

## “红爵轻卡·寻味大同”之太空舱赏火山

## “太空”漫步 火山听风

本报记者 牛瑞芳



秋光满目，山色如画。10月25日，“红爵轻卡·寻味大同”啤酒品鉴会在唐坊火山漫步太空舱宿营地举行。

大自然的鬼斧神工，上万年的平和寂静，造就了雄浑博大的大同火山群。火山群里的每一座火山都依其不同的形态或神奇的传说而拥有自己的名字：金山、狼窝山、昊天山、黑山……一座座火山像一个个高大威猛的武士，庄严而神秘。

唐坊火山漫步太空舱宿营位于金山脚下，15座造型别致的太空舱像来自宇宙的神秘使者，静静地守护着来来往往的人们。是日举行的品鉴会是“红爵轻卡·寻味大同”第四季的第一场。

当日天公作美，碧空如洗，阳光明媚，微风和煦，丝毫不感受不到深秋的寒凉。白色的天幕，青黄的草地，如黛的金山，似丝绸般的蓝天，如诗如画的景致让人们心旷神怡。在轻快的音乐声中，气氛热烈而融洽。

品鉴会上展示了多款啤酒以及啤酒的品牌故事。红爵啤酒源自荷兰，酒瓶上的蓝宝石徽章，是荷兰王室成员的纹章；品牌Logo红白相间的圆代表台球，是缘于两位创始人热爱台球运动，常聚在一起打台球并讨论决策。而金色圆环则代表“红爵”在1889年布鲁塞尔国际科学与工业大会上获得的金牌。对于“红爵”而言，酒瓶不是装酒容器，而是品质的承载、友谊的延续。今年8月，红爵轻卡啤酒首发上市，率先开创了“轻卡啤酒”新赛道。凭借其“轻卡轻盈无负担”的卖点脱颖而出，用“27千卡每百毫升”这个数字，满足了年轻消费群体崇尚“轻卡”生活方式的需求。

品鉴会上展示的一款名为“醴”的高端啤酒赚足了人们的赞美。醴，是“华润雪花啤酒”致敬中国千年酿酒文化的献礼。它循着历史的印记，从远古文化和历史遗迹中汲取灵感，探寻千年前中国酿酒文化的起源。它的瓶身，取自仰韶文化“双耳鲩鱼纹瓶”的基本瓶型，采用纹样器型，寓意美满幸福。醴在酿造和甄选原料上重现古法配方，优选有机黍米、粟米、薏米和兰州百合入料，用现代工艺酿造，真正做到了“古法配方、有机入料”。醴，用其颇具韵味的独特含义，延续“酒以成礼”的文化内涵，将中国传统的礼仪文化娓娓道来。“这款啤酒的深琥珀色让人着迷”“麦香香气突出，醇厚饱满，落口后回甘明显。”品过此酒后，人们纷纷赞叹道。

与会者们还饶有兴致地参观了唐坊火山漫步太空舱宿营地。当人们步入最大的一座太空舱时，透过太空舱巨大的全景窗户，壮丽的火山景色尽收眼底。“白天，阳光洒在火山岩上，呈现出迷人的色彩；夜晚，璀璨的星空似乎触手可及”，营地的工作人员说。

站在古老的火山脚下，仿佛穿越到比遥远更远的第四纪。和着大自然的呼吸，让心情释放，让思绪飞扬。



## 我家厨房

## 麻辣鲜香水煮肉



水煮肉片是一道家喻户晓的川菜，其特点是麻辣味浓、汤汁红亮。运用“水煮”的烹饪技法制作，将经过码味上浆好的肉片不经过滑油，直接烹制而成。

水煮肉片可以选用牛肉或猪肉，猪肉最好选择里脊肉，没有筋膜制作出来效果更好。

食材：里脊肉、豆芽、白菜

做法：

首先准备一块里脊肉，切成薄片（如果觉得比较难切的话，可以放到冰箱冷冻一会）切好之后撒上盐、白糖、生抽、料酒、鸡蛋、玉米淀粉，抓匀腌制一会。将葱、姜、蒜切好备用，豆芽和

白菜洗净，白菜撕成小块备用。

锅中放适量食用油，把豆芽和白菜放进去炒至断生，然后捞出倒入盘中备用（也可以放入水中焯水）。起锅烧油，放入葱、姜、蒜和适量辣椒面，炒香后加入2大勺郫县豆瓣酱，炒出红油后加适量开水，然后往水中加上盐、生抽，煮2分钟后，把腌制过的肉片一片一片放入锅中。肉片煮熟后关火，连汤一块倒入盛放豆芽、白菜的盘中。最后在上面放上一些葱末、蒜末、干辣椒、花椒，烧一些热油浇在上面，激发香味，这道麻辣鲜香的水煮肉片就大功告成了。

（孟维鹏）

（晓澜）

## 动态



专人负责·专业厨师·专业烹饪

孕期餐公益活动  
吸引众多孕妈

两个月以来，由大同市妇联、平城区妇联、市餐饮酒店业协会、市女企业家协会主办，大同市瑞世佳典餐饮集团和大同安恩贝国际月子中心承办的孕期餐免费体验公益活动受到了我市众多孕妈的欢迎。这次活动旨在倡导孕期餐营养均衡科学化，为孕妈们的身体健康和胎儿的正常发育提供合理的饮食保障。

“在亲身体验后，我已经正式建档，并按照营养师的建议吃了一个多月的孕期餐，不仅吃得更加营养合理，还能得到许多其他孕期知识的专业指导，还结识了许多和我一样的孕妈妈妈们，一起交流分享，很开心，收获很大。”怀孕6个月的准妈妈晓宁说起这次孕期餐免费体验公益活动愉悦之情溢于言表。

此次瑞世佳典孕期餐免费体验公益活动为期一年，活动期间，全市的孕妈们不仅可以不限次数地在瑞世佳典宴会酒店的西环店、恒安店、云冈店免费体验不同月份的孕期餐，而且还能够获得专职健康管家免费提供的饮食健康咨询服务以及免费推荐怀孕1—10月营养食谱和孕妈妈一周科学食谱。

参与此次公益活动的孕妈妈妈们一人一档，建立的电子档案由专人管理，并按孕期月份建立微信服务群，既方便专业团队提供周到的孕期健康饮食指导，及时答疑解惑，也能够让相同孕期的准妈妈彼此交流、经验共享。全市的孕妈们线上可以通过瑞世佳典官方公众号、抖音号、小红书预约通道进行预约，线下可以电话预约在瑞世佳典（云冈店、西环店、恒安店）参与。不仅如此，瑞世佳典还推出多项承诺，包括孕期餐一人一卡、科学搭配，做深做细做实12道流程标准服务，专人对接、专人护理服务，服务专区专用、专桌专椅，餐具管理8项管控、专人负责，专业厨师、专业烹饪，专项食材、渠道定制，预约到店、免费体验。

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

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  
二部：平城区明堂公园东门柳泉街  
三部：平城区柳港园A区A3-5号商铺  
电话：13233525885 0352-8888185

瑞世佳典  
孕妈妈免费体验  
关爱孕妈妈 健康下一代