

满桌子的麻辣爽滑



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）



第三期吃货团合影。

@郑爽：湘江跳水鱼是现杀的，鱼背用花刀处理过，看得出刀功很赞，口感鲜嫩爽滑哦！妈妈味香锅、青椒炒沙鳖、口味小龙虾、口味花甲、铁板牛肉 光看菜名，哈喇子都流一地了，实在是老饕们必尝之处。稍有不足的是湘菜拌牛肉的肉片稍小了些。另外，包厢所用的欧式壁纸和店内的中式风格不搭。

@DQDQQQ：这期活动主角是正宗湘菜。店家为我们准备了17道菜品，满桌子的麻辣爽滑，让我印象最深的是湘江跳水鱼。这盘菜很霸气，一上桌便吸引了大家的目光，鱼肉入口有股淡淡的药味，新鲜Q弹。店家说，他家的鱼坚持现杀现烧，这才保证了鱼肉的品质。

@喜得·喜乐：湘江跳水鱼无论色泽，还是口感都是一绝，鱼肉够嫩够鲜，吃完辣味，可以尝尝极品麽麽汤，汤内加了红枣与枸杞，具有排毒、养颜美容的功效，

可谓药食同源。

@A凡爱宝贝：一个字 辣，再加个字爽。不负我暴雨天来蹭吃。

@蔷薇：喜欢湘菜的吃货有口福喽！本吃货已打听过了，这家店的掌勺是湖南人，大厨欢迎同乡人去唠嗑。温馨提示，这家店的人均消费在60元左右，菜份量很足喔！

@西西瓜：作为一家以红辣椒为主调的餐馆，装修却是白色为主，老板是想让吃货们淡定一点嘛？那上菜速度快得我都不及拍照。老板说，湖南人吃得更重，他已经根据本地人口味减盐减辣，所以菜品咸淡适中，也不会很辣。这家店很特别，厨房是开放式的，可以让顾客参观，小伙伴已突袭检查过了。这家店的各种用心，消费者吃得出来，据说有家人连续吃了四十多天。 ■程军 整理



口味小龙虾



口味花甲



湘江跳水鱼

第4期活动 佳养记·百味鸡煲

商家地址：惠丰西路78-80号
试吃时间：5月30日（周五）
试吃名额：6名

集合时间：18:00（请准时到店里，逾期不候）
活动时间：18:00-20:00
活动领队：小城（手机18969786677）

微言微语

Q @吴：精益求精那条路什么时候能修好呀？

A 小编回复：你说的是柳市镇柳翁路的延伸工程，这条路采取分段施工的方式，最早开始半幅封闭施工的是西潭头村至荷盛村路段的路面。全程预计今年11月完工。

@木木：个人建议今日柳市微信订阅号，在推送吃货评价信息时，最好附上店名、地址。

Q

A 小编回复：这个建议挺好的。只要广告性不是很强，我们会在信息推送时附上这些便民信息的。

@杨松：你们的吃货团活动做得很热闹，我想参加，怎么报名参加呢？

Q

A 小编回复：每周三，《今日柳市》第五版都有关于下期吃货团的活动信息，感兴趣的话，你可以联系活动领队小城18969786677。

@满满：柳市建成区内哪有修自行车的店铺呢？

Q

A 小编回复：经小编一路搜寻，柳市镇车站路338号店铺旁有一家修车铺，店名叫永志电摩维修部。

■李旭朝 整理

手机故事



@徐昌波：5月20日上午，李某驾驶一辆厢式货车前往柳市镇湖西村，货车经过该村一高架桥洞时被拦了下来，车厢被截成两段。据柳市交警中队民警介绍，该高架桥限高2.1米，而这辆货车身高为2.36米，近年来很多车辆经过此处被拦。李某坦言，他目测感觉自己的货车能开过去。民警说，别太相信感觉了。



↑@水煮草莓：连续下雨，中心大道社头村已汪洋泛滥。雨季还在继续，雨天开车减速慢行是驾驶员礼貌素质的一种体现，请司机朋友们经过低洼积水路段时自觉减速哦！

@空空女：经常看到104国道上出没这样的电瓶小四轮，车斗里挤着四五个人，还放着煤气罐，心里百味交集。