

我们五岁啦!

食尚汇·御秦上品篇

——御秦上品·全身心投入到人类健康饮食中去



成长于秦朝瓦罐的御秦上品,把秦文化巧妙融入酒店文化,开创餐饮企业文化先河,为了将秦文化餐饮继续拉升一个档次,董事长田春永先生大胆地创造自己的品牌,不断推出新店,将御秦上品规模扩大、品位提升。10月10日,御秦上品开业五周年,为了感谢新老顾客的支持与厚爱,十一期间,御秦上品将重磅推出超值优惠活动(活动详见店堂公告)!



御秦上品·我们五岁啦

企业文化定格秦朝

御秦上品作为餐饮名店,主打秦文化,给食客留下深刻印象。上品餐厅的美食融南北东西菜系之精华,参秦汉历史美食文化遗存,从新打造出秦皇御用之现代美食佳肴。御秦上品的装饰风格以秦汉文化元素为主线展开创作构思,结合现代装饰材料的风格特点,将秦汉文化的博大恢弘与当今城市视觉品位融为一体,呈现出具有浓郁个性的文化餐厅的现代空间。

不管是在餐厅的定位、形象设计、装修风格等都讲究品位,

并满足不同顾客的多样需求。御秦上品,正以势不可挡的力量推动着南京的文化餐饮行业!

贴心服务向顾客向员工

“让顾客在文化和品位中享受美食,让员工在学习和快乐中成就价值。”这是御秦上品不变的使命,为了满足顾客文化需求,御秦上品融汇古今、推陈出新,让顾客在品味美食的同时,享受文化的饕餮盛宴。御秦上品坚信自己是为员工和顾客之间建立友谊、成就彼此价值搭建的平台,确立了一套规整的服务链让人不得不服,“御秦上品给员工提供服务,员工给顾客提供服

务,顾客给社会提供服务”,酒店服务关注的不仅是顾客,员工在提供服务的同时也得到价值提升,并最终将服务上升到社会责任的高度,这在业界绝对少见。顾客来御秦上品不仅享受到美食,更享受到周到服务,令顾客宾至如归;同时,员工在学习和快乐中成长,高雅的工作环境让员工心情舒畅,获得的高效率高频次的专业训练让员工学有所成、学有所用,加之对员工的细致关怀,让员工生活更愉悦。御秦上品为顾客为员工搭建的美食、文化平台,在帮助人们提高修养的同时,实现了人生价值!

吃米饭宜经常变些花样

米饭是很多人的主食,每天都吃清一色的白米饭,再好吃也会令人觉得乏味,如果经常变换些花样,日积月累,不知不觉就能起到防病抗衰的作用,对慢性病人极为有益。

在煮饭水里加几滴沙拉汁,可使米饭粒粒晶莹。滴几滴柠檬汁,则可使饭粒柔软。要煮一锅蓬松的米饭,可在锅里撒一点盐。煮饭时加醋能防米饭变馊。热剩饭时,在蒸锅中加入少量盐可除去剩饭的异味。

茶水烧饭的方法很简单。先将茶叶1克至3克,用500克至1000克开水浸泡4分钟至9分钟,取一小块洁净的纱布,将茶水过滤去渣后待用(隔夜茶水不宜用);将米放入锅中,洗净,然后把茶水倒入饭锅中,使之高出米面3厘米左右,煮熟即可食用。

煮饭时加入绿色的豌豆、橙红色的胡萝卜、黄色的玉米粒相配合,既美观,又提供了维生素和类

胡萝卜素抗氧化成分,特别有利于预防眼睛的衰老。

做米饭最好的办法是将水煮沸后再放米,这样米本身边吸收水分边被加热,蛋白质遇热凝固,使米粒完整不碎。部分淀粉糊化层逸出后溶于汤中,使粥有黏性。而且在水煮沸的过程中,部分凝聚的蛋白质可保护维生素B1,避免其大量溶于水。随着加米后水锅沸腾而改为文火,蒸气减少,这样做使维生素B1的保存量比用冷水加米煮出的米饭高30%,而且煮出的米饭口感更好。



维景大酒店东南亚美食节开幕

金秋时节,丹桂飘香,9月22日起,南京维景国际大酒店一楼咖啡厅“东南亚美食节”带着浓浓的香气扑面而来。酸、辣是东南亚料理的主要特色,直接刺激味蕾,让人胃口大开。这里有美味的黑椒炒辣蟹,爽口的木瓜鲜虾,鲜辣的冬阴功汤,酥嫩的香茅烤鱼……此外,维景国际大酒

店还特邀泰国大厨亲自为你烹制黄咖喱焗鸡、清迈辣酱炒青口、泰式香芒炒虾仁,您还可以与身着泰式民俗服装的歌手合影留念,感受来自东南亚的民族风情。还等什么?赶快来体验一次东南亚的美食悠闲之旅吧!

宋昱

让我们一起全身心投入到人类的健康事业中……



店长:

男女不限;五年以上相关岗位工作经验,能够独立处理店内日常运营工作,具备较强的业务实施和管理能力,有意者欢迎面谈;

前厅领班:

同岗位工作一年以上,熟悉餐饮工作流程,工资面谈;

储备干部:

敢于尝试的应届毕业生,先见习,然后往管理层方向发展,待遇2000-3000元;

迎宾员:

五官端正,形象气质佳,有相关工作经验者优先录取;

服务员:

男女不限,初中以上学历,有相关工作经验者优先录取,待遇2000-3000元左右;

收银、吧员:

男女不限,高中以上学历,能操作电脑,有相关工作经验者优先;

另招:传菜员、保洁员、洗碗工若干

(50岁以下,身体健康,有责任心,能吃苦耐劳)

以上岗位均包食宿,交五险,待遇优厚欢迎致电洽谈!

电话:025-86695977 转 802

手机:15365150933 (胡小姐)

我们更青睐勇于尝试的人

您可以随时投递简历到我们的邮箱:yqsp.cn@163.com

地址:建邺区江东中路222号奥体中心内39号柱(御秦上品)

网址:www.yqsp.cn

南京御秦上品餐饮管理有限公司旗下各店:

秦朝瓦罐店:鼓楼区江东北路111号

订餐电话:025-86511777

马鞍山店:马鞍山花雨路245号

订餐电话:0555-2374777

国际广场辣啡店:鼓楼区中央路201号国际广场7楼

订餐电话:025-58806777

奥体中心店:建邺区江东中路222号奥体中心内39号柱

订餐电话:025-86577777

南瑞路旗舰店:鼓楼区南瑞路77-1号

订餐电话:025-83537777

曼度嘉年华店:玄武区碑亭巷杨将军巷9号曼度嘉年华4楼

订餐电话:025-86616777