

吃货团



第6期吃货团合影。

第7期活动
江蟹明海鲜楼酒店-柳市分店
商家地址：柳市柳翁西路111号
订餐电话：61777666
试吃时间：6月9日（周四）
试吃名额：8名
活动时间：18：00-20:00
活动领队：小城（手机18969786677）

放在火上慢慢烤的鱼

“漫烤鱼”？是啥鱼呢？顾名思义就是慢慢烤起来的鱼，顾客需要耐心地等待三十分钟。上周，今日柳市“吃货团”与“漫烤鱼”进行了第一次亲密接触。

【“观鱼”篇】“漫烤鱼”是一间花园餐厅，在餐厅里你可以处处看到鱼的影子，窗户上贴着“鱼儿嬉戏”的贴纸，大厅里挂着“鱼群游动”的吊灯，连菜单都到处可见与鱼有关的卡通图案，正所谓“留心之处，处处皆鱼”，在这里我感受到了浓浓的“鱼”文化。

【“品鱼”篇】在上鱼前，店家精选了优质的鱼现宰，然后经过层层烹饪，端上来的是一盘盘香气四溢的烤鱼。这里提供香辣、酸辣、姜香等不同口味的烤鱼。我偏好重口味，因此选择了香辣烤鱼。经过高温烘烤的辣椒，辣得够爽，与花椒的麻味交织一块，让具有“魔力”的鱼肉在味蕾上开花。

【“赏鱼”篇】“漫烤鱼”处处体现出当下横行的慢生活理念，装修风格保留了自然的原味，砖和鹅卵石砌成的古风墙壁，旧时装菜的瓦堆成的天花板，店内到处见到绿色植物。在这样一个绿意盎然的环境内用餐，真是人生的一大快事。

（来自吃货团成员“包包子”）

@西西西瓜：三种完全不同口味的烤鱼，各有千秋，有选择困难症的吃货要犯难。

@DQDQQQ：环境雅致得像咖啡吧，必须拉身边吃货来“咖啡馆”体验一下重口味。

@周一枫：酱牛肉、百味鸡、芝麻腰果、老醋海蜇、夫妻肺片等冷盘都很好吃，别有一番风味。

■程军 整理



微言微语

手机故事

Q @Yan Yihan: 柳市哪里的湘菜好吃呢？求推荐。

A 小编回复: 正宗湘菜柳市店不错，吃货团的小伙伴去探过了，值得一去。地址：柳市翔来路55-59号。

Q @鸭鸭要开心：哪里可以摘杨梅呢？

A 小编回复: 6月15日，湖横杨梅节启幕，游客们可凭农场套票进山免费采摘；或者您可以跑淡溪去采摘，那边的杨梅可是出了名的好吃。

Q @丹丹：吕庄大厦附近有几家酒吧和茶座呢？

A 小编回复: 在大兴西路630号有一家酒吧；翔金路上有好几家茶座。

Q @欣继电气：去商家消费，我该拿什么证明自己是“今日柳市”订阅号的粉丝来享受优惠呢？

A 小编回复: 请打开微信“今日柳市”订阅号，出示给商家看，就可以享受优惠折扣。



@李冰：自己种菜虽有好处，但很多人把蔬菜种到公共场所的做法，值得商榷，有人将柳市沿河西路一处绿化变成了蔬菜园。（奖励40元）



@我不是加加加菲猫：前段时间在柳市菜场附近的一家超市买的玻璃水壶，今天倒入热水突然就裂开了，惊出一身汗。

（奖励20元）

小编回复: 小编也曾遇到过这种情况，估计你购买的是冷水杯。在购买玻璃杯的时候，营业员会告诉你这是热水杯还是冷水杯。冷水杯在遇到滚烫的热水时会破裂；而热水杯就不会。至于其中的道理，小编问过“度娘”，可能与热胀冷缩有关。冷水杯在制造过程中，没有经过适当处理，只要把玻璃杯的热胀系数做得比较小，而且把传热系数做得比较大，这样玻璃杯就不会破裂了。



@和谐之星敬老院：前几天，柳市一名爱心人士给青田县和谐之星敬老院送来面板、开关、衣物等，赞！（奖励30元）

■程军 整理