

# 一路同行 感恩有你

## ——金御盛宴艺术宴会中心一周年店庆小记

本报记者 王锦华

5月6日,位于我市城西五州帝景商圈的金御盛宴艺术宴会中心迎来了一周岁生日。一年来一直大力支持酒店的客户,以及部分环卫工人和物业员工共300多人受邀参加了周年庆典暨客户答谢会。

金御盛宴艺术宴会中心是一家专注于艺术婚宴服务的酒店,在建设之初,即秉持“品质设计、匠心服务”的理

念,不仅精心设置了4大艺术主题宴会厅,还将科技产品、智能光影、婚礼文化完美融合,从而将酒店打造成婚嫁庆典与艺术时尚相融合的艺术殿堂,成为我市一处颇具特色的“婚嫁打卡地”。自2023年5月开业以来,酒店便以优美的环境、优良的菜品、优质的服务、优秀的婚礼文化艺术,赢得了广大消费者的喜爱和信赖。

当天的活动现场锣鼓喧天,金御盛宴艺术宴会中心到处洋溢着喜庆的气氛。为了表达感激之情,酒店精心准备了一系列丰富多彩的活动,包括答谢晚宴、文艺表演、抽奖活动、礼品发放、新品发布……让参加庆典的嘉宾们感受到了“金御盛宴”诚挚的感恩之心。酒店一位

负责人说,今后他们将继续秉承“展示美、传递爱、创造感动”的服务理念,不断提升产品质量和服务水平,为广大消费者提供更加优质的体验。

采访中记者了解到,金御盛宴艺术宴会中心还积极参与公益事业。2023年8月,当得知河北涿州多地因持续降雨暴发洪灾后,该酒店董事长王泽亲自带队,为涿州东仙坡镇网户庄村村民送去了价值5万元的物资,解了他们的燃眉之急。这次邀请环卫工人和物业员工参加答谢会,也是该酒店继赈灾开展的又一爱心公益活动。一位环卫工人说,“金御盛宴”邀请他们来参加一周年庆典,看节目、吃大餐,让他们感觉很温暖。



主题婚礼展示



为嘉宾发放礼品



环卫工人参加答谢晚宴

### 云中茶事

## 冲泡新茶方法很重要

普洱新茶因内含物质丰富,鲜爽度、饱满度和协调度都较高而受到许多茶友的喜爱。可是,要想更好地品尝到普洱新茶撩人的鲜爽茶味,冲泡方法也是很重要的。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,冲泡普洱新茶宜使用盖碗,以免壶口小闷住茶叶,使其流失了鲜爽味。投茶比例以100毫升的盖碗投茶7克左右为宜,这样既能更好地展现其鲜爽口感和茶香,又能减少对胃的刺激。冲泡前至少洗茶1次,以激发茶叶活性。因芽叶嫩度高,冲泡水温以95℃更为适宜。注水时,应沿盖碗杯壁注水,忌用沸水直接冲击茶叶,使茶叶翻滚,致茶苦涩。出汤时间依个人口味而定,一般来说,快速出汤可降低茶汤苦涩度,多次冲泡后可闷泡增味。

另外,紫玄和茶庄的茶艺师还提醒说,刚压制出来的新茶,茶性尚未稳定,还会带有青味,不能充分展现出普洱茶的风味,所以最好放置一段时间后再进行品饮。

(一凡)

### 我家厨房

## 手工冰粉



冰粉是很适合夏天解暑的小吃之一,之前曾介绍过原味冰粉的做法,这次再来做个4种颜色和口味的冰粉。

**食材:**西瓜、黄瓜、芒果、火龙果、芋圆、红糖、花生碎、冰粉籽、可食用石灰粉、水。

**做法:**将西瓜、黄瓜、芒果分别榨汁、滤渣备用,取适量石灰粉加水,搅拌均匀后静置澄清。冰粉籽用纱布包好,加水泡3分钟后开始搓,直到搓出白色泡泡为止。碗中倒入黄瓜汁,加入搓好的粉浆,再加3勺石灰水。石灰水只要上面的清水,底下的沉淀物不要。之后快速朝着一个方向搅拌,直到看起来像果冻时倒出装盒子里。西瓜和芒果都是同样的操作,火龙果则直接将果肉放入,然后也是同样的步骤。4种口味的冰粉做好后,放入冰箱冷藏2个小时左右。趁着这个时候,将红糖加水煮开,晾凉后放冰箱冷藏。之后,再将芋圆煮好,放冰水中降温,这样芋圆吃起来更Q弹。取出冷藏好的冰粉和红糖水,将冰粉舀入碗里,加上自己爱吃的水果,以及芋圆、花生碎,最后淋上红糖水就可以吃了。口感Q弹,嫩滑细腻,而且颜色也非常漂亮。

(孟维鹏)

### 推荐

## 铜锅炖菜 别有特色



最近,记者在月亮湾小区附近发现了一家很有特色的菜馆——同吃铜锅侠。该店主营传统铜锅炖菜,特别适合小伙伴聚餐。

天香肘子锅和青藤鸡锅是该店的两个主打菜品,其中,肘子软烂入味,一点都不腻,而且上面还撒着一层“摘摘苗”,极具大同地方特色。鸡肉也炖得特别软烂,用筷子轻轻一夹

就成了两半,而且鸡肉肥美,越吃越香。除了主打的肉类之外,锅里还有很多配菜,像大同人喜欢吃的土豆、腐竹、宽粉、冻豆腐等都有。

店内的主食也很特别,各种造型可爱的面食小点让人不忍下口。另外,店内的甜品同样是各种高颜值,很适合拍照,当然更适合品尝。

(孟维鹏)

## 去福苑酒家品正宗广式早茶

日前,记者偶然在北都街看到一家名为东方国贸的大酒店,当时还寻思大同啥时候开了这么一家酒店,于是前去一探究竟。谁知,在里面又发现了一家福苑酒家,而且该店的广式早茶是地道的老广味。

福苑酒家广式早茶的特色点心琳琅满目,让人目不暇接。首先不得不提的是虾饺,半透明的水晶皮包裹着饱满的虾仁,一口咬下去,鲜美的汤汁在口中爆开,让人回味无穷。叉烧包也是经典之

作,松软的面皮搭配着香甜多汁的叉烧馅,甜咸交织,口感丰富。还有蛋挞,层层酥脆的外皮加上嫩滑香甜的蛋液,入口即化。除此之外,肠粉、糯米鸡、豉汁凤爪等广式早茶中的明星点心,每一款都有着独特的风味。

品尝广式早茶有其独特的方法,先从清淡的点心开始,逐渐过渡到口味较重的点心,让味蕾逐渐适应。在品尝的过程中,还可以细细品味茶的韵味。茶与点心相互映衬,更能增添一份雅致。



同时,与家人朋友一起共享早茶时光,还能增进彼此之间的感情,这也是广式早茶的魅力之一。

(孟维鹏)

### 广告

2024《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

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化  
续写国际美食之都传奇

金御盛宴 艺术宴会中心

艺术婚宴引领者  
用艺术为爱加冕

地址:大同市五州帝景二期B2号楼  
联系电话:0352-7273777

金御满棠·宴府

用心为爱烹饪幸福味道

地址:大同古城东南角李怀角20号(和阳街太平楼南80米)  
联系电话:0352-7969888

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址:东信茶叶街926号  
电话:13513524658