

吃货团

第二期吃货团
舌战日本料理

第2期活动 北海之川日本料理商家
地址：柳市柳翁西路320号
试吃时间：5月15日（周四）18:00



- 1、番茄蟹子沙拉
- 2、泡菜火锅
- 3、刺参拼盘
- 4、第二期吃货团合影



@蔷薇：日本料理对食材的要求很高，刀功讲究，摆放艺术化，注重“色、香、味、器”四者和谐统一，这不仅是一场味觉盛宴，更是视觉享受。在北海之川，我能吃到新鲜的刺身、烤虾、鳕鱼，各式各样的寿司甜品。特别推荐这里的泡菜，酸辣爽口，毫不夸张的说，这是我吃过最好吃的泡菜。最后感谢北海之川经理让我吃饱后，还特别给我打包了一份泡菜。

@饰界风：北海之川的用餐环境好，最主要是菜品都好吃，特别是芝麻秋刀鱼、铁板雪鱼，连我这个不喜欢吃鱼的人都喜欢吃。还有卖相很好的番茄盘蟹子沙拉，我们吃了两份，既营养又少油腻，简直是美女们的大爱。

@ Eleven：三文鱼刺身伴着芥辣入口，味道一级棒，品尝得出三文鱼的新鲜度跟质感都是佳品。铁板鳕鱼口感细质、清口不腻，又富含丰富的鱼肝油跟维生素A、D,老少皆宜。店内的番茄蟹子沙拉看似普通，入口清新，番茄还能开胃，而且在摆放细节上足可感受得到店家的用心。

@梦鹿：我特别喜欢泡菜火锅这道菜，靓丽粘稠的汤色，香气四溢的汤头，能在你的味蕾开花。吃货一定不要错过哦！

@啾：作为一名刺身控，参加今日柳市吃货团活动，我的舌尖感受到浓浓的幸福感，鲜美厚实的刺身、三文鱼，配上芥末和日本酱油，舌尖上的刺激让我有了想唱歌的冲动。

第3期活动 正宗湘菜柳市店
商家地址：柳市翔来路55-59号
试吃时间：5月22日（周四）
试吃名额：8名
集合时间：18：00 请准时到店里，逾期不候
活动领队：小城（手机18969786677）
本期菜品：湘江跳水鱼、妈妈味香锅、极品麽麽汤、青椒炒沙鳖、口味小龙虾、口味花甲、铁板牛肉、五香脆骨、贺记虾排、梅菜酥饼、湘菜拌牛肉、菜根香耳尖等。

手机故事



@二师兄：龙坦路边的月季花，经过雨水的洗礼，芬芳而美丽。爱美之心人皆有之，希望路人们手下留情，别摘回家独自享用啊！



@下班8：5月17日下午，在苏吕村附近的河道里，来自柳市、北白象、乐成的十七八支龙舟队在河道里举行友谊赛，场面十分热闹。



@若：这几天天一放晴，104国道“乐成一柳市”的路面上会进行半幅路面封道施工，由于交通流量大，过往的车子往往排起长龙。

小编回复：记者从市公路管理局获悉，104国道“乐成—北白象”路段已列入省2014年度普通干线公路路面大中修计划。公路局将采取半封闭施工，工期6个月（2014年5月4日至2014年11月4日），由于近期多阴雨天，所以道路维修工作断断续续，一到晴天便会开展维修，请过往车辆和行人严格遵守现场交通指示通行，并服从交警和现场管理人员的指挥。

微言微语

@大陆香菜：你好，请问一下柳市哪里可以学摄影呢？最好是公益教学。

小编回复：据我所知，目前柳市没有免费学摄影的地方。柳市春华教育有开摄影班，收费的。

@懒猫：雁荡门票是不是都涨价了呢？

小编回复：是的。小编罗列了各个景区门票的调整情况：灵峰日景、灵峰夜景门票价格由每人41元调整为50元；灵岩、大龙湫景点门票价格由每人40元调整为50元；景天湖景点门票价格由每人30元调整为40元；净名谷景点门票价格由每人25元调整为30元；三折瀑、羊角洞景点门票价格由每人15元调整为20元。

@古&月妮：请问，有柳市阳头路68号小木屋主人的电话吗？

小编回复：小木屋的主人叫刘文文，她的联系方式为13806603718。

@MissRan飞：5月14日《今日柳市》第七版的“微创故事”栏目专版刊登推荐本人的创业之路。在此，本人由衷表示感谢。

小编回复：王然掌柜，不用谢。支持本土微商更好更快地发展是《今日柳市》新闻报道的方向。

近年，电子商务崛起，市民消费观念、方式发生了大变化，传统销售模式也随之变化，柳市本土的微商销思潮萌芽，涌现出一大批运用微信、微博创业的微商群体，如本报前期报道过的“空中超市”、“郑太太”特色蛋糕、po妈私房菜等。《今日柳市》编辑部搭建平台，开辟“微创故事”栏目，介绍他们的创业故事，为本土微商保驾护航，如果您也愿意帮助有梦的年轻人圆梦，可以通过柳市热线13757777110，联系我们。

@香蕉的姐姐-喵：最近的雨下得很猛，湖东高架桥上积水很高。仍有个别车主还是在积水处飞车，溅得路人一身湿。

小编回复：虽然没有法律规定机动车驾驶员在雨天要减速慢行，但柳市向来提倡文明出行，雨天开车减速慢行是驾驶员礼貌素质的一种体现，更直接关系到驾驶员及乘客的生命财产安全。因此，强烈呼吁广大司机朋友雨天行车要讲公德。

@sting：很多吃货说，马卡龙在快递过程中碎得厉害，请打包高手赐教妙方。

小编回复：这是个很实际的好问题。几百年前，航运瓷器也遇到过类似的，后来有人想到用茶叶填充。小编咨询了一圈，收集了一些意见，供参考。有人建议可以在盒子里面垫点气泡膜、纸屑，如果销售量大的话，小编倒觉得可以请人专门设计泡沫盒子，法国甜品是高档货，首先要在开启包装盒那一刻给人一种好感觉。