

## 红旗传味四十载 瑞丰承道启新篇

# 红旗瑞丰楼21日盛大开业

本报讯（记者 牛瑞芳）历时6年精心打造的瑞丰楼酒店于8月21日正式开门迎客。

瑞丰楼酒店坐落于大同古城清远街北侧，毗邻华严寺，直面仿古街，是我市红旗大饭店投资建设的餐饮酒店综合体。瑞丰楼酒店总投资约1.8亿元人民币，总占地面积5.69亩，建筑总面积12836平方米。酒店以北魏建筑为基调，借鉴云冈石窟肌理风貌，诠释北魏建筑的恢弘大气。

瑞丰楼整体布局是“一轴五院

落”的立体空间序列，建筑主体分为地上二层、地下三层，集餐饮、住宿、宴会、会议、健身于一体。地上二层为客房区域，有58间风格迥异的客房。一层大厅右翼为砂锅居，主营砂锅菜，是“红旗”首创的餐饮品类。负一层、负二层为北魏皇家风格的大小宴会厅，其中包括1个宴会大厅、1间多功能会议室、1个自助餐厅，另有古雅用餐包房20间，能同时容纳1000人就餐，可承办婚宴、寿宴及各种商务宴。宴会厅配备有北魏漆器纹样屏风，环境清幽，尽享北魏

风流。负三层为停车场，有120个停车位，为前来就餐和住宿的客人解决停车困扰。

瑞丰楼是我市知名餐饮企业红旗大饭店的又一力作。红旗品牌，是我市餐饮行业赓续40年的老品牌，旗下有红旗大饭店、红旗皇城一号酒店、红旗砂锅居（永和路店）、红旗砂锅居（滨河路店）。40年来，红旗品牌凭着“为人至诚、为业至精”的经营理念，书写着大同餐饮行业的传奇。红旗品牌已成为大同餐饮行业一面鲜艳的旗帜。



### 我家厨房

## 美食“邪修”之蜜雪冰城烧排骨

最近美食界掀起了一股“邪修美食”热潮，各种新奇的食材搭配让人脑洞大开。今天，就给大家分享一道独特的蜜雪冰城烧排骨做法。

### 食 材

排骨 500 克（选择肉质鲜嫩、肥瘦相间



的肋排，这样烧出来的排骨口感更佳）、蜜雪冰城的棒打鲜橙1杯（热饮，全糖或根据个人口味调整甜度）。这款饮品是这道菜的灵魂所在，橙子的酸甜果香能为排骨增添独特的风味，中和油腻感。

### 制作方法

将排骨洗净，切成小段。锅中加入适量冷水，放入排骨、姜片、葱段和1汤匙料酒，大火烧开后继续煮3-5分钟，撇去浮沫，捞出排骨用温水冲洗干净，沥干水分备用；

热锅凉油，放入冰糖，小火慢慢炒至冰糖融化，变成焦糖色（注意不要炒糊，否则会有苦味）。放入沥干水分的排骨，快速翻炒，让每一块排骨都均匀裹上焦糖色，这样可以使排骨色泽更加诱人，增加食欲；

锅中加入2汤匙生抽、1汤匙老抽，翻炒

均匀，让排骨充分吸收调料的的味道。然后放入八角、桂皮、香叶，再倒入一整杯热的蜜雪冰城棒打鲜橙。大火烧开后，转小火盖上锅盖，炖煮30-40分钟。炖煮过程中可以适时翻动一下排骨，确保每一块都能炖煮均匀，熟透入味；

炖煮时间到后，打开锅盖，根据个人口味加入适量盐调味。然后开大火收汁，不断翻炒，让汤汁变得浓稠，紧紧包裹在排骨上。收汁时要时刻关注火候和排骨的状态，避免糊锅。当汤汁浓稠到满意的程度时关火；

将烧好的蜜雪冰城烧排骨装盘，撒上少许白芝麻进行装饰。

这道蜜雪冰城烧排骨，既有排骨的香嫩，又有橙子的酸甜果香，绝对是一道让人惊艳的创意美食。（小孟）



（孟维鹏）

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



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

新明堂酒店

—New Mingtang Hotel

精致餐饮 景观住宿

地址：大同市平城区明堂公园西北角  
服务热线：0352-5107000/5107222



红旗传味四十载

瑞丰楼 瑞丰承道启新篇

订餐电话：0352-5366222/5366333  
地址：大同市平城区清远街37号