



银鱼水炖蛋

推荐餐馆:老娘舅延安路店
地址:延安路 217 号(知味观旁)采芝斋二楼

雅虎口碑网友推荐:秘制蜜汁鸡翅、银鱼水炖蛋、干菜扣肉套餐、咖喱牛肉饭、豌豆咸肉饭

雅虎口碑食探点评:今天上班的时候和同事一起去的,这边的人蛮多的,很热闹的。老娘舅延安路店在延安路 217 号,知味观旁,采芝斋二楼。他们家的装修很简单的,老娘舅延安路店店面不是很大,但是我们几个人经常去的,离我们公司很近,一个是方便,二是他们家的饭饭很好吃,有好多我们喜欢吃的美味哦。我们去了二楼,点了干菜扣肉套餐、银鱼水炖蛋、秘制蜜汁、蜂蜜南瓜、咖喱牛肉饭、豌豆咸肉饭、蜜汁鸡翅。

菜量很多哦,我们几个人边品尝美

食,边聊天。蜂蜜南瓜很好吃,味道很香甜,颜色很漂亮;蜜汁鸡翅也有点甜甜的,鸡肉很软嫩,肉质很鲜美。而且服务很周到哦,价格也不贵。

红酒雪梨

推荐餐馆:翡冷翠民庐餐厅
地址:长生路 35 号(东坡路口)
口碑卡:9.0 折(烟酒、海鲜、燕鲍鱼翅除外,不与其他优惠同时使用)

雅虎口碑网友推荐:红酒雪梨、极品脱骨翅、港式咸皇肉

雅虎口碑食客点评:情调是相当的不错,就在“衣之家”旁边,超有格调的店。店面跟旁边完全相比完全不一样的感觉啊。

味道不错,那红酒雪梨吃了不少。每道菜样子都很漂亮,不过不是都好吃,各有所好哈。价格有点贵,那次还好不是自己付钱,适合男女约会哈。



皮蛋瘦肉粥

推荐餐馆:思得客生活餐厅庆春路店
地址:庆春路 235 号(西湖时代广场旁)
口碑卡:8.5 折(酒水除外,不与其他优惠同时享受)

雅虎口碑网友点评:皮蛋瘦肉粥、泡沫红茶、广式蒸凤爪、红豆刨冰

雅虎口碑网友推荐:今天去了思得客生活餐厅庆春路店,这边环境很好哦,以前经常来的,店面很特别,在杭州是小有名气的哦,不仅东西很正宗,口味也很独特,而且服务很周到,细心,特别好,我们吃得都很开心。

我们点了冰红茶、炸鸡翅、蟹柳紫菜卷、皮蛋瘦肉粥、刨冰。东西很好吃哦!食材很新鲜,特别棒,看着就很诱人。

口碑卡:8.8 折(烟、酒水、海鲜、燕鲍翅除外,特价菜不打折。)

雅虎口碑网友推荐:因为有人常去他家,了解得很,说茶水、餐巾都要钱的,所以我们一坐下直接和服务员说我们两样都不要。

同去的有孕妇,说鸽子营养好,平时吃的都是鸽子蛋,价格是鸡蛋的 5 倍。所以我们就点了烤乳鸽,帮她补充下营养。真对得住,味道很好,尤其是皮,又香又脆,油而不腻。虾饺很好吃,皮薄馅厚,虾也是一整个的,很让我诧异的是竟然比春天的要好。蛋挞料很足,咬下去一股奶香迎面扑来。

主食我们点的是菠萝海鲜饭,价格很实惠,而且超好吃,得到我们 6 人一致认同,认为性价比最高。饮料本来是想点杨汁甘露,但因搞活动太火,已经没有了,只能退而求其次,点了红豆沙冰,比一茶一座和玲珑小镇的红豆冰性价比高。最后办了 2000 元的充值卡,所有都可以打 8.8 折,包括海鲜酒水,还合算的。

木瓜炖雪蛤

推荐餐馆:澳门街风味餐厅
地址:延安南路 90 号(中信银行大楼一楼)

优惠券

LEO 发型设计工作室

地址:杭州延安路 217 号(知味观旁)采芝斋二楼

电话:171 8703832

优惠内容:

1. 凭此券可优惠 50 元(限染发);
2. 可与口碑卡优惠同时使用;
3. 优惠券有效期至:2008 年 11 月 7 日。

备注:1. 本券仅限染发使用; 2. 本券不可与其他优惠同时使用。

口碑网口碑网

优惠券

LEO 发型设计工作室

地址:杭州延安路 217 号(知味观旁)采芝斋二楼

电话:171 8703832

优惠内容:

1. 凭此券可优惠 50 元(限染发);
2. 可与口碑卡优惠同时使用,一次限用一张;
3. 优惠券有效期至:2008 年 11 月 7 日。

备注:1. 本券仅限染发使用; 2. 本券不可与其他优惠同时使用。

口碑网口碑网

优惠券

雨林发艺

地址:杭州延安路 217 号(知味观旁)采芝斋二楼

电话:171 8703832

优惠内容:

1. 凭此券可优惠 50 元(限染发);
2. 不与其它的优惠同时使用;
3. 优惠券有效期至:2008 年 11 月 7 日。

备注:1. 本券仅限染发使用; 2. 本券不可与其他优惠同时使用。

口碑网口碑网

优惠券

雨林发艺

地址:杭州延安路 217 号(知味观旁)采芝斋二楼

电话:171 8703832

优惠内容:

1. 凭此券可优惠 50 元(限染发);
2. 不与其它的优惠同时使用;
3. 优惠券有效期至:2008 年 11 月 7 日。

备注:1. 本券仅限染发使用; 2. 本券不可与其他优惠同时使用。

口碑网口碑网

美的 Midea 空调

快乐家宴

HAPPY FAMILY BANQUET

时尚新煮妇从《快乐家宴》起步

【名人厨房】— 沈亮之“湘菜——鸡汁玉翠鱼丸”

湘菜,在我国历史已久,擅长香、酸、辣,具有浓郁的山乡风味。但我们推荐的这道鸡汁玉翠鱼丸,却避开辣走起了清淡路线,老少咸宜,别具一格。

本期的“名人厨房”,我们请来浙江经济电台 FM95 主持人沈亮教大家如何做这道菜。擅长做经济节目的沈亮,虽然平时工作繁忙很少进厨房,这次在节目中却顺利地完成了节目红布置给他的任务,整个过程中有什么有趣的事呢?

敬请期待本期《快乐家宴》!

【两岸咖啡吧】— 之“英式下午茶(上)”

英国人饮茶极富传统,浪漫而休闲,他们中的大多数人在下午 4 点到 5 点半饮用下午茶的习惯,这种习惯与英国人的饮食习惯有关,因为中午,晚晚餐之间时间很长,使人常有饥饿之感,因此英国公爵夫人就在下午 5 点左右,请大家品尝茶点,久而久之,下午茶便成一种习俗,一直延续至今。

本期的《快乐家宴》,将带您领略这一风情。

杭州电视台生活频道 11 月 1 日(周六)17 点左右播出