

瑞世佳典：主题婚礼引导者

本报记者 孟维鹏

瑞世佳典主题婚礼酒店是一家以个性化、私人定制式的婚庆宴席服务与婚庆策划为主的酒店，在大同享有盛誉。如今，经过多年的发展，“瑞世佳典”已在全市开设三家分店，见证了众多新人的幸福与浪漫。

酒店环境设施一流

瑞世佳典主题婚礼酒店自开业以来，一直致力于打造行业极具影响力的婚庆主题酒店，为宾客展示个性化庆典氛围，让每一位来店的顾客都不留遗憾。

采访中记者了解到，“瑞世佳典”云冈店拥有11个不同风格的庆典大厅，129间

卫生舒适的客房。近期，该店还对大厅进行了升级，配套了拥有一流洗浴设备的洗浴部。“瑞世佳典”西环店不仅有喜气温馨、时尚大气的满堂红、天鹅湖、童话等6个不同风格的庆典大厅和4个独立的新人化妆间，还有豪华包间12个，可同时提供1600个餐位。“瑞世佳典”恒安新区店设有16个不同风格的庆典大厅和8个独立的新人化妆间，并有豪华包间及别具特色的KTV包间，可同时提供3000个餐位。而且，各店的庆典大厅都配备了全景360度高分辨LED屏和高保真、全角度音响、灯光系统，是举办婚礼、圆锁、生日宴和商务庆典的理想选择。

庆典策划服务个性化

一场好的婚礼，应是能为来宾及新人带来心灵震撼的情感文化作品，而不应是简单的道具、人员的堆砌。瑞世佳典主题婚礼酒店以个性化、私人定制式的婚庆策划，赢得许多顾客的青睐。

采访中记者了解到，为了更好地为



顾客提供优质的宴席服务，“瑞世佳典”特设婚礼策划部，配置了先进的音响、灯光及环绕LED屏系统、舞台威亚系统，实现了新人空中婚礼、水上婚礼的梦想，打造出大同地区乃至华北地区一流的婚礼场地。而且，公司还按照专业化的标准，组建了自己的策划营销和执行队伍，成立了自己的歌舞团和专业的摄影摄像团队。其中，策划团队将我国传统民俗与当地文化相结合策划创作的《云冈乐舞》《丹凤朝阳》《爱在四季》等十大婚礼主题作品，以及《青春修炼手册》《森林王国》

等四种生日主题作品，深受新人 and 小朋友的喜爱。

宴席美食风味独具

对于宴席而言，其“硬核”部分当是菜品。“瑞世佳典”的菜品以“文化、健康和美味”为主题，结合各大菜系和大同独特的饮食特点，以及时下健康饮食的理念，为顾客打造了“百年好合宴”“龙凤呈祥宴”等不同特色的婚庆宴席。

采访中记者了解到，“瑞世佳典”不仅学习、施行行业最前沿的4D餐饮管理方法，制作让老百姓吃得放心的健康美食，而且在菜品推陈出新上更是投入巨大的人力、财力。每一道新菜的研发，都要求将宾客的口味放在第一位。并在不断挖掘地方菜、传统菜、珍品菜的基础上，配以更考究、营养的食材原料，辅以更科学的烹饪技巧和加工程序，力争让每一位来参加喜宴的宾客吃到地地道道、原汁原味的大同美食。

记者在采访中还了解到，近期“瑞世佳典”又推出了丰富的优惠套餐，预订宴席不但有较大折扣，还有各种赠送活动。



“大雪”进补要因人而异



随着大雪节气的到来，标志着我国大部分地区都已进入了寒冬。每到这个时节，人们除了注意防寒保暖外，在饮食上也很注重进补。不过，大雪时节进补也是有讲究的。

据我市一家医院消化科的王大夫说，大雪时节是进补的好时节，但也要因人而异。一般体质弱、消化功能不好的人，宜慢补，可适当吃些羊肉，同时要多吃蔬菜、水果；体质较好的人要以平补为主，少吃太过油腻的食物，以防产生内热而诱发疾病。

那么，适宜这个时节进补的家常美食有哪些呢？在此，我市一家饭店的厨师冯师傅特为大家推荐两道适合这个时节吃的菜品。

羊肉萝卜汤

食材：羊肉、白萝卜、葱、姜、盐、料酒、大料、干辣椒、花椒。

做法：将白萝卜、羊肉切块，并将羊肉放入热水中焯一下备用。砂锅中加水，放入羊肉，加入料酒、葱、姜、干辣椒、大料、花椒，烧开后转小火炖30分钟，放入白萝卜继续炖，至熟后调味即可，有祛寒暖胃的功效。

冬瓜木耳三鲜汤

食材：冬瓜、木耳、海米、食盐、水淀粉、味精、香油。

做法：冬瓜去皮洗净切片，木耳、海米洗净备用。锅内加鲜汤烧开，下海米、木耳煮沸5分钟，将冬瓜放入，开锅后加入食盐、水淀粉，淋上香油即可，有生津除烦、清胃涤肠的作用。 一凡

云中茶事

黑茶并不都是砖茶

人们谈到对于黑茶的印象，说完全不知道应该不会，毕竟“边销茶”和砖茶的名字时不时会萦绕在耳边。那么，黑茶到底是什么样子的呢？黑色的茶？砖头一样的茶？不好喝，只能与奶一起煮的茶？首先要告诉大家的是，黑茶并不是只有砖茶，而是按外形可以分为紧压茶、散装茶和花卷茶三个种类。紧压茶俗称砖茶，主要包括茯砖、花砖、黑砖、青砖；散装茶主要有天尖、贡尖和生尖；花卷茶主要有十两、百两、千两几个种类。

这一期，我们先把黑茶当中的紧压茶放一放，说说其他两类，散装茶和花卷茶。其中，散装茶中的天尖茶是用一级黑毛茶压制而成，色泽乌润，香

气清香，汤色橙黄，叶底黄褐；贡尖茶是用二级黑毛茶压制而成，色泽黑带褐，香气纯正，汤色稍橙黄，叶底黄褐带暗；生尖茶是用三级黑毛茶压制而成，色泽黑褐，香味较淡，带有焦香，汤色暗褐，叶底黑褐粗老。花卷茶中的十两茶，成品每支净重10两，故俗称“十两茶”；百两茶成品每支净重100两，故俗称“百两茶”；千两茶成品每支净重1000两，故俗称“千两茶”。简单来说，天尖茶的原料相对于茯砖和千两茶来说等级要好一些，一般采用头批春茶的嫩叶精制而成，条索整齐肥壮，芳香馥郁，叶色黑褐油润；口感清香甘甜、醇和柔

滑、独具韵味；叶底肥厚有光泽，柔韧度好，有弹性。

现在，你对黑茶是不是有了新的认识呢？赶快去尝尝不同种类的黑茶都是什么味道吧！ 谦益泰



驼能纯驼乳 营养好品质

如今，喜欢喝骆驼奶的人越来越多。其中，由驼能生物科技有限公司出品的“驼能”牌骆驼奶，以纯天然、营养丰富特点，赢得众多消费者的青睐。

据有关资料介绍，骆驼奶不仅富含人体所需的18种氨基酸，还含有多多种维生素、矿物质，以及丰富的蛋白质。《本草纲目》中也记载：“驼乳，冷，无毒。补中益气，壮筋骨，令人不饥。”“驼能”骆驼奶源于北纬40-50度

黄金牧场的纯净奶源，并采用全新的全自动配方奶粉生产线生产。整个生产过程实现了鲜奶进厂、生产、无菌包装、出入库等过程的全自动化控制，全程加工管道化、自动化、密闭化和标准化，在国内具有领先水平。其中，严格的低温干燥工艺，减少了抗微生物因子活性成分的流失，使营养均匀混合，还原了骆驼天然乳汁的脂质营养；瞬时直喷杀菌技术则安全灭菌，最大限度保留了驼奶中的营养和风味物

质；独特的附聚造粒工艺，更是使奶粉能够3秒速溶，可以帮助身体更好地吸收营养。

除了天然绿色奶源+一流生产工艺外，驼能乳业也十分重视奶粉生产安全，以制药的标准生产奶粉。当日采集的鲜奶会直接送往工厂加工，且时间严格控制在2小时之内，有效保证了驼奶的新鲜与营养，保证了每一口都是天然奶的味道。

广告信息