

瑞立商务酒店 圣诞大餐缤纷迎客

圣诞将近,瑞立商务酒店推出圣诞大餐:五彩金盏鳕鱼粒、沙律酥皮圣诞虾、银鳕鱼加上九节虾,定格了这个圣诞的浪漫气息。五彩金盏鳕鱼粒形似蛋挞的底座,沙律酥皮圣诞虾的 Pisa 特质,决定了这两道菜必定受到潮人的宠爱。

五彩金盏鳕鱼粒,采用银鳕鱼、西芹、玉米、青红椒粒为原料。
做法:用面粉做成塔皮,放入烤箱中烤制成形;将鳕鱼粒用酱汁腌制片刻,入油锅滑散,倒入西芹、玉米、青红椒粒,翻炒均匀,起锅烹入白兰地增香,装入烤好的塔皮中即可。此菜成菜特点:外酥里嫩,色彩鲜艳,酒香浓郁。

沙律酥皮圣诞虾,采用九节虾为主材。

做法:用面粉、黄油做成四方形酥皮,入烤箱中烤成酥状;将九节虾煮熟去壳,改刀待用;用自制沙律酱将紫球菜丝拌匀放在酥皮上,将改好的虾仁整齐摆放在紫球菜丝上,放上香菜装饰即可。此菜成菜特点:酥皮层次分明,鲜虾拌

沙拉,口感爽滑。

据该店厨师长介绍,为迎接圣诞节,以上两道菜品的做法均中西合璧,搭配新颖,营养丰富。去试试吧,为圣诞节添个口福。



新江南假日酒店 今天你微笑了吗

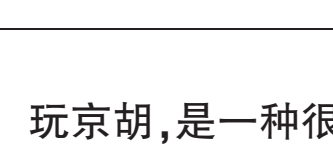


近日,新江南假日酒店利用开大会时间开展了微笑培训,培训着重把微笑与举止、语言、眼神有机结合,体现顾客至上,宾至如归的感觉。

培训时,新江南假日酒店的员工一排排整齐列队,嘴里含着一根筷子,边练习微笑,边开员工大会,经理一个人一个人的检查,达不到标准的及时纠正过来。此次微笑培训以礼仪小姐的训练为镜子,严格

要求,严格培训。

据该店负责人介绍,通过微笑培训在服务中展现给客人一个良好的服务风貌,以发自内心的微笑展示新江南人自信、真诚、友善、愉快的服务,将微笑服务作为提高服务质量、提升社会形象的最有效途径之一。



以琴会友,不亦乐乎

玩京胡还能结识知音,叶航结识当今顶级的京胡演奏家之一的王彩云就有一段佳话。

王彩云为中国第一个京胡硕士生,中国戏曲学院音乐系青年教师。一次,王彩云到宁波举办音乐会,打电话给叶航。

“带琴弦给我。”王彩云吩咐道,口气俨然就是一位老朋友。

“这么大规模的演奏家叫我带弦给她,可见她对我的信任。”叶航解释道。然而让大家无法相信的是,他们从未谋面,仅有几封书信往来。

原来,叶航通过书信想跟王彩云要其硕士生导师的几段乐谱。王彩云拒绝了。在圈内,很多大师的曲谱向不外传,王彩云为尊重恩师,未能答应。

叶航来了招更绝的。他将从碟片上听到该大师乐曲记成谱子,寄

给王彩云。不久王彩云就寄来了其恩师曲谱,叶航一对比,他自己记的谱基本没错。王彩云还送给了叶航一本珍贵的《京剧传统曲牌集成》。

就这样,叶航买了 10 付琴弦送给了王彩云。

作为市戏剧家协会主席的叶航表示,在普及和弘扬京剧国粹艺术方面,他会在 8 小时外多下功夫。特别是在群众性的娱乐场所,他积极参与并置身其中来提高广大戏迷对戏曲的欣赏水平。

如今,市区湖滨公园榕树下经常能看到叶航为票友操琴。大家都称赞他一点架子也没有。

在票友中间,他找到了专业的感觉。“我离开专业 20 多年了,对音乐的感觉都有点背了,为票友伴奏能锻炼我的乐感。”

玩京胡,是一种很好的意志锻炼

拉琴与法官的职业相去甚远,但叶航感到二者具有内在的联系,艺术需严谨,法官要秉公执法,这一点在他身上体现得很和谐。

在瑞安法律界,叶航是有名的“拼命三郎”。

叶航算是“半路出家”的法官,曾在书记员的岗位干了整整 13 年。1996 年 8 月,叶航调到瑞安塘下法庭开始了审判生涯。1997 年以来,他年年刷温州市法院系统个人办案纪录。1997 年,他审结案件 248 件,1998 年审结 339 件,1999 年审结 480 件。在塘下法庭前后不到 4 年时间里,他共办结案件 1361 件,相当于一名普通审判人员 10 年的工作量。据统计,他找当事人询问谈话最多一天达 15 人次,送达法律文书最多一天达 52 人,开庭最多时一天达 11 次。有一年,他加班加点就达 1100 余小时,按每天 8 小时计算,可以折合成 130 多个工作日。



玩京胡需要很强的毅力。“过去为练好琴,我每天坚持洗冷水澡。读了 8 遍《红楼梦》,《离骚》全会背,唐宋八大家的散文都背过。当代的大部分小说看过全系列。”

演出空余,叶航早上练功,晚上看书。叶航的一位朋友因此评价:“叶航玩京胡,就是一种很好的意志锻炼。”