

1 上菜慢 态度差 这顿饭吃得很糟心

瑶一姚：主持人，前两天我和朋友聚餐，本来挺高兴的，结果碰到一家上菜特别慢而且态度极差的私厨，害得大家扫兴而归。

主持人：这家私厨上菜有多慢？

瑶一姚：我们是去吃晚饭的，刚到店里的時候，大厅里只有四桌客人，其中两桌已经吃得差不多了，大厅里还有好几桌空位。等我们下单后，起码等了半个多小时，第一个菜才姗姗来迟。

主持人：后来上菜也是这么慢吗？

瑶一姚：几乎都是我们前一个菜吃完了，后一个菜才端上来，桌子上全是空盘。我们总共点了8个菜，吃了足足两个多小时，到最后还有两个菜没有上。

主持人：你们有没有催促店家上菜速度快一点？

瑶一姚：刚到餐厅点完单，我们就催了，因为大家都饿。中间我们催了好几回，服务员总是回答“在烧了，马上就好”。于是，我们就傻乎乎地坐在那里等。可是，我发现比我们晚到的两桌客人，上菜速度却比我们快。

主持人：可能那两桌客人有预定，菜提前烧好了。

瑶一姚：不是。他们也是现场点菜，但是跟老板可能比较熟，老板很热情地和他們打招呼。我实在等得不耐烦了，就过去问老板能不能把还没有烧的菜退掉。老板说菜已经在烧了，再等5分钟就行。结果我们又等了10多分钟，还是没有上菜。

主持人：哈哈，这套说辞可能是餐厅老板的顺口溜了。

瑶一姚：后来，我们直接要求退掉没有上的菜，老板这才跑到厨房去看。结果不出所料，菜还是没有烧。我们问老板为什么比我们晚到的那几桌上菜了，我们这桌的菜却没有烧好。老板的回答让我大跌眼镜。

主持人：老板怎么说的？

瑶一姚：他说那两桌客人是他的朋友，还说店里客人有点多，厨房忙不过来，让我们再等等。而且，他的态度很差，让人感觉我们去吃饭反而增加了他的工作量。听到这种话，我们很不舒服，哪有自家厨房上菜速度慢，反而怪客人的。像他这样的人做生意，真不知道这家店能维持多久。

#聚餐 #上菜速度 #私厨 #生意之道

说点什么... 45 32 46

网友1 这种私厨可以拉进黑名单了。这位网友能否告知下店名，让大家避坑。

网友2 我们之前也碰到过上菜速度很慢的餐厅，但是老板态度还是不错的，给我们送了饮料和零食。

网友3 老板想先照顾好熟客，这也可以理解，毕竟要赚钱。但是，这么做的前提是不能牺牲其他客人的利益。

2 养龙虾 差点 破产 AI工具好用但费钱

慢手：主持人，你有没有听说过“养龙虾”？

主持人：当然，就是最近爆火的AI工具Open-Claw，上周《永康日报》刊登过相关科普内容。

慢手：是的，周末我也跟风下载了。我本来想着紧跟潮流，学习一下如何使用AI，结果成了第一批受害者。

主持人：发生什么事情了？

慢手：养龙虾是需要付费的，充值后可以获得Token(词元)，也就是AI的“燃油费”。龙虾每执行一个任务、每说一句话，甚至后台自动运行，都会消耗Token。下达的任务越难，消耗的Token越多。

主持人：原来如此，听你这么一说，使用的时候还得省着点，不然一不小心就把钱全花完了。

慢手：我感觉这对新手很不友好。我跟风下载以后，一个晚上就问了几句话，仅仅是让龙虾帮我查询了肉价的数据，100万Token就没有了，还欠费了！

主持人：100万Token需要多少元？

慢手：这个要看模型级别，几毛钱到十几元不等。重点不是价格，而是你会在不知不觉中把钱花完，而且还是由对方定价并扣除。还好软件及时给我发了邮件，告知我已欠费0.37元，不然我当天晚上就得破产。

主持人：这对于刚接触的新手来说，确实是需要注意的地方。

慢手：我已经不敢自费尝试了，还好我们公司也购买了账号，我可以使用公司的账号养龙虾，帮我完成一些繁琐的工作。Token费用的开销真的远超想象，我光是让它帮我处理一些文件、优化工作流程，每天就要花费70元左右。

主持人：你觉得花这么多钱值得吗？

慢手：使用下来效果还是不错的，养好的龙虾能直接帮我回复工作信息、写汇报、抢会议室、写技术文档等，我自己再简单调整一下，工作效率确实提高了不少，我也轻松很多。不得不说，功能确实强大，就是太烧Token了。

主持人：科技改变生活，但是要想让AI好好打工，也需要给它付工资呀。这股养龙虾热潮还是要谨慎跟风。

#养龙虾 #Token #工作效率

说点什么... 32 16 41

网友1 哈哈，听帖主这么一说，龙虾是精准收割了那些没什么技术，又不希望被AI淘汰的人。

网友2 同感，使用起来太烧Token了。我一晚上花了200元，真的太贵了。

网友3 我想问一句，这个软件真的安全吗？

3 食品接连 塌房 3·15 晚会看得心塞

椰椰：主持人，你有没有看今年的央视3·15晚会？我看完之后真的破防了，全程擦着拳头看下来，越看越生气，没想到我们日常吃的东西里，居然藏着这么多隐患。

主持人：我全程都在关注，不少曝光的案例确实让人触目惊心，而且很多都和我们的日常饮食息息相关，小到一口鸡爪、一颗鸡蛋，都是我们每天可能接触到的，想想就让人揪心。

椰椰：是啊，我平时特别爱吃的鸡爪这次直接塌房了。生产环境又脏又乱，地上到处是杂物，工人操作也不规范，为了卖相好看，这些不良商家居然用双氧水给鸡爪漂白，完全不管消费者的健康。我平时追剧、聚餐总爱啃鸡爪，有时候一次能吃一大包，现在一回想，那些吃进嘴里的鸡爪，说不定就是在这样的环境里生产出来的，都觉得特别反胃。

主持人：我查了相关资料，双氧水一般是用来杀菌消毒的，比如医疗领域会用到，直接接触人体体会损伤皮肤和消化道，要是长期摄入用双氧水浸泡的食品，对身体的伤害更是难以估量。而且用它来泡发食品，还会破坏鸡爪里的蛋白质等营养成分，让原本有营养的食材变得毫无价值。

椰椰：上周末，我在外地一家商场的连锁餐厅吃饭，点了一份春鸡爪，味道虽然不错，但我当时就觉得不对劲，因为鸡爪过于肥美，颜色白得不太自然。现在回头一想，很可能就是被漂白过的。还有柠檬无骨鸡爪，我也在网上买过好几次，又白又肥，口感还特别脆嫩，现在想想都后怕，不知道吃了多少有害物质。

主持人：以后买鸡爪真得多留个心眼，尤其是颜色异常发白、个头过于肥大，还有价格明显低于市场价的，一定要谨慎。实在想吃，就尽量选择正规超市、靠谱商家，仔细查看包装和生产日期。

椰椰：更让我担心的是，我平时经常网购的黄天鹅鸡蛋，这次也被打假团队举报检出人工色素，现在还不知道真假。我之前就是冲着它可生食、品质有保障才一直买，在家做溏心蛋、沙拉都用它。它的价格比普通鸡蛋贵不少，没想到也可能出问题，真的太失望了。

主持人：相信这次3·15晚会以后，相关部门会严查到底，不仅查处曝光的商家，还会全面排查同类产品，不让这些有害食品再流入市场，真正让老百姓吃得安心、吃得放心。

#3·15 晚会 #食品安全 #漂白鸡爪

说点什么... 45 18 33

网友1 天塌了，我刚才打开App看了眼我常买鸡爪的店铺，发现鸡爪全下架了，客服还已读不回，漂白鸡爪没跑了。

网友2 现在的商家能不能有点良心啊？

网友3 作为一个食品行业从业者，只想说一句：3·15只是一天，但食品安全应该是每一天。企业应该时刻自律，别拿消费者的健康当儿戏。

网友4 以后买鸡爪的标准是长得丑的才安全。又黑又瘦的那种，反而是原生态的。