

酒后拒交费，自称记者要曝光

无棣一男子伪造记者证，假冒本报记者招摇撞骗被民警识破

本报9月9日讯(记者 张卫建 通讯员 张天骄) 近日,无棣县男子乔某到无棣县城一家KTV唱歌,消费完后,拒不交费,还向出警的民警出示证件称自己是记者。经落实,乔某为假冒记者。

8月30日下午,无棣县公安局城区派出所接到报案,报警称

有人冒充记者在无棣一家KTV店内消费后拒不交费,还扬言要曝光KTV店。

民警出警后发现现场有一人浑身酒气,在那里大吵大闹。该人自称姓乔,并掏出记者证,称自己是齐鲁晚报滨州记者站的记者,正准备曝光一家黑店。

细心的民警发现乔某持有的证件是2010年颁发的证件。民警随即联系了齐鲁晚报滨州记者站,经确认乔某并非该站员工。民警将乔某带回派出所约束至酒醒后,乔某向民警承认了他并不是真正的记者,记者证是花钱伪造的,平时用于躲避高速公

路收费。在KTV只是想吓唬吓唬工作人员,免除自己的费用。没想到民警那么较真,识破了他的假面目。

现乔某因涉嫌使用伪造证件,被无棣县公安局依法予以行政拘留十日并处罚款五百元的处罚。

受节俭风和严查“双节”送礼不正之风影响,今年包装精美的高价月饼礼盒变少了

礼盒装很“低调”,散装月饼卖得俏

本报9月9日讯(记者 杨青) 距离中秋佳节还有一周多时间,一年一度的月饼销售大战已如火如荼展开,然而与往年有所不同的是,今年各大商场礼盒装月饼销售平淡,散装月饼反而更受市民欢迎。

中秋佳节,月饼是走亲访友必不可少的礼品,按照往年情况,包装精美高档的月饼礼盒极受追捧,早早就开始有大量预定和销售。然而,在距离中秋节半月时间时记者走访滨州多家大型商场发现,虽然今年月饼礼盒同样早早上市,价格却比较“低调”,价位多在200元到300元,千元月饼不见踪影。而且礼盒月饼纷纷推出各种优惠促销活动,“买一赠一”、“买二赠一”、团购享受折上折等等,如此算下来绝大多数礼盒仅需百元左右。

“往常的时候礼盒月饼只有到临近中秋一周内才会大幅度降价促销,今年提前开始了,而且本来价位就不算高,还有大幅度优惠,现在买很合算的。”一家商场销售人员热情地向记者推销。“这一款月饼礼盒去年促销卖188元,现在只卖128元,也是我们这几种礼盒中最贵的了,今年中央出台禁令,



滨州一家超市内自制的散装月饼销售火爆。 本报记者 杨青 摄

我们把利润压缩到最低,礼盒月饼也都很实惠。”一家在广场举办月饼推介会的厂家工作人员介绍。

采访中记者发现,尽管月饼礼盒已经“屈尊”降价,但仍少有人问津。在一家商场内,销售人员向记者推销一款不到一

百元的月饼时说:“这款卖得最好,今天我卖出去6盒。”

和月饼礼盒销售遇冷不同的是商场自制散装月饼受到市民欢迎。散装月饼口味多是传统的五仁、豆沙、枣泥等,一斤价格在十几元到几十元不等。几家商场的散装月饼销售区顾

客络绎不绝,一家超市自制的散装月饼特价销售区更是围满了顾客,销售人员不时补货。“自己吃还是散装的实惠,而且是现做的新鲜,送人的话就买个精美点的包装盒,称些散装月饼放进去也不错啊。”一位顾客笑着说。

50名大厨角逐“烹饪大师” 第七届全国烹饪技能竞赛山东赛区滨州选拔赛结束

本报9月9日讯(记者 李运恒 通讯员 杨明义) 8日上午,第七届全国烹饪技能竞赛山东赛区、第三届全省餐饮行业职业技能竞赛滨州选拔赛在滨州大饭店举行,贵苑大酒店、滨州大饭店、腾达酒店、邹平白云餐饮有限公司、华滨大酒店、中海酒店等近20家餐饮单位约50名选手参加比赛。

第七届全国烹饪技能竞赛山东赛区、第三届全省餐饮行业职业技能竞赛滨州选拔赛由滨州市人力资源和社会保障局、滨州市服务业发展局、滨州市食品药品监督管理局、滨州

市旅游局和滨州市烹饪餐饮协会联合主办。比赛项目包括,中餐热菜、中餐面点、冷拼雕饰、餐厅服务四项个人项目。

经过一上午的激烈角逐,中餐热菜项目贵苑大酒店吴飞飞获得第一名;中餐面点项目腾达酒店王海滨获得第一名;冷拼雕饰项目腾达酒店代晨暄获得第一名;餐厅服务项目舜庚花园酒店刘翠华获得第一名。获中餐热菜项目前十名,中餐面点、冷拼雕刻、餐厅服务前五名者,推荐参加9月22日—24日在烟台举办的第七届全国烹饪技能竞赛山东省选拔赛。



评委评审菜品。 本报记者 李运恒 摄

类别产品市场占有率最高、市场认知度最好的品牌。

目前,“蟹都汇”遍布全国近200个主要城市,共设立了近300个专卖店,网店遍布全国各地。“蟹都汇”来滨州已经3年了,一直秉承品质就是生命的产品观,采用全程可追溯系统,确保每一只大闸蟹的品质都万无一失。谢经理说,蟹都汇大闸蟹样品已经到店,想尝鲜的顾客欢迎选购,中秋临近“蟹都汇”不但为顾客准备了肥美的大闸蟹和各种豪华包装礼盒,还为需要送礼的客户精心准备了各种不同面值的礼券,礼券面值同380—3000元不等,方便大气,提升您送礼档次,礼券全国通用。

消费者如何才能购买到货真价实的大闸蟹呢?“蟹都汇”谢经理建议,真正优质的大闸蟹,价钱必不便宜,在选购大闸蟹时,需认清品牌商家,选购正宗有保障的大闸蟹。

首先,蟹壳壳背色泽鲜明,有光泽且呈墨绿色的一般都体厚坚实,“金爪黄毛”的更好。其次,肚脐突出的,用手拿蟹感觉够重的,一般都脂膏丰满。蟹足足爪结实,“脚毛”丛生,一般都膘足老健。最后看活力,将蟹翻转过来,能迅速用蟹足弹转翻回的,说明活力强。还可看蟹是否反应灵敏,触动其眼睛旁边时,眼珠子会灵活闪动,反应敏捷,或者会“口喷白泡”者,还是够生猛和新鲜的。

好轻松盲人按摩推拿服务中心

一言一行树品牌形象,一心一意为人民服务
一年一次的答谢会员活动开始了

凡9月10日—10月10日来我店办卡
按摩40分钟35元
办卡200元做10次
按摩60分钟45元
办卡300元做10次

招聘高级盲人按摩师数名

预约电话:3460884 服务电话:15105430145
地址:黄河八路渤海七路向南约50米路西盲人按摩



约会秋天,又到品蟹时

“秋风起、蟹脚痒”,又到了一年一度吃大闸蟹的季节。吃货们,是否早在翘首以盼了呢?而说到螃蟹,最最声名贯耳的莫过于苏州各大湖区的大闸蟹了,体大膘肥、肉质膏腴、入口清香、丝丝清甜。苏州大闸蟹名气大,市面上的产品免不了会鱼目混珠。如何才能买到货真价实的真正好蟹,一直是消费者心头的疑问。

在秋风响起,中秋临近之时,全国关于大闸蟹的宣传随处可见,就此记者联系

上了位于黄河四路渤海六路富泽商街的“蟹都汇”大闸蟹全国连锁滨州专卖店的谢经理。谢经理表示蟹都汇全名叫江苏蟹都汇水产有限公司,公司坐落在苏州工业园区唯亭镇浅水湾,成立于2007年,公司主营“蟹都汇”品牌大闸蟹、大闸蟹礼券、大闸蟹礼盒,同时兼营蟹醋、蟹酒、蟹八件等蟹类深加工品以及蟹类周边产品。作为中国大闸蟹行业的先行者,经过7年的经营与发展,“蟹都汇”已经成为国内大闸蟹同