

店都没了,拉手券还在“团”

一美容店已注销月余,顾客的预付卡、团购券无处退换

□本报记者 陶相银
□通讯员 葛勇

截至22日,美姿恋美体美容中心的拉手券还在网上持续团购优惠。而该美体美容中心却已关门停业十几天,不断有持会员卡、团购券前来消费的顾客吃闭门羹。记者从威海市工商局获悉,美姿恋美体美容中心已于今年10月19日被注销。民警认为,警方难立案,顾客可起诉经营者维权。

突然停业,闪了顾客

21日,张女士到美姿恋美体美容中心去消费时,楼下门卫告诉她,该店已经停业多日。张女士坚持上楼查看,果然发现美容中心的房门紧锁,敲门多时也没人回应。“我的拉手券是9月份团购的,我记得有效期是12月份。”张女士很不解,“店都停了,拉手券咋还在卖?”

刘女士持有美姿恋美体美容中心的预付卡,“夏天办的,600元一张卡,能消费30次,可我才用过4次。”起初,刘女士觉得该中心服务不错,还动员朋友办了一张。近几天,她们发现美姿恋美体美容中心停业后,四处打听经营者的相关信息,“连房东都找不到人,我们的钱

白瞎了。有不少人都办了卡,现在都傻眼了。”

22日上午,美姿恋美体美容中心依旧是房门紧闭。楼下的门卫告诉记者,该中心在11月10日左右搬离了一些设备,此后再也没有营业。“天天有人来找,都找不着人。”一位楼内居民介绍,美姿恋美体美

容中心的原经营者在一个多月前将店面转让,而后因为大量顾客持卡消费,新经营者赚不到钱,只好将店面关闭。

记者拨打美姿恋美体美容中心的预约电话,被提示为无人接听;拨打拉手券上预留的手机号码,被提示已停机。

商家已注销,警方来支招

22日,记者从威海市工商局12315申诉举报中心获悉,近期有几名顾客对美姿恋美体美容中心莫名停业一事进行过投诉,工商部门已查实,美姿恋美体美容中心的经营期限是2010年5月18日至2012年5月31日,该中心已于今年10月19日被注销,注册者的联系电话也已变更。

12315申诉举报中心主任王岩介绍,依据我国《消费者权益

保护法》的规定,经营者在变更营业地址、停业时,应提前告知消费者,并应按约定赔偿消费者的损失。

截至22日16时,美姿恋美体美容中心的拉手券还在进行团购,已有75人购买。拉手券于8月9日生效,有效期为12月9日。拉手网客服人员称,消费者可以拨打客服热线申请全额退款,但退款需要在有效期满之后。

王岩说,预付的消费方式虽然能让消费者享受一定实惠,同时也存在一定风险。消费者在办理预付卡后,手中往往只有一张卡和商家电话,商家一旦停业,消费者持卡无处消费,很难再获得赔偿。消费者应尽量不办理“预付卡”,尤其是存有大量费用的“终身卡”、“VIP卡”、“金卡”等优惠卡;即使办理,也不要一次性交纳太多费用。

公安环翠分局经侦大队民警介绍,除非证明美姿恋美体美容中心的经营者是恶意骗取顾客的钱,否则警方不予立案。从目前情况看,美姿恋美体美容中心经营两年之久,有相应的执照,很难证明该中心给顾客办预付卡是为了停业后卷走顾客的钱。因停业带来的消费纠纷属于民事纠纷,顾客可向法院提请诉讼,要求经营者给予赔偿。



今天来展览中心看文博会吧

威海“文化家底”齐亮相,还有中韩文化演出

□记者 刘洁 报道

本报11月22日讯 23日,备受关注的2012中日韩文化创意产业博览洽谈会暨威海文博会将在威海国际展览中心隆重举行,此次活动将一直持续至25日。作为全市的一次文化盛宴,此次威海的历史文化元素和现代文化产品将悉数登场,同时还有来自宝岛台湾和韩

国的众多文化精品一同亮相。

22日下午,记者在文博会举办地威海国际展览中心看到,整个展览中心一片忙碌,各参展商正在加紧布置各自的展台。在A区展馆,记者看到来自宝岛台湾的文化展品——12个盐制兽首已经摆放到位。据介绍,这些兽首都是从台湾托运而来,首次在威海展览。

记者了解到,活动期间,本届文博会还将举行工艺美术产品展,中韩文化交流活动等一系列丰富多彩的专题活动,期间还将分别举行2012中日韩文化创意产业博览洽谈会开幕式、文化产业项目签约仪式、中韩文化交流与合作论坛等活动,来自中韩的文艺团体还将现场演出各自带来的精彩表演。



栩栩如生的盐雕艺术品。记者 王震 摄

听星级咖啡师讲咖啡的故事 —— 咖啡的烘焙

“宝剑锋从磨砺出,梅花香自苦寒来。”咖啡的浓香同样不是与生俱来的。从厚厚的咖啡果壳剥出的咖啡豆,还需经过重重磨炼,才能最终以沁香宜人的姿态出现在我们的面前。



星级咖啡师常说,烘焙咖啡是一件让人激动的事情!因为在烘焙之前,这些咖啡原豆长的就像一颗颗小小卵石。从咖啡的种植者们利用自然方法或水洗方法,对这些咖啡豆进行初步处理伊始,咖啡豆的精彩生命旅程就此开始了!

烘焙的过程是使咖啡豆散发出无穷魅力的神奇之旅。通常来讲,烘焙程度大致分为浅(LIGHT)、中(MEDIUM)、深(DARK)和极深(VERYDARK)烘焙。经过处理的咖啡原豆要放在一个旋转式大圆桶里进行烘焙。经过5到7分钟猛火高热后,咖啡豆中的水分逐步挥发,此时,咖啡豆开始变黄,并产生浓郁的香味。8分钟之后“第一次爆裂”开始,咖啡

豆的体积膨胀一倍,并且发出噼里啪啦的响声。在容器里烘焙10到11分钟之后,咖啡豆的颜色变得越来越深。当烘焙到11或15分钟时(根据咖啡的种类而定),咖啡豆的滋味就全部释放出来了,这些滋味之间大都能达到平衡。这时,“第二次爆裂”开始了,这标志着咖啡豆的烘焙过程可以结束了。

不同的咖啡所要求的烘焙时间和温度都是有细微区别的,星巴克为了把每种咖啡的最佳风味体现的淋漓尽致,不断调整烘焙过程。综合咖啡豆本身的数百种化学成分,从而烘焙出的每颗咖啡豆都具有星巴克标志性口味。

星巴克把自己烘焙出来的咖啡叫

作星巴克烘焙咖啡。星巴克独有的烘焙类型分为黄金烘焙、中度烘焙和深度烘焙。星巴克轻柳综合咖啡™和星巴克闲庭综合咖啡™是星巴克独创的“黄金烘焙种类精品”。星巴克“中度烘焙”的品种有凤舞祥云综合咖啡™,哥伦比亚咖啡、派克市场™烘焙咖啡、肯亚咖啡、早餐综合咖啡、危地马拉安提瓜咖啡等。低因祥龙综合咖啡™属于星巴克“深度烘焙”产品,深度烘焙的品种还包括佛罗娜咖啡™、意大利烘焙咖啡、浓缩烘焙咖啡和苏门答腊咖啡等等。星巴克咖啡的独特烘焙方法以及为达到最佳口味而花费在每一颗咖啡豆上的心血,让高品质的咖啡豆不仅呈现出不同的色泽,同时更赋予咖啡豆他人无法模仿的极佳独特风味。

—End



本报联合星巴克咖啡推出“星级咖啡师我问你来答”系列活动,每期我们将从答对问题的读者中抽取5名幸运读者,每位幸运读者将获得两张免费中杯(12盎司)饮料券。参与方式:1.致电报社18863155027,0631-5271119,回答每期提出的问题。2.登陆新浪微博,@starbucks威海,并回答每期提出的问题。

咖啡问题:星巴克独有的烘焙类型有哪几种?
注:1.见报之日起,3日内将您的答案告诉我们,每期答题时间截止至第3日17:00点;2.答题时请您留下姓名和联系方式;3.下期公布答案及获奖名单。

上期答案:阿拉比卡咖啡豆
获奖名单:
本报幸运读者
汤先生150XXXX4007
孙先生131XXXX0606
于女士182XXXX5313
微博幸运粉丝
痒痒挠挠 LY丰雪心

关于星巴克

作为全球知名的咖啡零售商,烘焙商及咖啡品牌,星巴克的烘焙咖啡获得全世界各地咖啡爱好者的喜爱和认可。

- 星巴克轻柳综合咖啡™,它清爽明快的风味以及微妙的综合味道造就了这款咖啡具有清新明快的柑橘风味。
- 星巴克闲庭综合咖啡™醇和、平易近人,带有精致的软可和轻烤坚果味,口感淡雅,中等酸度。
- 星巴克凤舞祥云综合咖啡™是星巴克首款采用中国云南保山地区的咖啡豆和其他来自亚洲/太平洋地区的咖啡混合制成的综合咖啡豆。它具有温和清爽的酸度,中等醇度,均衡的风味并带有草本和可可粉的香味。
- 星巴克低因祥龙综合咖啡™是主产地为亚洲等地区的综合咖啡,它具有浓郁的草药味,香料味和泥土芳香,展现出厚重的醇度以及令人惊奇的酸度之间的良好平衡。
- 星巴克佛罗娜咖啡™是一款来自拉丁美洲咖啡与亚洲/太平洋地区咖啡的综合咖啡,醇度厚重,并带有有意式烘焙咖啡的香甜味。

想更加了解星巴克,欢迎来到星巴克门店或通过网站www.starbucks.com和www.starbucks.com.cn分享星巴克体验。