

Lab3 实验报告

数据库的建立

实体、关系模式和ER图

实体：

餐厅 (Canteen) 包含了不同的窗口 (Shop)，每个窗口管理着一些菜品。

窗口 (Shop) 由窗口负责人 (Shop Manager) 管理，每个窗口有特定的菜品。

菜品 (Dish) 是各个窗口所提供的，每个菜品有其特定的信息和价格。

顾客 (Customer) 可以注册并进行点餐和评价。

订单 (Orders) 记录了顾客点的菜品信息、订单状态和时间。

订单评价 (Comments) 包含了顾客对订单的评价，包括评分和评价详情。

关系模式：

餐厅 (Canteen) (canteen_id (主键), canteen_name, canteen_photo, canteen_active)

窗口 (Shop) (shop_id (主键), canteen_id (外键关联至餐厅), manager_id (外键关联至窗口负责人), shop_name, shop_detail, shop_photo, shop_active)

窗口负责人 (Shop Manager) (manager_id (主键), manager_name, manager_password, manage_shop_sum, Tel_number)

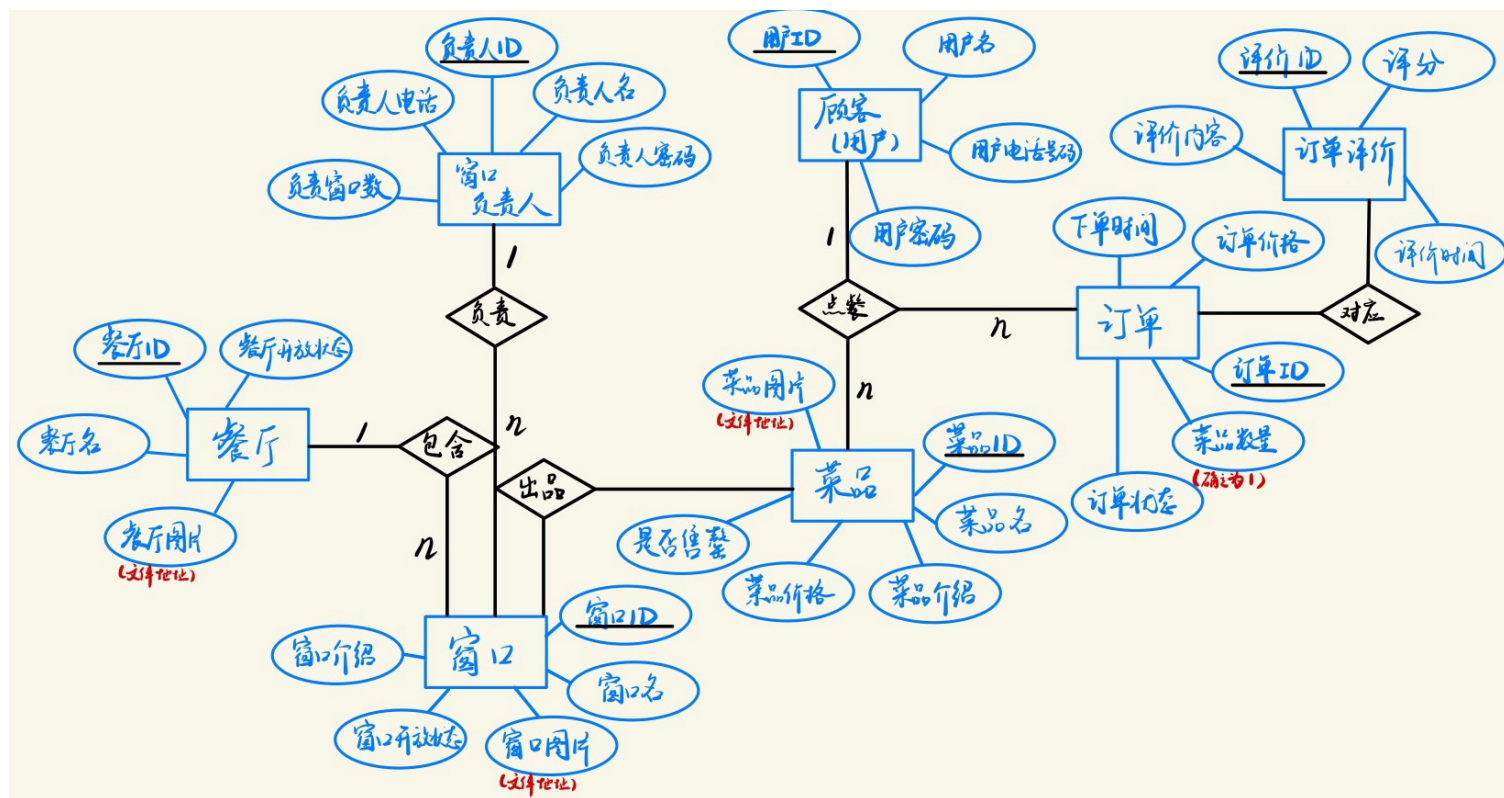
菜品 (Dish) (dish_id (主键), shop_id (外键关联至窗口), dish_name, dish_detail, dish_price, dish_photo, dish_active)

用户 (Customer) (customer_id (主键), customer_name, cusomer_password, Tel_number)

订单 (Orders) (order_id (主键), dish_id (外键关联至菜品), customer_id (外键关联至顾客), dish_num, order_price, order_status, order_time)

订单评价 (Comments) (comment_id (主键), order_id (外键关联至订单), comment_score, comment_detail, comment_time)

ER图：



数据库建立语句

-- 数据库：Lab3

```
create database Lab3;
```

数据库设计语句

-- 表：餐厅

```
create table canteen
(
    canteen_id          int not null auto_increment,
    canteen_name        varchar(10) not null,
    canteen_photo       longblob not null,
    canteen_active      bool not null,
    primary key (canteen_id)
);
```

-- 表：订单评价

```
create table comments
```

```
(  
    comment_id          int not null auto_increment,  
    order_id            int not null,  
    comment_score        smallint not null,  
    comment_detail       longtext not null,  
    comment_time         datetime not null,  
    primary key (comment_id)  
);
```

```
-- 表: 顾客
```

```
create table customer
```

```
(  
    customer_id          int not null auto_increment,  
    customer_name        varchar(20) not null,  
    customer_password     varchar(20),  
    Tel_number           numeric(11,0) not null,  
    primary key (customer_id)  
);
```

```
-- 表: 菜品
```

```
create table dish
```

```
(  
    dish_id              int not null auto_increment,  
    shop_id              int not null,  
    dish_name            varchar(20) not null,  
    dish_detail          longtext not null,  
    dish_price           real not null,  
    dish_photo           longblob not null,  
    dish_active          bool not null,  
    primary key (dish_id)  
);
```

```
-- 表: 订单
```

```
create table orders
```

```
(  
    order_id             int not null auto_increment,  
    dish_id              int not null,  
    customer_id          int not null,  
    dish_num             int not null,  
    order_price          real not null,  
    order_status         varchar(20) not null default '已下单',  
    order_time           datetime not null,  
    primary key (order_id)  
);
```

-- 表：窗口

```
create table shop
(
    shop_id            int not null auto_increment,
    canteen_id         int not null,
    manager_id         int not null,
    shop_name          varchar(20) not null,
    shop_detail         longtext not null,
    shop_photo         longblob not null,
    shop_active        bool not null,
    primary key (shop_id)
);
```

-- 表：窗口负责人

```
create table shop_manager
(
    manager_id         int not null auto_increment,
    manager_name       varchar(20) not null,
    manager_password   varchar(20),
    manage_shop_sum    int not null,
    Tel_number         numeric(11,0) not null,
    primary key (manager_id)
);
```

-- 触发器设置：记录提交订单和进行评论的时间

```
CREATE TRIGGER GetTime_BEFORE_INSERT_COMMENT
BEFORE INSERT ON comments
FOR EACH ROW
SET NEW.comment_time = NOW();
```

```
CREATE TRIGGER GetTime_BEFORE_INSERT_ORDER
BEFORE INSERT ON orders
FOR EACH ROW
SET NEW.order_time = NOW();
```

-- 设置外键约束

```
alter table comments add constraint FK_order_comment foreign key (order_id)
references orders (order_id) on delete restrict on update restrict;
```

```
alter table dish add constraint FK_shop_dish foreign key (shop_id)
references shop (shop_id) on delete restrict on update restrict;
```

```
alter table orders add constraint FK_customer_order foreign key (customer_id)
references customer (customer_id) on delete restrict on update restrict;

alter table orders add constraint FK_dish_order foreign key (dish_id)
references dish (dish_id) on delete restrict on update restrict;

alter table shop add constraint FK_canteen_shop foreign key (canteen_id)
references canteen (canteen_id) on delete restrict on update restrict;

alter table shop add constraint FK_manager_shop foreign key (manager_id)
references shop_manager (manager_id) on delete restrict on update restrict;
```

设计介绍

运行环境

操作系统：MacOS Sonoma 14.1.2

IDE：PyCharm Professional Edition 2023.2.3

数据库：MySQL 8.2.0-arm64

主要技术

后端语言：Python 3.11.4

前端语言：html+js+css

架构：Django 4.2.7

前端样式：Bootstrap 3.4.1; jquery 3.7.1;

页面介绍

主要分为注册，登陆，餐厅选择，窗口选择，菜品选择，订单查看，订单评价，个人信息页面

注册并登陆后可以开始点餐，可以先在餐厅页面浏览餐厅，选择并进入，然后会进入相应的窗口选择页面，选好窗口并进入后就来到菜品选择页面，点好菜品后立即下单（每一道菜一个订单），进入我的订单界面可以查看账户所有的订单，对于没有评价的订单可以进行评价，基于已有的评价会进行计算得到每道菜品的评分，显示在菜品页面上

功能介绍

单表操作

用户行为：

1. 注册

```
INSERT INTO customer (customer_name, cusomer_password, Tel_number)
VALUES ('用户姓名', '密码', '用户的电话号码');
```

2. 查看个人信息

```
SELECT *
FROM customer
WHERE customer_id = '想要查看信息的顾客ID';
```

3. 点餐

```
INSERT INTO orders (dish_id, customer_id, dish_num, order_price, order_status,
order_time)
VALUES ('所点菜品的ID', '所属用户的ID', '数量', '订单总价', '已下单', NOW());
```

4. 评价

```
INSERT INTO comments (order_id, comment_score, comment_detail, comment_time)
VALUES ('相关订单的ID', '评分', '评价详情', NOW());
```

后台管理：后台管理员的操作也都是在各个表中增添/修改/删除元组，不再赘述

多表操作

页面呈现：对各个表的各个所需呈现的属性进行选择/投影操作，以展示一餐中的菜品、实时显示各个菜品的平均评分为例，其他不再赘述

1. 展示一餐中的菜品

```
SELECT dish.dish_id, dish.dish_name, dish.dish_detail, dish.dish_price,
dish.dish_photo
FROM dish
```

```
JOIN shop ON dish.shop_id = shop.shop_id
JOIN canteen ON shop.canteen_id = canteen.canteen_id
WHERE canteen.canteen_name = '一餐';
```

2. 实时显示各个菜品的平均评分

```
SELECT dish.dish_id, dish.dish_name, AVG(comments.comment_score) AS average_score
FROM dish
LEFT JOIN orders ON dish.dish_id = orders.dish_id
LEFT JOIN comments ON orders.order_id = comments.order_id
GROUP BY dish.dish_id, dish.dish_name;
```

后续改进

1. 用户对订单（每个订单只包含一个菜品）的文字评价没有在视图中列出，未来可以加入这个功能
2. 用户对订单的评价是一次性的，没有修改机制，未来可以加入这个功能
3. 目前的查找菜品的方式不够便捷，后续可以加入通过食堂、窗口以及通过价格筛选的功能
4. 对于订单的支付并没有涉及，后续可以增加用户账户余额查看/花费/充值功能
5. 目前只实现了一次订单一道菜品，后续可以实现一个订单多道菜品

数据装填

餐厅

- 1,一餐,images/canteen/一餐.jpeg,营业中
- 2,二餐,images/canteen/二餐.jpeg,营业中
- 3,三餐,images/canteen/三餐.jpeg,营业中
- 4,研究生餐厅,images/canteen/研究生餐厅.jpeg,营业中
- 5,四餐,images/canteen/四餐.jpeg,营业中
- 6,Lab3,images/canteen/Lab3.jpeg,歇业中

窗口负责人

- 1,安德烈亚斯·卡米纳达,###200404ack,14523498787,1,1

- 2,山本诚司,Seiji409712,13921409712,1,2
- 3,村田义弘,395724823ioo,19375248232,1,1
- 4,安妮·索菲·皮克,ue435f0[o,13523567426,1,3
- 5,亚尼克·阿莱诺,sjtu4043110,19832864898,1,1
- 6,自来水,hhh\$\$\$\$\$\$\$\$,18888888888,1,4
- 7,Vikram Vij,Vikram Vij,12344556677,1,2
- 8,董振祥,dadong16,19826347232,1,2

窗口

- 1,Nihonryori RyuGin,米其林三星；以对日本菜的创新和艺术方法而闻名，以在现代菜肴中使用传统技术和原料为特色,images/shop/Nihonryori_Ryugin.jpeg,1,1,2
- 2,Schloss Schauenstein,以对瑞士菜的现代和创新方法而闻名,images/shop/Schloss_Schauenstein.jpeg,1,1,1
- 3,菊乃井,以对日本菜的传统和精致的做法而闻名，特别是怀石料理，这是一种传统的多道菜，以小型艺术菜肴为主,images/shop/菊乃井.jpeg,1,2,3
- 4,Maison Pic,米其林三星；以对法国菜的创新和精致的做法而闻名,images/shop/Maison_Pic.jpeg,1,2,4
- 5,Pavillon Ledoyen,米其林三星,images/shop/Pavillon_Ledoyen.jpeg,1,3,5
- 6,Leprescripteur,以对传统法国菜精致的做法而闻名,images/shop/Leprescripteur.jpeg,1,4,4
- 7,ほろ苦いホーム,以经典日式料理见长，沉浸于对造型细节等极致追求,images/shop/ほろ苦いホーム.jpeg,1,5,2
- 8,饮品铺子,比自来水更好喝，比自来水更优质,images/shop/饮品铺子.jpeg,1,1,6
- 9,饮品二号铺子,比自来水更好喝，比自来水更优质,images/shop/饮品二号铺子.jpeg,1,2,6
- 10,My Shanti,以对传统印度菜的现代和创新方法而闻名,images/shop/My_Shanti.jpeg,1,3,7
- 11,Rangoli,以对传统印度菜的现代和创新方法而闻名,images/shop/Rangoli.jpeg,1,4,7
- 12,饮品三号铺子,比自来水更好喝，比自来水更优质,images/shop/饮品三号铺子.jpeg,1,4,6
- 14,分子中餐,用心制作创意中餐和分子中餐，秉持“古为今用，洋为中用”的理念，将风靡全球的分子西餐引进和加入到传统的中式烹饪中，并且取得了非同凡响的效果,images/shop/分子中餐_A9b30sY.jpeg,1,3,8
- 15,还是分子中餐,还是用心制作创意中餐和分子中餐，秉持“古为今用，洋为中用”的理念，将风靡全球的分子西餐引进和加入到传统的中式烹饪中，并且取得了非同凡响的效果,images/shop/还是分子中餐.jpeg,1,5,8
- 16,别样的饮品铺子,不只有饮品哦,images/shop/别样的饮品铺子.jpeg,1,5,6

菜品

- 1,山家烧,朴实无华的渔家小菜。过量的盐与鱼肉的腥气交杂着，仿佛风暴一般席卷了味蕾，下次可

千万小心不要手抖呀...,4.50,images/dish/山家烧.png,1,1

2,鸟蛋烧,煎制而成的蛋料理。看起来过于软嫩,用筷子轻轻一碰就会松散开来,或许用勺子挖着吃会更方便。 ,2.80,images/dish/鸟蛋烧.png,1,1

3,蒲烧鳗肉,烧烤而成的菜肴。油花在肉身上滋滋作响,奏响了丰润的前奏。经历了炭火的洗礼与酱汁的润泽,鳗肉呈现出细腻又松软的口感。若是搭配上米饭,大概把酱汁也吃到一滴不剩也会意犹未尽吧。 ,5.80,images/dish/蒲烧鳗肉.png,1,1

4,刺身拼盘,新鲜食材组成的水产料理。摆盘宛如精致的艺术品,让人不忍破坏。高超的刀工,赋予了食材最为巅峰的口感。细腻的质感,极致的弹性,天然的回甘..仿佛某种生命力在唇齿间跳跃,从海面滑入心田。 ,18.90,images/dish/刺身拼盘.png,1,1

5,奶油蘑菇汤,随处可见的浓汤。将食材煮熟后打碎成稠液,与奶油一并加热变为浓汤。简简单单就能享受一份热气腾腾的美味,既暖胃又暖心。 ,3.20,images/dish/奶油蘑菇汤.png,1,2

6,花果三重奏,散发着浪漫气息的甜点。酥松香浓的挞皮和清爽可口的果馅一并融化在口中,最为令人赞叹的是焦黄与莹白均匀交织的蛋白霜,仿佛是被太阳烘烤过的云霞一般,带着味蕾一并升空,留下满口惊艳。 ,9.90,images/dish/花果三重奏.png,1,2

7,苹果黑布丁,传统菜肴。血肠的油脂感被香甜的苹果完美中和,散发出惹人迷恋的焦香,让人忍不住两眼发光连连赞叹。 ,4.75,images/dish/苹果黑布丁.png,1,2

8,香烤肋排,脆皮包裹的肉料理。还未出炉便已肉香扑鼻,一口下去,咔嚓作响的外皮,温软细嫩的肉块,难怪端上的瞬间就能成为餐桌上的焦点! ,12.90,images/dish/香烤肋排.png,1,2

9,韦西鸡,鲜美的汁水被紧紧锁在了肉中,散发出纷繁的香气,是老饕们心目中最心心念念的一品。迫不及待吃得一干二净后,仍是忍不住舔舔嘴角,想要好好享受最后一丝余香。如此佳肴美饌,无愧为美食界的经典明珠。 ,20.80,images/dish/韦西鸡.png,1,2

10,鳗肉茶泡饭,清茶与高汤混合出的香气静雅绵长,洁白的米饭颗粒分明,经过炭火洗礼的鳗肉则是软嫩细腻。交织于舌尖的鱼香与茶香,再加上清甜的米香,融合成一片曼妙滋味,大概没有人能够抵挡这样的三重诱惑吧。 ,17.60,images/dish/鳗肉茶泡饭.png,1,3

11,乌冬面,韧劲十足的面食。雪白柔韧的乌冬,加上清雅的汤汁,简单的美味却足以慰藉人心。淡淡的麦香随着柔软甘甜的面条一起滑入胃中,温暖的回味却漾上心头。 ,6.90,images/dish/乌冬面.png,1,3

12,绯樱天妇罗,油炸而成的菜肴。面衣又薄又透,仿佛给食材穿上了一层华贵的纱衣。入口的酥脆与内里的鲜嫩形成了绝妙的层次,让人不禁探究这浑然天成的美味究竟是如何而生。 ,9.90,images/dish/绯樱天妇罗.png.jpeg,1,3

13,金枪鱼寿司,徒手捏制的传统食物。细腻的脂肪纹路如同白霜轻轻落于鱼片表面,肥瘦比例恰到好处。毫无花哨的传统做法,却赋予了舌尖田野与海洋融汇而出的美妙滋味。 ,8.80,images/dish/金枪鱼寿司.png,1,3

14,干烧香鱼,炭火慢烤的鱼干。丰腴的油脂随着炭火烤制而渗出,在滋滋的声响中,为鱼身披上一层金灿灿的外衣。肉质紧实而鲜美,口感微润,大海的恩赐莫过于此。 ,16.60,images/dish/干烧香鱼.png,1,3

15,荞麦面,朴素简单的面食。荞麦独一无二的香味被发挥到了极致,柔韧的面条滑过喉间,留下淡淡的回味,仿佛素净的回廊中传来悠远的古谣。 ,4.20,images/dish/荞麦面.png,1,3

- 16,稠汁蔬菜炖肉,热乎乎的炖菜。就算只是品尝了一口汤汁,踏实而满足的感觉也会从心底里传来。越嚼越香的肉仿佛带给人无穷的力量,身处冰天雪地也丝毫不在话下。 ,9.90,images/dish/稠汁蔬菜炖肉.png,1,4
- 17,蜜酱胡萝卜煎肉,浇满蜜酱的肉料理。炙热的蜜酱让香嫩多汁的兽肉爆发出惊人的美味,似乎整个身子都沐浴在了橘色的暖阳中。 ,12.80,images/dish/蜜酱胡萝卜煎肉.png,1,4
- 18,蟹黄火腿焗时蔬,配料奢华的焗菜。还没入口都能闻到蟹黄和奶油散发出的浓香,感觉最后能把盘子舔个一干二净。 ,32.80,images/dish/蟹黄火腿焗时蔬.png,1,4
- 19,鲜虾脆薯盏,色泽诱人的餐前小吃。刚一入口,虾仁的弹嫩与薯片的香脆先形成了鲜明的对比,紧接着,在绵密土豆的引领下,两种风味互相交融,汇聚成一种让身心都能松弛下来的甘美体验。 ,11.80,images/dish/鲜虾脆薯盏.png,1,4
- 20,庄园烤松饼,圆形的烤饼。香乎乎的松饼嚼上去有着软绵绵的口感,味蕾也仿佛置身于云端。 ,5.20,images/dish/庄园烤松饼.png,1,5
- 21,月亮派,"切开娇小肉派的一角,黄油奶香伴随着丰富肉香一同涌入鼻腔。扎实香甜的口感更是令人回想起那些与节日、丰收相关联的景象,不自觉洋溢起幸福的笑容。",12.20,images/dish/月亮派.png,1,5
- 22,黄油煎鱼,慢火煎制的鱼料理。鱼肉入口即化,海洋与陆地的风味在口中碰撞,令人久久难以忘怀。难怪做法如此简单的一道菜,也能跻身大雅之堂。 ,7.90,images/dish/黄油煎鱼.png,1,5
- 23,苹果焖肉,加入苹果焖制的肉料理。兽肉中饱含的香甜多汁,即使吃完都觉得意犹未尽。仿佛躺在苹果园里,每一口呼吸都是淡雅的甜香。 ,6.20,images/dish/北地苹果焖肉.png,1,5
- 24,桔桔薄饼,带有馅料的薄饼。轻盈的奶油与绵密的果酱交织成悠悠乐声,软乎乎的饼皮,仿佛是翩翩荡于其中的裙裾,引得舌尖也忍不住随之起舞。 ,4.50,images/dish/桔桔薄饼.png,1,6
- 25,港湾牛肚,以内脏为主的菜肴。酥烂的大块牛肚带着芬芳的果香,不同于一鸣惊人的新奇美馔,醇香的传统之味满溢碟中,一动叉子就完全停不下来,11.70,images/dish/港湾牛肚.png,1,6
- 26,浮露白霜,蛋清制成的甜点。做法极其简单,只要打发好蛋清就成功了一半,再把加热过的蛋清放酱汁上就成功了另一半。 ,3.60,images/dish/浮露白霜.png,1,6
- 28,炸鱼薯条,油炸而成的小吃。鱼排和薯条在油花中兴高采烈地吱吱作响,高温催化出的美妙香气互相交织、融合,最后扑鼻而来...如果说有什么是比吃薯条更令人快乐的,那一定是同时再吃一大口鱼排! ,15.00,images/dish/炸鱼薯条.png,1,6
- 29,蛋包饭,蛋皮包裹的主食。轻轻戳开蛋皮表层,细腻的半熟蛋皮包裹着紧实软糯的莹白米饭搭配上浓稠酸甜的酱汁,勾起食客的无限食欲。怀着享受的心情吃完,就连嘴角也会不自觉地挂起笑容。 ,9.20,images/dish/蛋包饭.png,1,7
- 30,兽骨拉面,热气腾腾的面食。柔韧的面条充分吸收了汤汁的精华,丰富的配菜赋予了口感上多样的变化。汤头则保留了兽骨的浓郁香气,入口柔和而不腻...不知不觉间,汤料居然已经见底,让人意犹未尽。 ,12.90,images/dish/兽骨拉面.png,1,7
- 31,味噌汤,朴实无华的汤料理。鲜香的汤水散发着袅袅的醇香,吃饭的时候只许品上一口,整顿饭都会因此而变得圆满。 ,2.00,images/dish/味噌汤.png,1,7
- 32,串串三味,组合而成的串串。炉火纯青的温度控制,引动了滋滋作响的油花,多样的调料更是激发了食材的风味。少一分则淡,多一分则浓。而这一份不偏不倚的平衡之味,正是制作者所呈现出

的匠心。 ,13.80,images/dish/串串三味.png,1,7

33,市井杂煮,常见的市井料理。清淡汤汁提供的鲜味,凸显出了食材的本味,带有市井的古拙气息。在形单影只的雪夜,如果能吃上这么一份返璞归真的料理,大概会觉得身心俱暖吧。 ,9.80,images/dish/市井杂煮.png,1,7

34,紫苑云霓,别具一格的饮品。不同的原料跨越了山海碰撞于一处,柔滑的牛奶与清新的瓜果香气交织相融,带给人耳目一新的享受。 ,7.80,images/dish/紫苑云霓.png,1,8

35,双果清露,拥有双重果味的饮品。先在底部铺上满满的果粒,再倒入融合了茶底和果汁的冰沙,果香清新且富有层次感,没有人能拒绝这样一杯饮品。 ,9.80,images/dish/双果清露.png,1,8

36,薄荷曼果茶,清新爽口的饮品。甘醇茶味融合清冽的花香,同时又与沁甜的果香交缠,一口入喉,芬芳满心,呀,怎么杯底只剩冰块了?,6.80,images/dish/薄荷曼果茶.png,1,8

37,假日果酿,色彩清丽的无酒精饮品。沁人心脾的味道,带来如同虚幻梦境般的曼妙享受。只须浅浅一口,便能置身于莹白沙滩上,波光粼粼的海水打着节拍,在诗歌中谱写出假日的悠闲。 ,7.60,images/dish/假日果酿.png,1,8

38,果果仙酪,色彩素净的饮品。融合了果味的酸奶制成冰沙,铺成蓝天白云的模样,底部垫着的是厚厚的一层果丁与晶冻。清爽的味道,正是消暑的好选择。 ,11.80,images/dish/果果仙酪.png,1,9

39,苹果酿,清新时尚的无酒精饮品。据说有很不错的醒酒功效,酒客们常点一杯作为聚会结束的标志。 ,6.90,images/dish/苹果酿.png,1,9

40,气泡酸莓汁,"全新推出的无酒精饮品。不同成熟度的酸莓为果汁增加了由甜到酸的回味层次,冰凉的气泡水沁人心脾,伴你享受惬意的休闲时光。",7.50,images/dish/气泡酸莓汁.png,1,9

41,圣水,质地透亮,无色无杂质的一小瓶液体。看起来与清泉水无异的这一瓶,真的值得你寄予厚望吗?有传说认为,泉水中寄宿着某种「存在」。若当真如此,这瓶水中或许含有什么奥妙也说不定...? ,99.90,images/dish/圣水.png,1,9

42,蜜金泡果,油炸而成的甜点。金灿灿的泡果,裹着甜滋滋的糖浆,一口一个,眨眼间便能吃光。唔,盘子上似乎还沾有一丝糖浆,或许可以让这份甜蜜再延续一刻...? ,6.60,images/dish/蜜金泡果.png,1,10

43,脆饼珐提,历史悠远的传统菜肴。绵软的酸奶酱包裹着香糯的豆子,仿佛能将人带向如丝绢一般的美梦中。梦醒时分,齿间还留有烤饼的满满麦香。 ,5.40,images/dish/脆饼珐提.png,1,10

45,绿汁脆球,蘸汁食用的小吃。圆滚滚的脆球盛着鲜艳神秘的汁水。刚一入口,清凉、刺激、酸爽等多重口味,瞬间在舌尖炸开,带给人如梦似幻般的冲击感。难怪有的须弥人会对此如痴如醉... ,8.80,images/dish/绿汁脆球_WQ9L3G6.png,1,10

46,萨巴桑炸角,油炸而成的小吃。金黄酥脆的外皮个头饱满,里面包裹着软糯的内馅。第一个,狼吞虎咽;第二个,细细品味...不知不觉间沉醉于味蕾的享受,恍惚中再次伸手,才发现盘内早已空空如也。 ,5.60,images/dish/萨巴桑炸角.png,1,10

47,咖喱虾,醇厚的酱汁浓稠又细腻,丝丝渗入身壮肉硕的大虾中。洋溢满热情的香气,一不留神间便钻入了鼻腔。就算是食不甘味的时节,如此一份菜肴也能令人口水直流了吧。 ,15.80,images/dish/咖喱虾.png,1,10

49,秘香肉团,以肉末为主的菜肴。酥脆又带嚼劲的表皮包裹着鲜香可口的内馅,相比普通的肉团更具层次感。仅是吃下一个,迷人的肉香就席卷着幸福感直冲头顶,带来独一无二的曼妙享

受。 ,12.80,images/dish/秘香肉团.png,1,11

50,米圆塔,量大管饱的经典主食。第一口,酥脆可口的外壳在唇齿之间发出清脆的沙沙响声;第二口,湿润柔软的米饭与多汁的肉块在舌尖融为一体;第三口,帕蒂沙兰的芳香在味蕾上绽放...最后一口,内心还想继续陶醉于这妙不可言的享受,只可惜胃已经容纳不了了...要不明天继续吃? ,9.00,images/dish/米圆塔.png,1,11

51,烤肉卷,"以烤肉为馅的卷饼。外焦里嫩的烤肉被香辛料注入了灵魂,水灵的蔬菜带来了清爽的口感,薄而不硬的饼皮包裹着美味,一口下去令人直叹满足,就连不小心溢出的肉汁都舍不得放过。",8.90,images/dish/烤肉卷.png,1,11

52,马萨拉芝士球,特殊的香料使用方法,让食材本身的味道愈加彰显。给予味蕾的微小刺激,更是增添了味觉层次...芝士球外壳酥脆内里酥软,配合热乎乎的土豆,两者的口感相辅相成。 ,7.80,images/dish/马萨拉芝士球.png,1,11

53,黄油鸡,风味浓郁的菜肴。柔滑的酱料均匀地包裹着每一块软润多汁的鸡肉,入口后丰富多样的调味料又带来了一场「美味的爆发」...哎呀,不知不觉盘中空空如也,连最后一滴酱汁都被蘸着饕吃光了。 ,11.60,images/dish/黄油鸡.png,1,11

54,日落莓莓茶,酸甜怡人的果饮。绵长空幽的茶香带着思绪走远,仿佛置身于枝叶繁茂的果园之中,一阵风拂过,送来甘甜沁爽的果香,引人沉醉。 ,6.60,images/dish/日落莓莓茶.png,1,12

55,团子牛奶,将粘稠的团子加入牛奶而制成的创意饮品,滋味甜美,口感绵密,尝过的客人都很喜爱。只不过毕竟加入了团子,喝得太多的话可能会影响食欲。 ,4.50,images/dish/团子牛奶.png,1,12

56,冰莓果汁,清新时尚的无酒精饮品。在鲜榨的紫莓果汁中放入冰块并稍加调制,泛起梦幻般的紫色。 ,5.90,images/dish/冰莓果汁.png,1,12

57,「纯洁之水」,据说是某位天才调酒师的遗产,能够引出身体中最纯洁的一部分力量。 ,999.90,images/dish/纯洁之水.png,1,12

58,金丝虾球,油炸而成的虾料理。金黄酥脆的土豆丝薯香浓郁,咔嚓一声,伴随着虾肉溢出的香甜汁水,满足感油然而生。一口一只,齿颊留香。 ,15.60,images/dish/金丝虾球.png,1,14

59,明月蛋,传统的中式点心之一。趁热轻咬,弹嫩肉馅伴随着鲜美汁水正中味蕾的软肋,虾肉的回甘更似画龙点睛的一笔。眼前仿佛一轮明月,一汪秋水,渔船泊靠岸边,渔歌唱遍丰年。 ,9.80,images/dish/明月蛋.png,1,14

60,文心豆腐,颇为考较刀工的菜肴。细如秋毫的豆腐丝好似林间游雾般弥散于碗中,竹笋丝为这一画面擦上一抹清甜的亮色,高汤汇聚了禽肉和火腿的精华,散发着醇香。只须轻品一口,就能让食客不由自主地沉醉在这阵鲜香的雾气之中。 ,8.70,images/dish/文心豆腐.png,1,14

61,松茸酿肉卷,煎制而成的肉料理。山林的精华与日月的滋养在此汇聚融合,带给人的除了丰富营养,还有满溢而出的幸福感。 ,6.80,images/dish/松茸酿肉卷.png,1,14

62,松鼠鱼,工艺复杂的鱼料理。纹路规整,造型雅致,恰如其分的酸甜更是画龙点睛之笔。多方面折射出令璃月大厨也拍手称绝的精湛手艺。 ,18.80,images/dish/松鼠鱼.png,1,14

63,江湖百味,如同工艺品般精致的外形让人舍不得下口,可一旦浅尝,清甜甘美的鲜味就会诱人欲罢不能。 ,13.00,images/dish/江湖百味.png,1,15

64,文火慢炖腌笃鲜,火腿要选用月海亭盛宴标准的火腿部位,鲜肉要挑选清泉镇当天猎来的五花

肉，竹笋要取轻策庄笋节紧密的春笋，秉承慢工细活的精神以文火慢炖...这样「讲究」的美味，他只愿和懂得欣赏之人一同分享。 ,16.60,images/dish/文火慢炖腌笃鲜.png,1,15

65,鸡豆花,制作精细的菜肴。形似豆花，成团不散。用瓷勺舀起，入口轻抵，细嫩的触感已在舌尖化开。紧接着，鲜美的滋味百转千回，仿佛要将品尝者的灵魂带出躯壳。眼前所见不再是一道荤菜，而是一缕清风，一捧清泉，一缕神念。 ,15.00,images/dish/鸡豆花.png,1,15

66,碧玉什锦袋,造型精致的菜肴。咬开白嫩菜叶，鲜香火腿融合脆爽莲子丝丝入味。浓厚高汤犹如暮光倾泻，而舌尖则悠然快哉泛舟湖上。 ,13.30,images/dish/碧玉什锦袋.png,1,15

67,黄金蟹,古法烹制的蟹肉料理。蟹肉出锅即飘香千里，浅尝一口，唇齿间便满是水乡渔村的万种风情，原来黄金的极度奢华，就藏于古朴隽永的文化之中。 ,23.40,images/dish/黄金蟹.png,1,15

68,辣肉窝窝头,"将新鲜面团转动塑形,醒面后放入完屉蒸熟,再将蔬菜与肉洗净切丁,下油锅爆炒。食用时,需将炒好的料填进中空的面团一同品尝。菜脆肉香,风味相宜。",14.80,images/dish/辣肉窝窝头.png,1,15

69,大碗茶,跑到食堂吃饭可是一件苦差事，所以当你看到卖大碗茶的茶摊时，只会期望它的茶碗越大越好。 ,1.00,images/dish/大碗茶.png,1,16

70,帕蒂沙兰布丁,刚一入口，弹滑的口感，让人仿佛徜徉于奶香味的云端。细细品味，交织的香气芬芳又馥郁。直到吃完最后一口，仍是意犹未尽，忍不住舔舔勺背，想要将美妙的享受再延长片刻。 ,10.00,images/dish/帕蒂沙兰布丁.png,1,16

71,薄荷豆汤,用料简单的浓汤。浓厚的稠汤，带着淡淡的豆香迎面而来；丝滑的口感，夹杂有薄荷清爽的气息。味道朴实但不失可圈可点之处，让人仿佛在凉爽的树荫下漫步，享受着淳朴的快乐。 ,2.50,images/dish/薄荷豆汤.png,1,16

72,米饭布丁,软糯的米饭和甘甜的牛奶均匀融合，味道相得益彰。趁热享用可以感受绵密的米粒，放冷后能品味柔滑的奶香，可谓是各有趣味。让人不禁好奇，如此完美的配比，究竟是实验过多少次才得出的呢?,5.30,images/dish/米饭布丁.png,1,16

73,薄荷果冻,口感清凉的甜点。恰到好处的弹性让勺背敲击的晃动感都变得可爱起来。用小勺挖一口，沁凉而清润的口感更是瞬间驱散了所有的负面情绪，使人感觉浑身上下焕然一新。 ,3.60,images/dish/薄荷果冻.png,1,16

74,果果软糖,质地柔软的糖果。咬上一口，满满的果香，仿佛一整个五彩斑斓的果园都被浓缩到了小小一颗糖果里。一不小心糖罐就见底了，就连粘在手上的糖霜都不想放过！ ,2.80,images/dish/果果软糖.png,1,16

用户

1,崔益,22307130038,13951384113,0,2023-12-02 15:59:36.817211

2,1,000000000001,000000000001,0,2023-12-03 17:34:21.467949

3,2,000000000002,000000000002,0,2023-12-03 17:57:15.195651

4,3,000000000003,000000000003,0,2023-12-03 18:37:07.726614

5,4,000000000004,000000000004,0,2023-12-03 18:50:08.017152

6,5,000000000004,000000000005,0,2023-12-03 18:56:34.229982

7,6,000000000006,000000000006,0,2023-12-03 19:35:04.261545
8,7,000000000007,000000000007,0,2023-12-03 19:48:13.784909
9,8,000000000008,000000000008,0,2023-12-03 20:15:32.607987

订单

1,4.20,0,2023-12-02 17:22:03.556748,1,15
2,12.90,1,2023-12-02 17:22:38.827197,1,8
3,3.20,1,2023-12-03 13:36:30.727781,1,5
4,4.50,1,2023-12-03 17:34:47.182348,2,1
5,11.80,1,2023-12-03 17:35:23.528638,2,38
6,12.20,1,2023-12-03 17:36:13.262740,2,21
7,12.90,1,2023-12-03 17:36:35.972519,2,30
8,18.90,1,2023-12-03 17:37:14.258360,2,4
9,4.50,1,2023-12-03 17:37:42.222375,2,24
10,16.60,1,2023-12-03 17:38:13.702408,2,64
11,9.80,1,2023-12-03 17:42:15.772716,2,59
12,3.20,1,2023-12-03 17:42:46.341728,2,5
13,17.60,1,2023-12-03 17:57:48.315558,3,10
14,9.80,1,2023-12-03 18:09:35.626788,3,35
15,12.80,1,2023-12-03 18:10:29.801037,3,17
16,11.70,1,2023-12-03 18:11:00.761269,3,25
17,8.80,1,2023-12-03 18:11:21.704397,3,13
18,9.90,1,2023-12-03 18:11:45.607171,3,6
19,16.60,1,2023-12-03 18:12:10.568656,3,64
20,13.00,1,2023-12-03 18:12:38.958965,3,63
21,3.60,1,2023-12-03 18:13:02.703948,3,26
22,6.60,1,2023-12-03 18:41:25.056041,4,54
23,4.50,1,2023-12-03 18:41:40.475717,4,24
24,15.00,1,2023-12-03 18:42:00.366368,4,28
25,13.00,1,2023-12-03 18:42:17.250930,4,63
26,13.80,1,2023-12-03 18:42:39.816877,4,32
27,13.00,1,2023-12-03 18:43:07.273824,4,63
28,7.80,1,2023-12-03 18:48:31.690032,4,52
29,9.20,1,2023-12-03 18:49:00.136598,4,29
30,12.90,1,2023-12-03 18:49:27.153339,4,30
31,12.80,1,2023-12-03 18:50:30.367464,5,17
32,4.50,1,2023-12-03 18:50:48.598827,5,1

33,9.20,1,2023-12-03 18:51:16.374680,5,29
34,9.00,1,2023-12-03 18:51:36.623105,5,50
35,10.00,1,2023-12-03 18:52:07.005732,5,70
36,13.00,1,2023-12-03 18:52:38.400366,5,63
37,15.00,1,2023-12-03 18:53:06.886111,5,65
38,12.80,1,2023-12-03 18:53:46.048800,5,17
39,32.80,1,2023-12-03 18:54:11.430099,5,18
40,9.80,1,2023-12-03 18:54:43.833260,5,33
41,1.00,1,2023-12-03 18:55:11.395826,5,69
42,11.80,1,2023-12-03 18:55:56.902396,5,19
43,9.90,1,2023-12-03 18:57:21.675248,6,6
44,9.20,1,2023-12-03 18:57:56.248730,6,29
45,9.80,1,2023-12-03 18:58:19.608103,6,33
46,11.80,1,2023-12-03 18:58:38.764095,6,19
47,16.60,1,2023-12-03 18:58:54.081523,6,64
48,23.40,1,2023-12-03 18:59:11.480279,6,67
49,14.80,1,2023-12-03 18:59:32.251089,6,68
50,4.50,1,2023-12-03 18:59:52.275436,6,24
51,2.00,1,2023-12-03 19:00:16.381188,6,31
52,4.50,1,2023-12-03 19:00:42.498944,6,55
53,2.50,1,2023-12-03 19:01:04.254573,6,71
54,7.80,1,2023-12-03 19:01:26.101546,6,34
55,20.80,1,2023-12-03 19:43:29.167071,7,9
56,13.00,1,2023-12-03 19:43:48.668898,7,63
57,13.30,1,2023-12-03 19:44:09.319948,7,66
58,4.50,1,2023-12-03 19:44:30.479443,7,24
59,9.80,1,2023-12-03 19:44:57.145087,7,33
60,7.60,1,2023-12-03 19:45:24.272813,7,37
61,9.90,1,2023-12-03 19:45:46.866600,7,16
62,32.80,1,2023-12-03 19:46:05.850338,7,18
63,32.80,1,2023-12-03 19:47:01.880201,7,18
64,5.20,1,2023-12-03 19:47:25.325950,7,20
65,6.90,1,2023-12-03 19:56:16.457451,8,39
66,12.80,1,2023-12-03 19:56:37.609105,8,17
67,12.80,1,2023-12-03 19:57:18.811170,8,17
68,6.20,1,2023-12-03 19:57:55.711686,8,23
69,7.60,1,2023-12-03 19:58:19.293703,8,37
70,5.20,1,2023-12-03 19:58:48.395101,8,20

71,16.60,1,2023-12-03 19:59:16.391936,8,64
72,12.80,1,2023-12-03 19:59:50.312530,8,49
73,13.30,1,2023-12-03 20:00:18.286078,8,66
74,9.90,1,2023-12-03 20:00:34.778320,8,12
75,4.20,1,2023-12-03 20:00:57.018549,8,15
76,9.80,1,2023-12-03 20:01:30.675781,8,59
77,8.70,1,2023-12-03 20:01:53.511226,8,60
78,11.70,1,2023-12-03 20:16:33.092034,9,25
79,2.80,1,2023-12-03 20:17:02.212577,9,2
80,11.60,1,2023-12-03 20:17:26.640237,9,53
81,9.80,1,2023-12-03 20:17:49.920415,9,35
82,15.00,1,2023-12-03 20:18:22.511519,9,28
83,23.40,1,2023-12-03 20:18:42.124903,9,67
84,5.40,1,2023-12-03 20:19:03.323221,9,43
85,12.20,1,2023-12-03 20:19:42.831089,9,21
86,9.20,1,2023-12-03 20:20:09.745686,9,29

评价

1,3,非常好烤肋排，使我消费能力骤减,2023-12-03 12:50:30.883051,2
2,5,非常不错,2023-12-03 13:37:26.022060,3
3,3,太甜了,2023-12-03 17:35:08.211892,4
4,2,好好好，这么贵就这点料是吧,2023-12-03 17:35:59.231592,5
5,4,好大,2023-12-03 17:36:27.765120,6
6,4,汤头很好,2023-12-03 17:36:54.293839,7
7,3,对新手不太友好,2023-12-03 17:37:35.260889,8
8,5,非常薄!!!,2023-12-03 17:38:02.578599,9
9,5,贵，但是好吃,2023-12-03 17:38:34.131507,10
10,5,最精致的一餐,2023-12-03 17:42:36.619588,11
11,4,很适合冬天喝,2023-12-03 17:54:45.838464,12
12,4,很新奇的体验,2023-12-03 18:08:54.059462,13
13,5,爽! ,2023-12-03 18:09:49.762214,14
14,4,性价比太低,2023-12-03 18:10:42.576762,15
15,3,太软烂了,2023-12-03 18:11:12.950449,16
16,5,很好吃，清甜爽口,2023-12-03 18:11:38.262007,17
17,5,这是艺术品,2023-12-03 18:12:01.649037,18
18,4,离完美只差一步,2023-12-03 18:12:29.812054,19
19,4,精致,2023-12-03 18:12:54.830931,20

20,3,很有想法的菜品,2023-12-03 18:13:18.309333,21
21,3,还行,2023-12-03 18:41:34.558998,22
22,3,名过其实,2023-12-03 18:41:51.999252,23
23,5,超满足,2023-12-03 18:42:10.647675,24
24,5,已成艺术! ,2023-12-03 18:42:31.972663,25
25,4,好东西,2023-12-03 18:42:57.335529,26
26,3,差强人意,2023-12-03 18:48:11.531721,27
27,4,贵了点,2023-12-03 18:48:46.881991,28
28,3,太少了,2023-12-03 18:49:16.279814,29
29,5,香~,2023-12-03 18:49:38.131313,30
30,2,一般,2023-12-03 18:50:41.210672,31
31,1,太咸了,2023-12-03 18:51:07.017662,32
32,4,好吃,2023-12-03 18:51:28.900840,33
33,5,这是米饭的极致,2023-12-03 18:51:58.189210,34
34,5,艺术的诞生,2023-12-03 18:52:21.388634,35
35,5,极品,2023-12-03 18:52:51.397848,36
36,4,好吃,就是太贵了,刀工的价值! ,2023-12-03 18:53:36.348944,37
37,5,我觉得还行呀,2023-12-03 18:54:02.268818,38
38,3,一个月只能吃一次,贵! ,2023-12-03 18:54:34.433517,39
39,5,我宣布它是王! ,2023-12-03 18:55:03.286376,40
40,1,这是白开水吧,还买一块! ,2023-12-03 18:55:38.034053,41
41,5,宝藏菜品,2023-12-03 18:56:08.609669,42
42,5,真好,2023-12-03 18:57:42.191755,43
43,4,爽滑,2023-12-03 18:58:10.281269,44
44,5,绝对好吃,2023-12-03 18:58:28.837274,45
45,4,量少了,2023-12-03 18:58:48.145425,46
46,5,极品,2023-12-03 18:59:02.125359,47
47,5,谢谢,2023-12-03 18:59:20.824117,48
48,4,太辣了,2023-12-03 18:59:45.105517,49
49,4,用料不错,2023-12-03 19:00:09.274507,50
50,5,饭后必喝,2023-12-03 19:00:32.987403,51
51,1,黑暗料理,2023-12-03 19:00:54.988337,52
52,4,新奇的口味,2023-12-03 19:01:13.169571,53
53,4,好喝,但买的人少,2023-12-03 19:01:43.682290,54
54,2,贵贵贵,2023-12-03 19:43:38.958515,55
55,5,传说,2023-12-03 19:43:59.486633,56
56,4,太好看了,2023-12-03 19:44:24.890342,57
57,3,干脆,2023-12-03 19:44:40.708338,58

58,4,绝,2023-12-03 19:45:09.534036,59
59,4,想放假了,2023-12-03 19:45:38.476581,60
60,3,很烫,2023-12-03 19:45:55.958781,61
61,1,不是整蟹, 差评,2023-12-03 19:46:39.326428,62
62,4,这次的不错,2023-12-03 19:47:14.818476,63
63,4,多么好的一道菜呀,2023-12-03 19:47:41.770803,64
64,4,太酸了,2023-12-03 19:56:31.274429,65
65,3,蜜酱太甜了,2023-12-03 19:57:08.400467,66
66,4,这次没有上次那么齁甜了,2023-12-03 19:57:42.128991,67
67,1,怪异的组合,2023-12-03 19:58:08.565787,68
68,2,不如喝茶,2023-12-03 19:58:35.573204,69
69,5,像吃云朵一样,2023-12-03 19:59:07.659615,70
70,5,必吃, 打卡,2023-12-03 19:59:41.567203,71
71,5,有种神秘的香气,2023-12-03 20:00:09.526500,72
72,3,不错的,2023-12-03 20:00:26.242350,73
73,5,很别致,2023-12-03 20:00:48.334881,74
74,4,第一次吃荞麦面。太好吃了,2023-12-03 20:01:23.858739,75
75,2,一般,2023-12-03 20:01:40.927987,76
76,5,必吃,2023-12-03 20:02:03.869968,77
77,5,鲜香软嫩,2023-12-03 20:16:54.964749,78
78,5,便宜, 好吃,2023-12-03 20:17:18.042880,79
79,3,油太多了,2023-12-03 20:17:43.474893,80
80,2,我竟然一点都不觉得好喝,2023-12-03 20:18:14.610075,81
81,4,妙呀,2023-12-03 20:18:33.774045,82
82,5,真的像黄金,2023-12-03 20:18:55.551290,83
83,2,太干了, 不配饮品根本不适合吃,2023-12-03 20:19:29.954561,84
84,5,精美的工艺品,2023-12-03 20:19:56.282806,85
85,5,这家店都贼好吃,2023-12-03 20:20:35.330793,86

后台管理员

admin, 密码 (不便透露) , 邮箱: cuiyi4113@gmail.com