



陕西师范大学民俗文化研究学者朱立挺



资深级注册中国烹饪大师、国家一级评委、西安名厨委主席庄永全



中国烹饪高级技师，西安名厨委常务副主席李水亮



中国烹饪大师、西安名厨委常务副主席马建军

强、王京臣、高岩、张礼智）、餐饮企业（帝都天元酒店、蘑菇宴餐饮有限公司），于2020年5月5日成立了“陕菜饮食文化研究暨技艺传承委员会”，明确了专委会的宗旨、责任、义务，以“继承、发扬、开拓、创新”为指导，加强联系、增进友谊、相互交流、共同进步。开展烹饪技艺培训、交流和合作、大力弘扬陕西饮食文化，充分



专委会积极联系政府和企业，进入企业，对企业高管以及各店厨师长进行技术指导和培训。

利用无可比拟的技术优势和得天独厚的人力资源、社会资源等条件，推动陕菜的大力发展。

专委会积极联系政府和企业，进入企业，对企业高管以及各店厨师长进行技术指导和培训，真正地使传统技艺得到了传承和发展。走入农村，配合当地政府成功举办“高素质农民培育”培训班，深入挖掘了民间传统菜肴，将其规范化，科学化，使农家乐从业人员的技术水准得以提高，菜品充满乡土气息，大俗大雅，观赏性和食用性完美结合，使当地农家乐菜品质量有了质的飞跃。专委会多次组织委员、企业研讨传统菜品的文化价值，如何复原传统工艺，同时有机结合现有的工艺使老树开新枝，老菜换新颜。

“振兴陕菜”是一个系统工程，需要陕西各级政府给予指导以及相关的政策扶持，更需要各界同仁共同努力，群策群力，集小胜为大胜，逐步稳健地前行，如此，国人对名菜系中没有陕菜的偏见终会打破，“陕菜振兴”不是梦。🔥

作者简介

高党生 陕菜智库专家，陕西省烹饪餐饮行业协会饮食文化研究技艺传承专业委员会副秘书长