

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，配备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个独立的新娘化妆间，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个独立的新娘化妆间，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，深受新人和小朋友的喜爱。

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道原味的大同美食。

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、营养丰富等特点，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乳粉生产线生产。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，在国内具有领先技术水平。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