

娱乐版征稿启事

娱乐版共分为三个版面,其中【天下游】和【美食家】两个版面长期征稿。

稿件主要内容:

【天下游】书写关于祖国大好河山游的亲身经历,以游记攻略的形式将奇秀风光或人文景观推荐给读报者。攻略涵盖交通、住宿、特色介绍和个人感受等多方面,力争达到“一文在手,胜似地图”的效果。

【美食家】书写关于魔都或者其他地区的特色美食,以创意取胜。为读者介绍口味独特,环境清幽,主题新颖(具有一点即可)的餐厅、酒吧或咖啡厅。亦可介绍特色食材的制作方法,重在取材角度新颖,行文生动有趣。

具体格式参见往期【天下游】和【美食家】版面。

欢迎有思想、有创意、有娱乐精神的大学生踊跃投稿,一经采用,酬以丰厚稿费。

此征稿启事长期有效,投稿邮箱: xmwbylb2015@163.com

请注明投稿人姓名和详细通讯地址,一经采用,邮件通知。



吃什么不重要
要的是够新奇

张寒 (复旦大学)

如今到处都在强调创新能力,餐厅也不甘落后。改变了以往简单的装饰,以单纯提供食物为目的的设定,如今许多主题餐厅能让你置身于一个奇妙的空间享受食物。

便所欢乐主题餐厅

地址: 卢湾区 泰康路 274 弄田子坊 5 号 (近谭木匠)



这家主题餐厅的名气较大,餐厅内打造一种浴室的氛围,墙上挂着浴袍,衣物之类的。店内摆放了一些比较可爱的便便玩具。座椅大多是马桶状的,椅子下还会有便便。但环境还是很干净。盛菜的容器仿着坐便器,冰激凌甜点会刻意摆成便便的形状。当然,吃东西看到对面马桶盖都会觉得奇怪,不过要的就是这个感觉,大部分的食客是冲着这里独特的环境来的。

另外,这家店主打的是小食甜点,量很大,服务也到位,就是价位有些偏高,可以在吃之前提前买团购。

推荐的菜点有“马桶五号”“黄金便便条”和一些冰激凌。

船料理餐厅

地址: 闵行区 吴中路 1780 号 1 楼(紫藤路口)

一走进店里就看见了湖河船,在店里挖一池水也是挺厉害的。吃饭的地方就像是在船上,船尾可以钓鱼,厨师再用你钓上来的鱼制作料理,还是挺有创意的一项活动。店家主推

的鲷鱼火锅是可以自己钓鱼制作的特色料理,如果是自己钓上来的话,鱼就是 120 元一条,店家捕捞的话是 150 元。鱼肉很嫩,汤也鲜美,不过因人而异,也有人会觉得味道过甜,和鱼本身的鲜味相冲,喧宾夺主。



餐点算是日式料理, 尽管价位比较高,量不多,但味道很好。烤牛肉,烤鳗,鳗鱼手卷都很赞。三文鱼刺身量不多,但肉质很肥。

不过可能是因为地理位置较为偏僻的缘故,这家店不是很火热。但还是很推荐,小编自己都长草了。

卡通主题餐厅

上海热门的主题餐厅不多,除了卡通主题餐厅。几乎每间餐厅开张伊始,都能引发小小的热潮。

芭比餐厅

地址:上海市淮海中路 500 号 6 楼

适合小姑娘还有有少女心的妹子们去。粉色的空间,黑白色复古风格的地板,迎合了 1959 年第一款芭比的造型。这里的菜也很甜美,粉红的蔬菜、汉堡、甜品。比较特别的是芭比咖啡,奶油泡沫上有粉红色的芭比。餐厅的调酒师,还会调出许多款芭比式的鸡尾酒,有着“超级粉”的颜色。

阿童木火锅超人

地址:上海市淮海中路 158 号 B1 楼

喜欢阿童木的人千万不能错过了。餐厅价格很实惠,各类套餐和打折不断,锅底的口味有多重选择。这家餐厅还有拍大头贴和做美甲的,消费满一定金额就可以免费享受。餐厅分成红色、蓝色、金色等区域,据服务员的说法,就是“金、木、水、火、土”五个区域。每一个区域,都用很多色块和线条来装饰,显得很魔幻。

虽然餐厅里没有真正的阿童木,不过它的爱好者们一定可以从墙上那些色彩、线条、纹路中感受到阿童木的影子,从而会心一笑。

泰迪之家

地址:上海市泰康路 248 弄田子坊 23 号

这家餐厅主要卖泰国菜。下午茶可以点到泰迪款的咖啡和泰迪款的饼干。食物中有很多泰迪的影子,就是一个泰迪熊的小世界。还有老师教做泰迪熊玩具。

风波庄

地址:黄浦区 四川中路 670 号(近南苏州路)

这是一家武侠主题的徽菜,量很大,但价位不高,性价比。店内设计从装潢到菜名都很有特色,带着江湖的味道。走的时候小二们还会很客气的集体欢送:“英雄慢走,青山不改,绿水长流,后会有期,恕不远送!”

C-787飞机主题餐厅

地址:闵行区 沪星路 289 弄顺恒广场 B 座 4 楼(近七莘路)

外形是飞机形状,里面打着蓝色灯光,有种昏暗的感觉。内部的窗户、椅子的设计也都是仿照飞机的构造,桌上座位牌也写着 xx 航空。环境装潢尽管有些小粗糙,但总的还是颇具新意。连服务员都穿着类似空姐的制服。

与较有创意的餐厅设计相比,不过这家的菜点就相形见绌了。食物主要有刺身、川菜、本帮、甜品、粤式点心类,比较混杂,缺少特色。价位相对偏高,但食量和质量都较低。

个人觉得,可以在食物上多花些心思。毕竟一家餐厅,哪怕装修得再好,若是食物的味道不好,就跟金玉其外败絮其中的道理一样。



去叔叔家吃饭啦

韩佳怡 (上海海洋大学)

土豆丝,量是毋庸置疑的足,吃起来酸酸辣辣的很是不错!作为土豆控的小编最爱这种经济实惠的菜啦!

【Uncle 葱焖虾】葱焖虾似乎是每桌必点的菜。先是上来个小炉子,上面放着一个铁锅,锅底铺满碧绿的一层长段葱,一只只透白的虾球码放整齐,覆上蒜蓉葱花,伴着明火加热,焖出扑鼻的鲜香,服务员会提示等 5 分

钟。5 分钟后,掀起锅盖,声音兹拉兹拉的响,香味更是四散开来。焖过后的虾球吸收了蒜蓉和葱的香味,脆嫩多汁有弹性,一口一个不过瘾。

【Uncle 烤鸡翅】6 个烤翅围一圈,当中有金黄的薯球作为点缀。鸡翅的外皮烤的很脆,里面的肉质很嫩,入口时要当心里的汁水外溅。作为配菜的薯球也丝毫不逊色,外皮

酥酥脆脆,里面绵柔柔软,让人欲罢不能。

【拿破仑】Uncle 5 家的拿破仑有别于传统意义上的拿破仑,没有层层酥皮和厚重的奶油,有的是一层层轻盈的脆,酥皮间夹着卡仕达酱和新鲜水果,与其说是酥皮,更像脆皮,像薄如纸的脆饼,每一张都能分开。顶上是两根小巧的巧克力棒和鲜红的草莓,拥有美貌与美味的甜品,尽显法式的香甜与浪漫。

【舌尖上的鱼头】这道菜给小编的第一感觉就是量超大,一边是鲜嫩的鱼头,一边是滑爽 Q 弹的乌冬面。鱼头很嫩,而且充分吸收了汤汁,入口即化,唇齿留香,咸鲜味一股脑就上来了,即使鱼肉不蘸下面的汤汁也已经很入味了。待鱼头差不多吃完,此时的乌冬面也已完全浸到汤汁的鲜美了。

