

要有发现细节的眼睛

——访米其林体验官王三才



提到“酒店体验官”这个职业，估计大多数人脑海里浮现的就是一个“爽”字。他们不仅可以零开销入住星级酒店，还有试吃试睡的额外收入。3月1日，记者采访了我市一位米其林体验官——王三才，听听他口中的体验官生活吧。

说起王三才，或许很多人并不陌

生。作为土生土长的大同人，他于北京广播学院毕业后又进修于温哥华电影学院，现已跻身知名影视制作人和国内经纪人行列。一路走来，他从一名刑警到新闻记者，再到综艺导演、多届春晚和奥运会编导、创意广告导演、作家，最后成为电影导演，以及多位跨界艺人、艺术家的幕后公关推手经纪人，不论是曲折而又丰富多彩的求学路，还是参与拍摄张艺谋、王家卫、徐克、周星驰、陆川等导演的作品等等，都让他显得与众不同。被圈内人称为“三才”的他，还曾获得Oneshow、戛纳、Tvcbook、亚太广告节大奖；承接过数百个国际和国内品牌的拍摄，并多次担任国际广告评审，被业内称为“中国电影广告第一人”。

当天，记者与王三才来到我市欣宇皇冠酒店。他告诉记者，对于体验官来说，在进入酒店的那一刻，工作也就正式开始了。不仅如此，体验官还需要一双发现细节的眼睛。他让记者细细闻一闻味道，果然可以嗅到茉莉与玫瑰的香气，让人心旷神怡。他告诉记者，虽然欣宇皇冠酒店的大厅与大多数酒店一样，但灯光足够亮堂，给人十足的安全感。

进到客房，只见房间很大、很高、很宽敞，空间安排非常合理，几个人同时站在房间内也不会感到压抑。写字台和沙发的摆放、床头灯的明暗度、加湿器等等，也都恰到好处，给人的感觉很舒服。而且，卫生间有淋浴间和独立的大浴缸。与其他五星级酒店一样，浴缸

内设有防滑点，浴池两边还有供起身的装置，细节上非常用心。

随后，记者又跟随王三才的脚步，来到了酒店的自助餐厅。除了品鉴美食外，记者发现这里在细节上也同样用心。比如蒸鸡蛋有好多款蛋托设计，而且符合餐厅整体的一致性。王三才告诉记者，体验官是一种不错的新兴职业，是体验官个人IP和价值的输出。体验官在给酒店提供有关产品、服务的意见时，首先自己需要去参观、体验各种不同酒店的客房、餐饮和服务内容、水平，通过实际观察、入住体验不同品牌的产品、服务的特点。同时，在体验的过程中要能站在客户的角度，给酒店提供有用的建议。酒店请体验官，是希望通过体验官的个人IP给酒店带来直接的订单，通过品牌宣传提高酒店的知名度。

王三才告诉记者，酒店试睡员（酒店体验官）在国外被称为“酒店品评家”，自己也是4年前开始和米其林有合作，曾多次受邀体验米其林和国内外方程式及法拉利、AMG、M、保时捷赛车的轮胎测试。由于入住的酒店都是米其林官方安排的，自然就开始品鉴到米其林指南1-3星的美食。之后，又有了黑珍珠、红丝绒高星餐厅的邀请。另外，也是因为工作老出差的缘故，慢慢地就接触到这个行业。王三才说，虽然体验官的生活很光鲜亮丽，其实并不容易。尤其要仔细用心，要把真实的感受写成体验报告。酒店试吃、试睡体验只

是一个环节，体验官还要体验酒店的服务、环境、卫生、价格等多个方面，比如床垫软硬、空调冷暖、网速快慢、下水道是否畅通、淋浴水流是否过大等等。调查后要根据客观的体验结果写成报告，供酒店方提高管理经营水平或供客人订酒店时参考。另外，做体验官要热爱生活和旅行，要乐于分享，并要具备良好的洞察力和感知力，沟通能力也要好。除此之外，还要会摄影，有较好的文字功底，能够较好地记录酒店或民宿的住宿体验，做好旅行攻略。当然，还要有自身的高人气，这样才会吸引品牌找你合作。

小广



欣宇皇冠酒店大厅



欣宇皇冠酒店客房

饭店热推黄花菜 价格亲民受青睐

日前，记者在采访中了解到，我市多家饭店推出了黄花菜品，并受到顾客喜爱。

采访中记者了解到，永和文瀛饭店目前推出的黄花菜品有什锦火锅、斋菜煲、黄花腌笃鲜、火山六月鲜等，喜来堂酒楼的黄花菜品有羊肉黄花包、皮蛋黄花、羊肉炒黄花等，龙聚祥烧麦馆则推出了黄花烧麦、黄花烩菜等。而且，这些黄花菜品的价格大多不贵，并颇受前来就餐顾客的青睐。市民于女士对记者说，以前吃的黄花菜基本上都是干黄花，现在饭店里推出的黄花菜品用的都是鲜黄花，使得菜品不仅在色泽上好看，而且味道也好。市民张先生则说，平时在家里，也就是在做臊子或是做大烩菜的时候才放点黄花，没想到黄花竟然可以做成这么多美食。现在，每次有外地亲戚朋友来大同，他都会请他们到饭店品尝几道黄花菜品，外地的亲戚朋

友也都十分喜欢这些黄花菜品。

记者在采访中还了解到，近年来，为了鼓励餐饮饭店不断研发黄花美食，让更多的黄花菜品“走”上餐桌，市餐饮饭店业协会还先后举办了黄花（好粮）美食大赛、黄花宴传承研发评选活动，并于日前举行了大同黄花系列产品进餐桌推进会，进一步推动了大同黄花系列菜品的创新发展。

锦华



“老街”麻辣烫味道鲜美

麻辣烫是许多年轻人喜欢吃的街头小吃之一，种类有很多种，什么骨汤麻辣烫、四川麻辣烫、藤椒麻辣烫等等。记者在采访中了解到，麻辣烫之所以受欢迎，除了味道鲜香外，主要是出餐较快。你只需选好自己喜欢的食材，然后让店家一加工便可以吃了。

日前，记者逛街时，偶然看到一家名叫“老街秤盘”的麻辣烫店里人很多，心想味道肯定不会差，便决定进去看看。进到店内，看到一些顾客桌上的麻辣烫，着实把记者吓了一跳。只见每张桌上都放着一个大搪瓷盘子，里面放着煮好的麻辣烫，看着就很有食欲。再看摆放食材的冰柜里，各种食材都整齐地放在小盘子里，有小腊肠、午餐肉、鱼饼、鱼丸、小油条、嫩牛肉……记者挑选了几种自己喜爱的食材，交给了服务员。

该店煮麻辣烫是开放式的，你可以亲自看到煮烫的过程。据说店内的锅底



都是一天一换的骨汤，特别鲜香，而且可以无限加汤底。如果你喜欢吃汤多的可以多加一点儿汤，喜欢干一点的就少来点汤。然后再配上特制的蒜泥和辣椒酱，撒上些许香菜。满满一大盘子的菜品，还没有吃，光看着就让人情不自禁流口水了。

对了，该店还有许多主食。除了常见的方便面，还有小油条、米饭等。尤其是将小油条泡在汤汁里特别好吃。或者你也可以在吃完各式菜品后，再将汤汁拌着米饭一起吃，十分鲜美。

孟维鹏

■广告

2022《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

龙园店:水泉湾龙园D区1号高铺 电话:7969888
花千树店:大和路与重熙街交汇处 电话:6204888
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

大同市餐饮饭店业协会

打造美食之都 弘扬美食文化

云冈酒业 Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统发酵食品创新大奖 金奖

大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北门对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185