

赋能本土电商发展 培育直播新锐力量

瑞安融媒 KOC 培优特训营

第一期顺利开班

本报讯（见习记者 潘唯一）为抢抓直播电商发展红利，激活小微商户创业活力，培育本土直播电商人才，7月18日上午，瑞安市融媒体中心举办第一期瑞安融媒 KOC 培优特训营培训活动。本次培训聚焦实战、立足本土，近50名实体店商户、短视频创作者、创业学员齐聚课堂，沉浸式开启系统化直播电商学习之旅。

培训伊始，市融媒体中心党委副书记、总编辑华小波作动员讲话，并带来《传家锅爆火的背后》主题分享。他以“一口锅何以引爆全网、激活产业、赋能城市”为切入点，深度拆解“瑞安传家锅凭什么火”“瑞安传媒做了什么”两大核心问题，结合本土爆款IP的打造实战经验，清晰阐释本次KOC培优特训营的举办初衷与核心培育目标，为本次培训定调。

开班动员结束后，资深电商行业专家陈唯恩带来《拆解抖音流量内核》专题授课。课程聚焦“零基础账号起号”核心课题，围绕IP人设打造、直播运营高频避坑指南等干货内容展开讲解。通过大量典型案例对比，剖析不同账号的内容风格、运营逻辑与变现路径，指导学员结合自身经营业态，找准内容定位、深耕垂直赛道，搭建专属个人流量矩阵。

下午的培训课程聚焦实操落地，干货满满。首先由市电影家协会秘书长兼副会长、阿里巴巴淘宝联盟签约认证



讲师——潘凌峰带来《用一部手机搞定带货短视频拍摄剪辑》专题授课。该课程聚焦手机实操技巧，以“找对标+拆解+仿写”的标准化创作方法，传授短视频拍摄、剪辑、配乐等基础技能，助力学员掌握低成本、高效率产出优质短视频的实用方法。

随后，由汇十方厨具官方主播黄旭东带来《打破上镜焦虑 重塑表达逻辑》

专项课程。该课程围绕短视频口播、直播带货两大主题，精准直击新手出镜的核心痛点，传授简单高效的镜头适应训练方法，比如找对象感、别盯字幕、逻辑重音等，帮助学员快速突破心理壁垒，摆脱背书式僵硬口播状态，掌握自然松弛、富有感染力的出镜表达技巧。

整场培训氛围热烈，互动频繁。学员全程专注投入，认真记录重点，主动结合自身短视频创作、账号运营过程中遇到的流量低迷、出镜卡顿等实际问题，积极向授课老师提问交流。老师们针对性答疑解惑、精准支招，切实帮助学员化解困惑。

此次培训课程内容充实、干货密集，学员们学有所获、学有所悟，纷纷表示收获满满。

晴热“霸屏” 高温闷热持续在线

午后强对流、雷雨大风需防范

本报讯（记者 徐寿钊 见习记者 陈小斌）根据市气象部门分析，未来几天我市天气整体保持高温稳定、对流多发，特点，晴热高温天气持续“霸屏”，昼夜温差小、早晚无明显凉意，闷热体感贯穿全天，防暑降温不能松懈。本周最低气温稳定维持在27℃~28℃，白天最高气温普遍维持在35℃~37℃。周末进一步升温，将迎来本周最热时段，最高气温可达37℃。

相比于前段时间的干热天气，本周最大的天气变化是高温叠加不稳定对流天气。前期空气湿度大，大气能量充足、湿度高，极易触发局地强对流天气。尤其是周二天气多变，白天以多云为主，午后气温快速升高，容易突发局地阵雨、雷阵雨。

气象部门特别提醒：本周前期的雷雨天气突发性强、局地性明显，部分降雨区域可能伴随短时强降水、8至10级瞬时雷暴大风，常常出现“一边晴天暴

晒、一边雷雨突袭”的情况，需提前做好防晒、防风、防雷准备。从周三开始，对流天气明显减弱，降雨范围大幅缩小，城区及大部分乡镇以多云、晴天为主。周末晴空暴晒天气增多，紫外线强度拉满，体感更为酷热。长时间户外活动容易燥热乏力、晒伤中暑，建议市民外出做好全方位防晒，配齐帽子、防晒衣、遮阳伞，尽量避开正午高温时段长时间户外活动。

闷热环境易让人中暑、疲惫。在此提醒广大市民做好日常防护：补水遵循少量多次原则，不要等到口渴后大量饮水；室内空调建议设置26℃左右，减小室内外温差，预防感冒和空调病；老人、儿童及体质虚弱人群，尽量减少午后外出；高温天气下车内升温速度极快，严禁将老人、小孩、宠物单独留在车内；午后尽量避免长时间、高强度户外运动，防止脱水、中暑。

持续闷热天气里，人体湿气重，容

易困倦和燥热，饮食上建议尽量清淡一些，多吃苦瓜、冬瓜等清热利湿的食材，少吃辛辣油腻食物，帮助身体清热解暑。

天气预报

7月21日(周二):多云,午后阴有阵雨或雷雨,局部伴有短时暴雨和8~10级大风 27℃~35℃

7月22日(周三):多云,午后西部山区局部有阵雨或雷雨 27℃~34℃

7月23日(周四):多云,午后西部山区局部有阵雨或雷雨 27℃~34℃

7月24日(周五):多云,午后西部山区局部有阵雨或雷雨 28℃~35℃

7月25日(周六):晴到多云 28℃~37℃

7月26日(周日):多云 27℃~37℃

看看天气

RUI BAO

八角饮楼冰激凌打蛋:

藏着老城最温柔的“妈妈味道”

■记者 孙伟芳 实习生 彭瑞敏

瑞安老城烟火绵长，八角饮楼静静守候三十余载，不争热闹，只守本味。不少食客说，店里一碗清甜绵软的冰激凌打蛋，是瑞安最温柔的“妈妈味道”。这抹安心老味，出自现任店主徐敏的母亲、八角饮楼创始人毛小荣。三十余年深耕市井，她以匠心守护手艺，以温情善待食客，熬出独属于老城的烟火风味。

据了解，八角饮楼始于1994年，前身为益民饭店，原址位于邮电北路，因毗邻老城八角桥得名。历经两次搬迁，2017年八角饮楼扎根虹桥北路。岁月流转，老店褪去浮华，温润初心始终未变。日前，记者走进八角饮楼，这里没有网红门店的喧嚣和嘈杂，只有老城慢生活独有的从容恬淡。

“蛋香与奶香融合得恰到好处，口感丝滑细腻，和市面上的甜品完全不同。”返乡大学生颜佳烨慕名前来寻味。

老熟客郑鹏涛偏爱老店的经典搭配，一碗热气腾腾的乌鸡面，配上一碗冰凉清甜的冰激凌打蛋。一热一冷、一咸一甜，温柔交融，味蕾体验独特又治愈。他说：“这是我从小吃到大的味道，清爽不腻，百吃不厌。”

一碗看似简单的甜品，藏着难以复刻的手工匠心。操作台边，徐敏手法娴熟轻柔。他轻磕鸡蛋，细致分离蛋清，滤净杂质，将其盛入杯中并加入冰激凌，沿杯壁匀速搅动，力道从容有度，让蛋香与奶香自然相融。最后，他点缀上黑芝麻与酸甜杨梅干，一碗带着手工温度的地道冰激凌打蛋新鲜出炉。入口冰凉顺滑、清甜爽口，独有的细碎颗粒绵软轻盈，一口便能驱散盛夏燥热。

“冰激凌打蛋手工现做的魅力，是机器无法复刻的细碎口感与鲜活风味。”徐敏坦言，老店早年尝试过机器制作，成品口感单薄失味，便果断舍弃流水线工艺，坚持每一碗冰激凌打蛋现打现做、纯手工出品。

为守住老味与饮食安心，店家选用无菌鸡蛋，从源头把控食材品质。贴合当代人清淡饮食喜好，团队反复调试十余种配方，敲定低糖清爽口感，在传承原汁原味老瑞安风味的同时，适配新生代食客的味蕾。

初入行时，徐敏曾以为这道甜品制作简易，对比自己与母亲手工现做的成品后，



才深知手艺藏巧，步步考究，就连冬夏季节，都会微调蛋清与冰激凌的配比。凭借这份严苛标准，店内冰激凌打蛋，始终从业10年以上的资深师傅制作。

老店长盛不衰的底气，源于创始人毛小荣温柔又执拗的半生坚守。今年67岁的她，勤恳的初心从未改变，年过花甲依旧每日清晨6时准时到店，巡查备货，严控每一份成品出品的细节。闲暇时，她常坐在店内与老客闲谈，旁人劝她多去公园锻炼，她总是笑着回应：“我的‘公园’就在店里。”

在老食客心中，毛小荣坐镇，就是最踏实的安心。熟客进门一句熟悉的点餐：“老样子”，无需多言，她早已熟记每个人的咸淡口味、饮食禁忌。她还善于“察言观色”，贴心适配不同食客：女生、老人用餐，减量提质、多加瘦肉；普通务工食客就餐，分量扎实足量，肥瘦不拘。即便店内满座、客流繁忙，食客的口头订单她也悉数牢记，从无差错，这份用心与记性，让儿子徐敏始终心生敬佩。

“生意淡一点无妨，客人不是越多越好。”毛小荣始终信奉慢工出细活，经营30余年，从不赶工求快、不为销量牺牲品质。正是这份真诚温柔的坚守，让老店历经岁月更迭，收获一代代食客的信赖与偏爱。

所谓“妈妈味道”，从来不只是舌尖的清甜，更是毛小荣半生踏实做事、真诚待人的烟火温情。

如今，这份温暖和匠心代代传承，交到徐敏手中。大学学习计算机专业的他，曾在杭州从事广告业，与餐饮行业毫无交集。因顾虑父亲身体欠佳，不忍母亲独自辛劳守店，他毅然返乡接手家业，一守便是十余年。

从年少懵懂入行，到沉稳静心坚守，徐敏慢慢读懂，一间老店承载的不只是一味烟火吃食，更是瑞安老城的乡土情怀与烟火责任。十年学艺、十年沉淀，他承袭母亲初心，不求速成、不贪扩张，坚守手工本味、亲民定价与暖心服务，扎根老城，默默守护这一口治愈人心的瑞安老味。

人间至味，最是真诚。一碗手打“清甜”，一世温柔坚守，一口“暖心妈妈的味道”，岁岁温暖瑞安城。



瑞报微地产“家装板块”

7月上线

全城招募

官方平台

流量直达

咨询电话：18858870295

家装公司/建材商/设计师/软装公司/银行  
联手打造家门口的一站式家装服务链

瑞装修

免费设计

修改报价

在建工地

精品案例

精英团队

最新活动

装修资讯

建材商城

领券中心

曝光台

建行安心贷

家装焕新，建行相伴

家装安心保

装修无烦恼，安心全程护航

纠纷解答

法律纠纷·合同纠纷  
律师在线咨询

家装焕新季