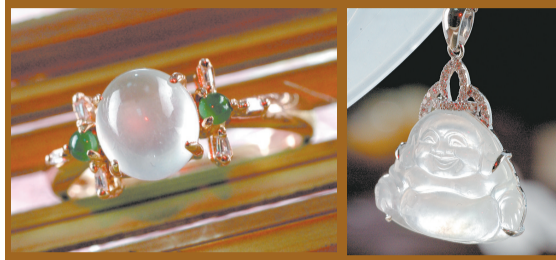


玻璃种翡翠，绿城受热捧



浪漫三月天，典藏级翡翠钻石精品品牌——龙泽润宝，在绿城郑州掀起一股玻璃种翡翠风潮。连日来，许多高贵优雅的时尚女性纷纷将目光投向了龙泽润宝，对玻璃种翡翠饰品表现出了极大的兴趣。

早春三月，乍暖还寒，在波澜不惊的郑州珠宝市场上，玻璃种翡翠成为一大亮点。这种神秘的饰品晶莹剔透、温润华贵、通灵见神，为那些对生活有着高品质追求的都市新女性，演绎出时尚美感和优雅气质。

玻璃种翡翠不像黄金那样浮华奢侈，也不像钻石那样熠熠生辉。温润的外表包裹着丰富的内蕴与无限的生命，恰似一个秀外慧中的女人，拥有永远都让人读不完的深刻内涵，让人百看不厌、回味无穷。

玻璃种翡翠，总是与富贵相伴而生，点出女人的智慧与品位，撩动女人深藏心底的细腻情感。这种难得一见的奇珍仿佛是专为女人而生，因为没有什么能比她更能完整、准确地展现女人的高贵、优雅。

在香港龙泽润宝紫荆山旗舰店，正在选购玻璃种翡翠吊坠的张女士说：“第一眼看到这种饰品，就有一种要拥有她的渴望，或许是为了她清纯洁净的水润，抑或是为了她含蓄神秘的灵性，总之她令我一见倾心！”

无论是一枚戒指，还是一款吊坠，都会为风姿绰约的女性增添几分独有的气韵。摇曳多姿的OFFICE女性，胸前若是佩戴一款晶莹剔透的玻璃种翡翠吊坠，必将给沉闷的办公室平添一抹亮



色，让人顾盼生辉。

当然，玻璃种翡翠迅速赢得时尚女性的青睐，除了天生丽质的美丽，还得益于不容低估的价值。业内人士称，翡翠仅产于缅甸等少数国家，被誉为“玉石之王”，而玻璃种翡翠更是翡翠家族中最稀缺尊贵的品种，随着储藏量的不断减少，升值潜力越来越大。

玻璃种翡翠还具有独特的灵气，无论是晶莹剔透的观感，还是温润有神的光泽都是其他珠宝无法比拟的。“选择玻璃种翡翠饰品，既能感受美丽又有经济回报，是名副其实的双赢！”凹凸视觉造型总监李亚平表示。

隽永神秘的玻璃种翡翠不仅适合佩戴，还适宜作为收藏品流传万世。只要不被火烧，不被硬砸，不被磕碰，她就能历经久远岁月变迁而永葆青春，成为家族世代传承的情感纽带与历史见证。

跨越亿万年时空，当玻璃种翡翠与郑州这座古老而又年轻的城市邂逅，必将擦出新的火花，带来无限的浪漫与荣耀。在这个美丽的春天，玻璃种翡翠，这种亿万年大自然孕育的精灵，将演绎属于自己的魅力传奇。

掀起玻璃种翡翠风潮的龙泽润宝，是一家源自香港的顶级珠宝品牌，至今已走过一个多世纪的辉煌历程，主营典藏级翡翠、钻石等高端珠宝首饰，被视为国际奢侈品典藏文化的引领者与推广者。

龙泽润宝所倡导的，是优雅品位和高尚的生活方式。优雅含蓄的奢华感受、经典永恒的风格和卓然超群的品质，始终是该品牌的独特魅力。龙泽润宝带来的，不仅仅是优雅简约的产品本身，更是对尚品生活的精彩演绎。

一直以来，女人总是在追赶时尚的脚步，却总被时尚落在身后。等到静下心来，却发现只有经过时间打磨的东西才有味道，最经得起推敲。亦如翡翠，历经数百年依然散发着非凡的魅力，成为永不褪色的时尚。

迅猛的城市化脚步和特殊的经济背景，使女人在不知不觉中更加向往朴素的诗意、淡定的本色及饰品本身的价值。在极尽奢华之后，本色、精致的简约主义悄然回归，玻璃种翡翠由此成为2009新一季主流。

在这个春意盎然的季节，属于玻璃种翡翠，属于龙泽润宝的故事才刚刚开始。

韩宇：让西餐变得原汁原味



名厨风采

兴亚建国酒店西餐厨师长 韩宇

努力加天分 铸就他年少有成

韩宇，辽宁沈阳人，体态匀称的他和其他厨师相比有着明显区别。1994年加入厨师行业，先后在北京凯莱国际酒店管理集团、沈阳绿岛森林公园五星级酒店、新加坡万华国际酒店管理集团等多家知名酒店工作。曾经两次获得西餐烹饪大赛的金牌。

“能做出今天的业绩，是跟自己的努力和天赋分不开的，我热爱我所在的行业，可以说是我生活中的一部分。”韩宇告诉记者，在他看来，厨师的行业，需要多探索、多交流、多创新，来不得半点懒惰。也正是对厨师行业的热爱，多年来丰富的西餐经验，练就了一副好手艺，烹饪时的合理取材与营养搭配、器皿的选择，正所谓：“美食靠美器，美味靠创意”。

从2006年加入首旅建国集团，到2008年9月出任郑州兴亚建国酒店西餐厨师长。韩宇说：“他的到来目的只有一个，就是提高酒店的自助餐的品质，着重打造一个以西式烧烤、海鲜为主题的餐厅，同时为广大的消费者带来健康、美味、时尚、新鲜的美食佳肴。”

从偶然成为一名西饼师，到开始热爱上西餐行业，再到做起五星级酒店的西餐厨师长，韩宇“敬业乐业”的职业精神，在他身上发挥得淋漓尽致，用韩宇自己的话来说：“术业有专攻、做一行爱一行”。进入2009年，在酒店管理层的有力支持下，韩宇和他的厨师团队，将全力打造一个健康、时尚、美味的饕餮盛宴。而即将推出的“牛扒之选季”美食促销活动，则给广大消费者带来了全新的原汁原味扒类新体验，挑战您的味觉。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图

扒类之选季 意在服务大众

作为一名专业的厨师，在烹饪的同时，往往都会倾注情感在其中。韩宇也不例外，他说：“每个厨师对菜的理解和认知度都是不同的，而我带给大家的是原汁原味的健康饮食，烹调中合理的使用健康的食材是很重要的”。

在他看来，优质西餐与普通西餐有着根本的区别。比如说牛排，首先就是选料，精选的都是顶级新鲜牛排，经过谷饲喂养、低温排酸；其次就是加工之别，普通的牛排会使用一些添加剂使其嫩化，而优质的牛肉会“鲜”意盎然。

4月至6月，在环翠咖啡厅举办的扒类之选季的活动中，一些经典的西式牛扒、鸡扒、猪扒和每日空运来自挪威的三文鱼、与日本的金枪鱼、鱼子酱等多款海鲜、配以法国干红、精选啤酒等饮品组成的美食饕餮盛宴。“138元（不含服务费）品尝高档次的自助餐。”正如韩宇所说：“活动的宗旨就是让市民走进星级酒店，在实惠的价格中品尝五星酒店的美味佳肴。”

酒店地址：郑州金水大道机场路86号
订台电话：0371-65792222 65792468

名企印象

新郑卷烟厂打造“名片式”企业

新郑卷烟厂是一家有着60年丰富历史积淀的大型生产加工企业，近60年的发展历程见证了中国烟草的发展壮大，其深厚的文化底蕴和自力更生、艰苦创业的传奇经历成为广大消费者和业内人士广泛关注的焦点，现代化的机械制造设备、数字信息化的现场生产管理、花园式的厂区环境吸引着大批消费者蜂拥而至到我厂参观。为了给众多消费者提供了解新烟文化、了解新烟产品、了解新烟发展的平台，揭开消费者心目中神秘的面纱，企业适时提出了发展工业旅游，以旅游展示企业形象、促进企业发展的新思路。目前，新郑厂已开发了数条旅游线路。

新郑卷烟厂不断强化基础设施建设，厂区面貌有了翻天覆地的变化。气势恢宏的“十五”技改联合工房，1999年被建设部中国建筑业协会联合厂房获“中国建筑工程鲁班奖”。在本线路中，游客置身于14590平方米宽敞豪华、气势如虹的制丝车间，将看到三条具有国内先进水平的现代化制丝线。

新建设的“大花园”就吸引了众多人的目光，园区突出“亮、翠、美、憩”四大特点，简洁时

尚。中心广场以灵动水元素为主导，周围布置了反映企业不同时期的地雕，展示了企业厚重的文化元素。

新郑卷烟厂被确定为“全国工业旅游示范点”。为进一步提升旅游品位，提高服务质量，我们将在工业旅游方面持续改进，不断完善，下一步我们将继续增设旅游景点，丰富旅游路线。

我厂曾被郑州市政府评为“花园式工厂”，还依据得天独厚的地理位置，聘请专业园林设计师对厂区进行合理布局、总体规划，栽花植树种草统一布置，亭台楼阁流水交相辉映，在厂区内形成了花园绿地、假山喷泉错落有致、相互辉映的绿色生态园区。

1999年3月，企业向河南省环保局提出申请，并于1999年5月委托河南省环境监测中心站进行评估，并通过了河南省环境保护局的审定。通过环境部门评估，并荣获郑州市“环境友好型企业”称号。

新郑卷烟厂职工认为，投建花园式工厂，既能塑造企业良好形象，体现以人为本的发展理念，还能刺激消费、拉动内需。

刘重阳

