

萧友圈 萧山人的朋友圈



秋天是倒放的春天、秋菊芳华、人回来了,行李还留在首都、团购的竟然到店还要付钱、脆皮什锦盒子、“下里巴人”咸肉饭……

新的一周,萧山发布萧友圈优秀帖选出来了,作者分别是:

@读友_66M5D9、@黄氏人家、@莞尔一笑、@二井、@Unwind、@燕燕姐小陈、@读友_N3CF39

他们每人将获得萧山发布客户端送出的1500个金币(价值15元现金)。

接下来,一起来分享他们的帖子:

萧山发布客户端《萧友圈》是由萧山区融媒体中心倾情打造,旨在为所有爱分享、爱交流、爱学习的“萧友”们提供交流讨论、创作分享、情感表达的萧山本地生活线上互动平台,平台内设签到、积分、话题、报料、奖励机制等,让发帖用户真正成为内容的生产者、线索的提供者、资讯的参与者。

发帖方式:

分享欲是最高浪漫,如果你乐于分享生活,如果你有职场秘籍,如果你有娱乐出游攻略,如果你有原创有料的内容……欢迎你扫描下方二维码进入萧友圈发帖分享,寻找志趣相投的搭子。



@黄氏人家 秋菊芳华

秋风又见菊花开,悠然浅笑度流年。

秋天,虽没有玫瑰的芳香,却有秋菊的淡雅,清风落叶舞秋韵。秋菊独自在这个季节绽放美颜。



@读友_N3CF39 “下里巴人”咸肉饭

如果是爬山之类的郊外一日游,我家不喜欢带一大包零食作午餐,这样总感觉没吃过饭。我们喜欢在早上烧一锅咸肉饭,用保温袋装好放进背包背着,什么时候肚子饿了,找一个地方就开吃。打开香喷喷的还带着温度的咸肉饭,有荤有素,吃起来咸咸的、香香的,而且能保证接下来体力充沛。

因为经常要烧这款“实在饭”,我家一直备着自己做的咸肉、豌豆、笋干。需要时咸肉、笋干、胡萝卜切丁和豌豆一起放入淘好米的电饭煲,再加一点色拉油、适量的盐进去,按下开关就等出锅好了,很适合我们萧山人的脾胃哦!



@燕燕姐小陈 脆皮什锦盒子

用肉末、鸡蛋、粉丝、小葱等炒个馅儿,用大馄饨皮包起来。用叉子压紧边框,小火煎到两面金黄,好吃!



@读友_66M5D9 秋天是倒放的春天

天气好,身体好,带上娃。捡到的快乐,就是一筐带刺的板栗。

吃不吃不重要,孩子享受过程最重要。都说秋天一定要见一次板栗,寓意,“栗”尽一生,不离不弃。



@二井 壁球感觉挺难的
壁球真的是物理环境最友好的运动了,所以能作为我为数不多的运动。但是每次反拍打不出一丝力气,还有后场球一个都接不住的时候,就很崩溃。刚开始需要伙伴喂球,位置和姿势对了,准且力量大。有时候听到别人场都是砰砰的击球声,自己这边是piapia声就很好笑。



@莞尔一笑 人回来了,行李还留在首都
想起了六年前洛杉矶到北京转机因天气原因取消航班,航空公司安排在大首都住了一晚,改签第二天的早班机回杭。

这次人没留住,把行李留下了。因前序航班延误了半个小时到达,我们在北京机场一路小跑加走绿色通道,顺利登上了第二段航班,但托运的行李没来得及转运上飞机,只能搭乘后续航班了。落地后接到通知做好登记,航空公司安排次日送行李到家。空中飞人几十年,这还是第一次享受行李送上门服务。下飞机不用拖沉重的行李,感觉格外轻松哈哈。第二天上午九点多,行李及时送达到家。



目 使用规则

- 最长可用餐100分钟
- 餐前需付押金50元/桌,勤拿少取,杜绝浪费,饮品餐品不可外带,剩下食物超过200g,按实际成本收费。
- 本单发票由商家提供,详情请咨询商家
- 最长可用餐100分钟
- 套餐不含锅底小料
- 招牌潮汕锅38, 双拼鸳鸯锅48, 全红牛油锅58
- 调料&甜点另收费8元/位
- 购买用户不可同时享受商家其他优惠
- 部分菜品因时令原因有所不同,请以店内当日实际供应为准
- 使用优惠券购买团单,有效期以优惠券规则为准
- 每人累积最多购买10张美团券
- 无需预约,消费高峰期可能需要等位

@Unwind 团购的竟然到店还要付钱!

昨天带侄女去吃饭,在某平台上选了一家自助火锅店,付款前还好多看了一眼,锅底另外收费的,价格有丢丢小贵,单人自助六七十元一位,锅底就要四五十元一位,调料还要另外收费,遂放弃这家,去吃了烤肉。以前没遇到过这样的,一般团购了券不是应该锅底、餐位费啥的就都包含在里面了吗?搞不明白,可能我见识少了吧。