

推荐

## Lalaland 餐酒吧



城市里总有一些地方,能瞬间抓住你的心,位于东南邑艺术营地的 Lalaland 餐酒吧就是这样的存在。当夜色温柔笼罩,这里亮起的暖光,像热情地邀约,邀你走进一场美食与微醺交织的欢乐之旅。

踏入店内,精心营造的氛围立刻将你包裹。鲜花悄然绽放,晕染出柔美气息;桌台布置尽显巧思,从餐具到小装饰,每一处细节都藏着对品质与浪漫的追求,仿佛在诉说着美好故事。

作为融合餐厅,Lalaland 餐酒吧的美食堪称“创意大赏”。海鲜毛血旺红亮诱人,汤汁翻滚间,热辣鲜香在舌尖尽情舞动。各色菜品花样百出,肉块酱香浓郁、肉质嫩滑;点心颜值与口感并存,细腻绵密,甜度恰好;创意小食把不同食材玩出花样,新奇搭配带来的味蕾惊喜,每一口都是对“融合”二字的生动诠释。



最让人惊喜的是这里的调味酒。不同于寻常酒品,Lalaland 餐酒吧的调味酒将酒的醇香与各种风味巧妙融合,果香、花香等元素相互碰撞,带来丰富又独特的口感。抿上一口,先是感受到酒的烈,紧接着,调味的香气便缓缓散开,在口腔中交织出美妙的层次。搭配重口的主菜,解腻又提味;单纯小酌,让人在微醺中感受到别样的快乐。这里还有色彩缤纷的特调饮品、清爽果汁可供选择,为用餐体验添彩。

lalaland 餐酒吧是美食爱好者的乐园,也是爱酒人士的宝藏地。不管是情侣约会,想制造浪漫氛围;还是朋友相聚,畅享欢乐时光,这里不仅能解锁味蕾的多重体验,还能在微醺中,邂逅生活里的小确幸。

(孟维鹏)

演绎合院文化  
体验浪漫旅居

——探寻瑞丰楼的住宿秘境

本报记者 牛瑞芳

瑞丰楼,一座集餐饮、住宿、宴会等于一体的酒店综合体,以“一轴五院落”构建出地上两层、地下三层的立体空间序列。其中地上两层为客房区域,共有60余间11种房型。瑞丰楼的总设计师赵一豪说其核心理念源自北魏平城的合院文化,通过现代建筑语言重构了传统四合院“天、地、人”的哲学体系。近日,记者来到瑞丰楼,探寻瑞丰楼的住宿秘境,感受瑞丰楼的时空栖居美学。

穿过酒店大堂便步入了客房区域,一幅名为《千禧图》的壁画将两个区域巧妙地



连接起来。壁画呈现的是鲜卑族从大兴安岭迁徙至平城的历史故事。采访中记者了解到,“千禧”实则是“迁徙”的谐音,用“千禧”寄托美好的愿景。“瑞丰楼客房的吊顶都是弧形,设计灵感来源于蒙古包的帷幔形状,将传统元素和现代元素相结合,最终打造出适合当代人旅居的温馨舒适房间。”赵一豪说,客房区域是由两处四合院上下串联而成。将合院文化以更细腻的方式渗透空间肌理,采用“虚实相生”的东方营造法则:面向庭院的客房以云冈石窟砂岩色系落地窗框景,将北魏皇家园林的借景手



法转化为现代观景体验;临街房型则通过仿古夯土墙与智能调光系统的结合,在私密性与开放性间找到平衡点。

记者在采访中了解到,瑞丰楼的客房区域同样藏着巧思。一楼的四合院既与酒店其他区域相通,又可作为一个单独的院落,这样的设计可以满足多人或多个家庭旅游时居住,不仅空间足够大,而且还可以与酒店其他区域隔绝开来,私密性得到保障。站在一楼的天井环顾四周,绿色的水幕背景墙与雕梁画栋相映成趣;抬头仰望,可见斗拱飞檐与蓝天融为一体,朵朵白云成了最好的装饰。天井实为一个共享空间,客人可以在此喝茶聊天,谈天说地,因为一段旅程而相遇相识。二楼的天井被打造成一个书吧,在此不仅有高大、漂亮的绿植相伴,还可以从书架上找一本喜欢的书来读。品一杯茶或是喝一杯咖啡,在书香中品读光阴,该是旅途中最惬意的部分吧。

在瑞丰楼,无论你选择住在瑞安,还是瑞宁,抑或是华严寺观景房,都可体验到暖心的服务,机器人送物让客人免打扰;丰富多样的自助早餐让客人每天元气满满。若有儿童入住,酒店还提供儿童拖鞋、牙刷、儿童床防护栏等暖心服务。

对于追求文化深度的旅者而言,瑞丰楼的住宿早已超越简单的空间消费。透过雕窗眺望古城天际线时,无疑是在进行一场跨越千年的文明对话,让住宿体验升华为文化寻根的精神漫游。



## 我家厨房

## 土豆泥肥牛拌饭



天渐渐变凉,在家想吃点热乎又可口的美食,可以动手做这道土豆泥肥牛拌饭。绵密土豆泥裹着酱香肥牛,拌上热气腾腾的米饭,每一口都软糯鲜香,做法还超简单,新手也能轻松拿捏。

## 食 材

肥牛卷150克,提前解冻,用厨房纸吸干水分、土豆1个、米饭、洋葱1/4个、黄油1小块;

## 制作方法

土豆去皮切小块,放入蒸锅,水开后蒸15-20分钟,直到用筷子能轻松戳透;

取出趁热加入黄油,用勺子压成细腻的土豆泥,可根据喜好加少许盐调味,放一旁备用;

热锅加少许油,放入洋葱丁炒出香味,倒入肥牛卷,快速翻炒至肥牛变色,避免煮老,然后把肥牛和洋葱盛出,倒掉锅中多余的油脂;

锅中留少许底油,倒入生抽、蚝油、白糖和清水,搅拌均匀后开火煮至微微冒泡,放入炒好的肥牛和洋葱,翻炒10秒让肥牛裹满酱汁,最后淋入水淀粉,翻炒至酱汁浓稠关火;

碗中铺一层热米饭,用勺子把土豆泥铺在米饭上,再将裹满酱汁的肥牛和洋葱浇在最上面,撒少许黑胡椒提香,一份超香的土豆泥肥牛拌饭就做好啦!

土豆蒸好后可以加1勺牛奶或淡奶油,奶香味更浓。拌匀后,每一口都有米饭的弹、土豆泥的绵和肥牛的鲜,热乎乎吃一碗,治愈又满足。

(小孟)

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