



从“舌尖承诺”到“庆典革命”

—— 大同市瑞世佳典餐饮集团创新行业新风尚

本报记者 牛瑞芳

在餐饮行业竞争异常激烈的古城大同，众多品牌争奇斗艳，“瑞世佳典”便是其中之一。大同市瑞世佳典餐饮集团自创立以来已走过10个春秋。10年来，该集团始终坚守“只做口碑”的品牌承诺，通过严格的服务标准和品质保障，在餐饮质量和宴会服务方面不断改革创新，成为引领我市庆典服务行业的风向标。

为了让消费者有最佳的就餐体验，瑞世佳典餐饮集团在菜品上大做文章，推出一系列承诺：零点菜品自下单起28分钟内

上齐，宴席菜品在35分钟内全部呈现；零点菜品可无理由退换；每道菜品实时制作，不售卖预制菜品。为确保承诺落地，该集团采取了行之有效的措施，优化厨房布局，采用先进设备与流水线作业，强化人员培训，提升团队能力，还建立了严格的时间监控机制，一旦超时就启动半价补偿程序。严把食材关，拒绝预制菜，每一道精心烹制的菜品，不仅保留了菜品的灵魂，而且彰显行业的温度，让消费者品尝到最佳状态的美食。

近日，7位来自北京的游客到大同旅行，行程结束返回前来到瑞世佳典西环店就餐。7位成员来自一个家庭，因为有老人、小孩儿，耽搁了用餐时间，需要用餐后赶往车站。餐厅经理了解到这种情况后，立即给客人点餐、上菜，不到20分钟，客人点单的10多道菜品就已上齐。客人用餐之后，餐厅经理又贴心地为他们叫了车。客人全家连连道谢：大同不仅风光好、美食好，餐饮的服务更是好。

瑞世佳典餐饮集团旗下的酒店多以



婚礼宴会为主。该集团一直致力于为客户提供全方位、高品质的庆典策划与执行服务，坚持“专业、创新、贴心”的服务理念，不断提升服务品质，打造真正意义上的宴会一站式服务新模式。

在硬件设施上，该集团旗下的每一个酒店都有不同规模和风格的宴会厅。先进的音响、灯光设备以及专业的舞台背景，多样的场地布置方案，无论婚礼、企业年会，还是家庭聚会，都可以找到合适的空间场所。除了硬件设施外，该集团还组建了专

业策划团队，根据客户的需求和喜好，量身定制个性化的庆典方案。从庆典前的筹备，到庆典当天的接待引导、现场协调，再到庆典后的收尾整理，策划执行团队全程参与，为客户减轻了诸多负担。除此之外，在宴会菜品上，“瑞世佳典”厨师团队精心打造多款菜品，涵盖多种风味，力求给客户提供一场集视觉与味觉于一体的双重盛宴。同时，他们还提供个性化的餐饮订制服务，满足不同客户的需求。



推荐

叁玖围炉酒肆

夜幕降临，忙碌了一天的人们拖着一身疲惫，饥肠辘辘踏上回家的路。就像《深夜食堂》中描述的那样，在某一条小巷不起眼的位置突然发现了一家灯光温暖的小店，就此开始了与这家小店的美妙邂逅。

踏入叁玖围炉酒肆的店门，映入眼帘的



是日式的装修风格。原本以为这是一家小资日料店，没想到走进里面翻腾着的竟然是水煮串串，真是让人意外。

落座时已经有很多食客围着热腾腾的锅子边吃边聊边小酌着。这里的水煮串串种类很多，肉类、蔬菜约有60多种，看着都很新鲜。老板说，为了确保品质，所有的食材都是他们现串的。这里的蘸料有麻酱和油碟，都可以根据自己的口味来调。无辣不欢的小编果断选择了辣锅，不同于平时的水煮串，这家的底料下的很足，煮出来的食材都很入味，是让人喜欢的油香麻辣味。

除了鲜香的串串，墙边的酒柜也让小编很意外。啤酒的种类很多，基本上和主营酒吧的店是一样的，可以满足食客对酒品的需求。一边吃一边小酌，老板还不时地和食客们做一些互动，社交属性拉满。

除了好吃，店内还悠然地播放着一些耳熟能详的老歌，照顾着食客的听觉。酒酣耳热，大家不由自主地跟着音乐合唱起来，好不舒服和自在！

（孟维鹏）

我家厨房

芙蓉蛋炒虾仁



● 做法 ●

虾仁洗净后擦干表面水分，用姜蒜末、料酒和少许盐腌制；

将蛋黄和蛋白分开，分别加入少许盐、料酒和生粉打匀，使鸡蛋更嫩。青红椒切片，将腌制好的虾仁沥干水分备用；

水中加少许盐和料酒，豌豆和胡萝卜丁过水焯熟；

锅中放适量油，先滑炒蛋白至凝固。炒蛋时摇动锅具，使蛋白均匀受热，形成漂亮的芙蓉蛋白片，盛出备用。用余油滑炒蛋黄，同样盛出；

锅中留底油，放入洋葱丁炒香，加入豌豆、胡萝卜丁和虾仁翻炒至虾仁变色。加入少许鸡精和蒸鱼豉油调味，最后倒入炒好的蛋白和蛋黄，翻炒均匀即可出锅。

（小孟）

2025《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

