

·旅游体验报告·

宁夏大厦:塞上江南美食探秘

《爸爸去哪儿》让宁夏中卫沙坡头成为了热门旅游目的地,作为黄河流经之地,宁夏曾是东西部交通贸易要道,有着古老悠久的黄河文明,素有“塞上江南”的美称。北京宁夏大厦的宁夏菜以回族风味菜为主体,汇聚回族饮食之精华,崇尚清真、实在,尤擅长牛羊肉的烹饪,宁夏小吃更是品种丰富、风味别致。

装潢体验 曲径深处有酒店 体验指数★★★★☆

沿着安定门内大街分司厅胡同往里走,未曾料到,窄小的胡同里竟然还有这样一座酒店。

酒店大堂面积虽不算大,角落里的一尊“西夏神牛”却十分引人注目。这头胸前戴着红花的牛全身散发着柔和的金光,四腿呈内屈跪伏状;牛首高抬,两角弯出优美的弧度,颈部宽厚有力,皮肤皱痕明显;尤其是双眼炯炯有光,却又呈现温驯之态,神情极似鲁迅先生笔下的“孺子牛”,十分生动。走到侧面看到介绍牌,才知这是由宁夏回族自治区博物馆仿制的西夏国宝级文物鎏金铜牛。据了解,鎏金铜牛是目前国内最大最完整的西夏鎏金工艺品。酒店大堂放置这样的工艺品,似乎在向人们讲述着消逝于西北丝绸之路的西夏王国曾经的沧桑与辉煌。

顺着楼梯上到二层,一眼便可看到酒店摆放的兴唐香米、宁夏枸杞等一些宁夏当地的土特产,供客人购买。通往餐厅包间的走廊两侧,装置了不同的贺兰山岩画。贺兰山在古代是匈奴、鲜卑、突厥、回鹘、吐蕃、党项等北方少数民族驻牧游猎、生息繁衍的地方。他们把生产生活的场景刻在贺兰山的岩石上,来表现对美好生活的向往与追求。客人在享受美食的同



时,也可以欣赏到旧时宁夏的社会习俗和生活情趣。

■点评:酒店的地理位置优越,虽位于胡同之内,却并不嘈杂,内部装潢十分雅致。

餐饮体验 特色羊肉滋味醇 体验指数★★★★★

宁夏的美食以回族风味菜为主体,以牛羊肉、面食为主,佐料离不开花椒、八角、

茴香、辣椒、蒜、葱、姜等形形色色的香料调和,口味则偏酸、辣,吃法也比较豪迈。

不同于甘肃、新疆的羊肉,“宁夏盐池滩羊”是在宁夏特定自然条件下,经过长期的自由选择而形成的一个特殊的羊肉品种,其味道绵、烂、不膻,颇具特色。宋代史籍《西夏书史》中载:“西夏(今宁夏回族自治区)所产羊、马、毡、毡用之不尽,毕以其余他国交易。”《甘肃新通志》中也有“裘,宁夏特佳”之说。其中宁夏的“盐池滩羊”是更优秀的地方绵羊品种,素有“吃的

是中草药,喝的是矿泉水”之说,其肉质细嫩,无膻腥味,提气补虚、生血益肾之功效的特质自古有名。

手抓滩羊肉采用量化的制作过程,使用指定的山泉水和由中草药及香料配制的调料包,经过慢火煲3小时,烹制好的大块手抓羊肉成品外观大方,色泽洁白、口感嫩滑、肥而不腻。宁夏大厦除了大块手抓滩羊肉外,以小羊羔肉为原料制作的“蒸羊羔”同样鲜嫩无比、入口即化。此外,这里的自制酸奶、羊肉生煎包、枸杞苗、酿皮、羊肉臊子面等小吃也颇具特色。

■点评:餐厅环境清静幽雅,菜品尤其适合喜爱牛羊肉的食客。

服务体验 伊斯兰风情浓郁 体验指数★★★★☆

据了解,宁夏大厦的工作人员40%左右都是宁夏本地人,对于回族的客人了解充分,服务细节上更周到贴心。

不同于其他汉族婚宴,宁夏大厦的回族婚礼举办得隆重、喜庆且具有民族特色。如婚礼上要请阿訇念“尼卡哈”,即用阿拉伯经文进行证婚和祝贺。喜宴上,会以丰盛的牛羊肉等清真特色菜和油香、馓子等回族小吃热情款待客人,但饮食上禁忌也较多,回族婚宴上烟、酒等是绝对禁止的。此外,酒店的客房装修装饰体现了浓郁的伊斯兰风情,并在每个楼层都设有朝拜房,供穆斯林朋友朝拜所用。

■点评:服务上精心营造出的宁夏独特文化氛围,让来自穆斯林的客人能够心生回家之感。

小结:宁夏大厦在餐饮和服务上都颇具民族特色,酒店应充分利用其特色加大营销力度。

(本期体验样本)

由北京市旅游行业协会推荐)

北京商报记者 李西叶/文 张笑嫣/摄

宴会专家·满月宴

为宝宝定制一场新感觉的满月宴

婴儿来到这个世界一个月整时,多会经历一个庆贺仪式。年轻父母为了庆祝宝宝满月,宴请亲朋,俗称请“满月酒”。在这一天,每个宝宝是真正又唯一的主人公。在这个日子里所有长辈都带着满满的祝福围绕在小宝宝身边,给予他最诚挚的喜悦和最真实的期待。那么,拥有一个与众不同、高雅脱俗,又不超预算的满月宴一定是您追求的。

位于京城靛厂路的北京宴以环境优雅,欧式宫廷雕花的金色勾边顶棚,营造着既柔和又大气坦然的浪漫空间,廊间与63个不同格调的宴会厅,都绽放着富丽婉约的欧洲新古典主义风格。

集合最奢华的物料,尽显强烈的时尚个性之余,亦不失典雅高贵的室内设计,完完全全打破了旧式宴会厅的传统,让宾客享受佳肴美酒的同时,也能尽情享受视觉的双重盛宴。这里为您带来的是味觉定制化、服务定制化以及氛围定制化的三重感受。

推荐的沙盘主要摆放“茁壮成长”、“快乐成长”字样,也可根据实际情况进行个性化定制。视频欢迎屏,可设置“茁壮成长”、“祝××小朋友健康成长”以及小宝贝的生活照在电视上循环播放等。设计性服务,为客人及宝宝送上“前程似锦果”,祝宝宝健康成长、前程似锦。为宝宝和家人们照全家福,并洗出照片留念。

北京商报记者 师润菡

体验故事



■2013年7月20日午时,宴会五部王发华、李贺美在215包间服务时,餐前得知是怡瑶小宝宝的满月宴,便提前布置了房间,更换了沙盘:感谢莅临怡瑶满月宴。并提前用小宝宝从出生到现在的照片制作了幻灯片,配上轻松欢乐的童谣。然后提前将婴儿床准备在房间。餐中得知主位的奶奶是小宝宝的太奶奶,四世同堂。便为

其送上了平安果祝老奶奶四季平安、好人一生平安。得知小宝宝的母亲身体还是很虚弱,便为其送上了一杯热牛奶附爱心卡希望她多补充营养、注意休息、早日恢复。为小宝宝的父亲送上了一个“诚心诚意”果感谢他将这么重要的宴会放在北京宴。为小宝宝送上一个“前程似锦果”祝愿小宝宝茁壮成长、有一个好的前程。餐尾又为大家献上了手语操《感恩的心》,并为全家人拍了全家福送上。客人一再要求给小费被婉言拒绝,最终在离店前留下了表扬信。

2013年11月16日晚,宴会六部张燕云在310包间服务时,餐前得知是宝宝满月宴,便提前摆好“茁壮成长”的沙盘,并用宝宝的照片制作了欢迎屏,将婴儿床提前准备到房间,餐中得知有位老人不能吃太凉的东西,便为其热好一杯牛奶,并让厨房为其熬了一碗养胃小米粥,送到面前,老人及他的家人非常感动,餐中又主动为老爷爷夹清淡口味的菜品,又为其准备了“平安果”送上对老爷爷的祝福。