

故意杀人 杨佳一审领死刑

新华社上海9月1日电(记者刘丹、杨金志、叶锋)上海市第二中级人民法院1日上午对致6名民警死亡、3名民警和1名保安受伤的被告人杨佳作出一审判决,以故意杀人罪依法判处其死刑,剥夺政治权利终身。

法院经审理查明,2007年10月5日,杨佳骑一辆无证无牌的自行车途经上海市闸北区芷江西路、普善路口时,受到上海

市闸北公安分局芷江西路派出所巡逻民警盘查。由于杨佳不配合,被民警带至派出所询问,以查明其所骑自行车来源。此后,杨佳对公安民警的盘查不满,多次向公安机关投诉并要求赔偿,闸北公安分局派员对杨佳进行了解释、说明和劝导。

法院认为,根据民警盘问杨佳的录音录像及相关证人证言证实,公安民警对杨佳的盘问

是依法有据的。而杨佳因无理要求未获满足,遂起意行凶报复。

经查,杨佳经过充分准备后,于2008年7月1日携带尖刀等作案工具闯入上海闸北公安分局机关大楼,持刀对数名公安民警及保安人员的头、颈、胸、腹等要害部位连续捅刺,造成6名民警死亡、2名民警轻伤、1名民警和1名保安人员轻微伤。杨佳故意杀人的犯罪事实,

有查获的作案工具、被害人陈述、目击证人的证言和《现场勘查笔录》《尸体检验报告》及相关《鉴定书》等证据证实,杨佳到案后亦作了供认。

法院认为,被告人杨佳故意杀人证据确凿、充分,罪行极其严重,社会危害极大,且无法定或酌定从轻处罚情节,法院依照我国《刑法》第二百三十二条的规定,作出上述判决。

嫌没给自己找好工作 逆子当街扇父亲耳光

因嫌父亲没有给自己找到一份好工作,一名读过中专的20来岁的男青年竟然当街猛扇父亲耳光。当路过市民看不惯上前劝架和指责时,男青年又拿出刀子欲刺打抱不平的市民,幸亏被接警赶到现场的民警制止,后被民警带到派出所处理。

据目击者张先生说,8月29日17时许,在河南安阳市文峰大道西段小天府美食城西门口附近,一位60多岁的看车老人突然被一男青年拦住,两人说了些什么,男青年便态度恶劣地争夺老人手中的小包。两人的争夺引起路人的注意,只见该男青年嘴里骂骂咧咧的,随后连扇了老人几耳光。“你不给我找好工作,我受够

你了,我可熬出来了。”男青年边说边打,而老人一边躲闪,一边喊着“儿啊,找不到好工作我也没有办法呀”。

路过的市民十分气愤,一边拨打110报警,一边上前指责和阻拦该男子的行为。看到市民纷纷过来拉架和劝架,男青年跑到路边一水果店内拿起一把20余厘米长的水果刀就朝劝架市民刺去,市民纷纷躲闪。

民警赶到现场后将男青年控制并带到派出所。后经了解,男青年梁某毕业后一直想让父亲帮忙找个工作,但是由于工作不好找,梁某一直恼怒父亲没有本事。当日下午,两人又因工作问题发生冲突,梁某便当街殴打其父亲。据《大河报》

美女博士兼职T台走秀



张凯在实验室



T台上的张凯

因拥有高学历、同类稀少,曾被人误读的女博士,一度成为又丑又老又迂腐的代名词。大众印象里,女博士要么常泡实验室,天天和瓶瓶罐罐打交道,要么戴着高度近视眼镜,伏案如山高的资料书前……为此,常有人告诫年轻女孩:“女孩读博士,不好找婆家哟。”

女博士的生活果真如此枯燥无奈?爱唱爱跳、爱走T台的女博士张凯,用自身经历向世人展示了女博士的多彩人生。

假扮大一女生走秀

6月中旬的一天,某新楼盘剪彩仪式现场,身材高挑、衣着时尚的张凯和几个同伴手捧剪彩红绸,款款走上主席台,标准的台步,优雅的姿态不时引来阵阵赞叹。活动结束后,工作人员纷纷赞叹张凯表现很专业,却不知眼前的美女竟是一名博士。

“T台是另外一种人生,很刺激,很过瘾。”虽然博士学业繁重,张凯仍忙里偷闲参加校内外各种礼仪、走秀活动,3年来,各种活动参加了近20次。

活动“80后”的张凯迷上T台,缘于大三时一次偶然机会。当时,身高1.67米、爱唱爱跳的张凯被朋友推荐到一模特经纪公司做兼职。见模特们身着各式服装,以各种形象漫步T台,这种酷酷的、很刺激的感觉,让张凯对模特这份职业一见钟情。平面模特、服装走秀、商业

礼仪……张凯的T台生涯就此展开。

为过T台走秀瘾,已是研究生院服装队主力的张凯,经常参加校内本科生组织的服装表演队。博士走台太招摇?没关系,张凯有个小秘诀——因兼职走台的多是出来锻炼自我的各大高校本科生,初次相见,大家会互相介绍是几年级的,每每这时,张凯俏皮一笑说:“我读大一。”

忙实验一天只睡四小时

采访张凯很不容易,因为她实在太忙,记者下午5时发去短信,直到凌晨3时才收到回复,原来她一直在做实验,没带手机。担心打扰张凯,次日上午11时,记者才小心翼翼地通电话,不料,那端传来她神采奕奕的声音:“我早上7时就起床了。”

记者感慨“尔乃神人”之际,话筒那边传来一句:“我整个暑假都泡在实验室,天天如此,太喜欢了,不觉得累。”震惊于张凯精力太好之余,记者突然理解了张凯所说的“乐此不疲”的真正涵义——做自己喜欢的事,再累也不觉得。

来自山东省潍坊市的张凯从小爱唱爱跳,因其身材高挑、笑容甜美,走在街头,回头率很高。3年前,毕业于西南科技大学的张凯考入西南大学农学与生物科技学院,攻读生物化学与分子生物学专业研究生。因成绩突出,张凯读完研二,就在大家

的一片羡慕声中,被学院保送直接跳级读博士学位。

读博士后,张凯一头扎进实验室,工作、吃饭、睡觉都在实验室解决。“太神奇了!”看着瓶瓶罐罐里的材料,因添加不同试剂呈现出多彩的变化,张凯很兴奋:“我最大的梦想就是早点结束学业,拥有一间属于自己的实验室。”

女博士也是小女人

到西南大学读研的第一个期末,张凯邂逅了她生命中的白马王子。一天,张凯做完实验,躲进一间空着的实验室看书备考,不料,一位帅气小伙推门而入,四目相对,惊讶的目光里闪过一丝相见恨晚的惊喜,几句简单的对话,让彼此心有灵犀一点通。事后,张凯得知,闯进实验室的男生原是同学院读博士的师兄。

如今,已被张凯俘虏的男友正在攻读博士后。学业上两人互相交流、探讨,课余时间,则和校园众多情侣一样,牵手漫步校园,享受少有的宁静。张凯喜欢喝鸡汤,工作不忙时,做得一手好菜的男友就到农贸市场买只土鸡,亲自下厨煲汤,让张凯美美地饱餐一顿。每逢新片上映,两个影迷就跑到电影院一睹为快。缙云山、金刀峡……重庆周边景点都留下了这对热爱旅游的恋人甜蜜的回憶。

据《重庆晚报》

“史上最牛”私家菜馆 规定客人不准点菜

在家中开店,每晚只接待一桌客人,主人做什么就必须吃什么,主人播放什么背景音乐就听什么……一家“私房菜”小店的规矩这么怪,不仅没吓走顾客,反而据称有许多食客排队订席。

这家自称月收入轻松过万的“史上最牛私房菜”店家,深藏在重庆渝中区上清寺中山四路一普通居民楼内,不是常客带路,一般人极难找到这里。记者上周末发现,这家店厅堂不足20平方米。

店主被饕客们亲切地称为标哥,他是广东人,在重庆生活了十几年,两年前开始经营私房菜。菜品据称美味新奇,店规也很奇怪:客人不准点菜、不准喝饮料、不准挑

剔店主选的背景音乐。

刘标说,他每晚只经营一桌菜,可接待8到12位客人,要想品尝他的手艺,必须提前两周预订,“但来的客人一定要守规矩。”

刘标说,订餐由他按每人60至100元标准,备好丰盛的晚宴。菜品则视当天他在菜市场的收获而定,菜式融合了川菜、粤菜、西餐等元素。刘家厨房也不过十平方米,刘标月收入竟称过万。

刘标说,用餐只能喝水或酒,不准喝饮料,是为了保证菜品的口感不受影响。不准挑剔背景音乐,是为了保护私家菜独特的氛围。记者询问几位用餐食客,众人都表扬“标哥”的功夫一流,点菜是多余的。据《重庆晨报》

精致味道香飘虎踞关

上海精菜馆举办金秋美食节

近日,18道创新菜品在虎踞关1号的上海精菜馆整齐亮相,金秋美食节正式推出。为此次美食节,上海精菜馆厚积薄发,经过一个多月的酝酿,新创了18道美味,再次更新了酒店菜单,继续演绎上海菜的精髓。创新菜品是上海精菜馆一贯的追求,上海精菜馆厨师长刘军龙表示,每个月,上海精菜馆的厨师团队都要有五六道创新菜推出,并经过食客的评判确定取舍,筛选下来的菜品无一不是遵循着上海菜精于选料、细于烹制的特色。此次推出的18道美味

更是如此,其中,5道招牌菜最显上海精菜馆的深厚功力。“干烧红蟹”是此次推出的一道大菜,原料选用的是厦门空运来的上等红蟹,辅以特配香料干烧而成,区别于常见的红烧、香辣等做法,“干烧红蟹”将蟹的鲜味通过干烧逼了出来,原汁原味;“菩提素烩”则是一道健康菜,菌菇、青菜为主料,色彩搭配让人叫绝,浇以汤汁,口味鲜美;“五味鱼排”顾名思义,一道鱼排可以同时品出酸、甜、辣、咸、鲜五种味道,烹制工艺让人叫绝;“辣酒煮花螺”的选料更突出了上海菜选料精细的特

点,一般酒店做此类菜肴用的都是低档次的海螺,而上海精菜馆专门从厦门空运来品质上乘的花螺,这样一道售价118元的美味仅花螺的成本就近100元,肉质鲜美,汤汁醇香;用九节虾做主料的“香橙柠香虾”则更偏口味上的标新立异,烹制中用香橙酒调味,装盘后用柠檬汁浇汁,一道特异的酸甜口味就此出炉。

5道招牌坐镇,18道新菜开道,上海精菜馆用这样一个内涵丰富的美食节揭开了金秋美食的序幕,除此以外,中秋节前消费,上海精菜馆还给以每桌赠送一盒月饼的特别优惠,让食客在享受美食的同时,还可以一品苏式月饼的精华。



索菲特联手宝格丽

两大品牌打造顶级华月

中秋赏月,美食美酒相伴,自然,也少不了制作精良的月饼。今年,索菲特联手宝格丽,两大品牌打造的顶级华月闪亮登场。作为全球拥有着丰富酒店经验的索菲特,已经不仅仅是把星级标准作为自己的目标,更将美食艺术融入传统的月饼制作之中,让味觉感官去感受种种精细。而宝格丽自诞生140多年来,在珠宝首饰的设计中融入了浓厚的古典风格,一直以其尊贵的精品形象而成为

众多人梦寐以求的珍品。两个领域的顶级品牌,借着中国传统的中秋节,跨界合作,索菲特对食材的苦心甄选,联袂宝格丽的等级设计,携手为中国的中秋节联手奉上一场创新的视觉与味觉盛宴。

今年中秋,索菲特特别推出了绿茶与燕窝白莲蓉等符合现代人口味的月饼馅料,而新推出的蔓越莓月饼则是一种全新口味的月饼,这种食材只有在美国的湿地才有,另外,今年的中秋,索

菲特还保留了之前大受欢迎的土耳其榛子,这款月饼正是其他酒店都没有的独家特色,既保留传统,又添加创新。宝格丽则将包装盒的设计完美的融入到索菲特的月饼之中,三种类别的套盒分别有红色、米色与金色,盒子上分别印有全新的LOGO设计,所有的盒子均采用环保纸质包装,不做任何材料上的浪费。每一个月饼都分别装在其各自的小盒子里,排列整齐,扣上盒盖,系上金色缎带,精致高雅,不落俗套。

斯亚花园酒店八周年庆典 9月6日盛大揭幕

2008年9月6日,南京斯亚花园酒店八周年主题庆典即将盛大揭幕。活动现场精彩纷呈,更有多重抽奖,惊喜不断。八载风雨,八载辉煌,九月邀您一同见证!

南京斯亚花园酒店,地处北京东路与太岗路的交汇处,中山陵风景区。背倚巍巍紫金山,面对碧波无垠的玄武湖,毗邻白马公园,乘车去禄口机场、南京火车站、南京汽车东站、中央门汽车站异常方便。可谓饱享自然风光,占尽都市繁华,地理位置得天独厚。

酒店定位为精品商务型酒店,由功能型酒店向智能型酒店转化,领先市场潮流,但是价格却更优惠,有设施配备先进的各式客房104套,餐饮能同时容纳500人就餐,是各

种商务接洽、亲朋欢聚的理想之地。

从2000年9月2日到2008年9月2日,斯亚花园酒店人一步步走来,用勤恳撑起酒店的稳健发展,用热情打造出优质服务的专业品牌。如今的斯亚,正以其独特的人文素养屹立在南京行业前列。八年的岁月可以改变很多事物,但唯一不变的是斯亚人的服务宗旨——“以客户为中心,以市场为导向”。在这里,您可以真正体会到“宾至如归”的温馨和周到。

此次,适逢酒店八周年,为了回报多年来始终支持酒店的新老客户,为了给消费者更多的实惠,8月18日-9月18日店庆期间,酒店进门有好礼,特惠大酬宾:

客房:所有入住房间

(不含团队和会议用房)均可享受价值88元的店庆大礼包一份。

餐饮:所有用餐客人周二至周六大厅菜肴消费每280元,包间菜肴消费每680元赠送价值88元的店庆大礼包一份;每周日和周一用餐,大厅菜肴消费每180元,包间菜肴消费每480元同样赠送价值88元的店庆大礼包一份!(店内所有优惠均不重复享受。)多重惊喜,精彩纷呈,邀您共享!



“干锅”风暴袭来

走在南京的街巷,抬腿就能找到一家川味饭店;想尝尝南京人气火爆、风味纯正、菜式最新颖的川菜,就不得不去新街口小火瓦巷的“牵禧隆”。南京人越来越嗜辣,“牵禧隆”更是正宗的川味源头,近日高薪特聘成都名厨料理老成都“香飘飘”经典干锅系列,着实让消费者大饱口福。

这里的“干锅”品种最丰富,有十多个锅品,其中干锅

香辣巴儿嫩、火山烤鱼、香辣仔姜蛙、干锅黄喉芋儿鸭、干锅耗儿鱼都是点击率特别高的;这里的“干锅”味道最特别,不单是因为“人无我有”的品种,更是由于这里包括香辣、仔姜、泡椒、怪味、酱香、干香等特别的味型;再加上58元~88元的实惠价位,丰富而味美独特的佳肴,难怪会拥有一大批“干锅迷”。

口味出众、地理位置优越

的“牵禧隆”成为了众多写字楼白领的“后食堂”,于是形成了无论午餐还是晚餐,从周一到周末,天天爆满的川菜热。“牵禧隆”三家店一家挨着一家,都是食客喜爱的那个味道,环境却一家更比一家好,靠洪武路的分店还新增三个豪华包间,料理时令时鲜和燕鲍翅,国美负一楼店近日也提档升级,重装开业。