕菜·大荔美食》《中国陕菜·烹饪技艺大全》；2019年推出《中国陕菜·宝鸡菜》《味·道：西安美食图鉴》；2020年出版《中国陕菜·汉阴美食》；2021年出版《中式热菜制作》和《中国陕菜·咸阳面食》。

陕菜未来展望

陕菜重新挖掘和研究已走过十五年，十五年取得了不小的成果，是有目共睹的。从2007年到2017年，这第一个十年，算是第一个阶段，完成了有没有陕菜的任务。2018年开始，到2022年，通过著书立说，一批文化学者完成了陕菜文化的建设工作。从2023年开始，应该算是进入到第三



安康镇坪县镇坪长寿宴