

南方基金首席投资官携三大金牛基金经理论道 A 股大趋势

结构性牛市是今年行情的突出特点

日前，由南方基金携手媒体打造的以“共享思想 成就价值”为主的首期“南方论坛”在南方基金举办。首期活动中，南方基金副总经理兼首席投资官（权益）史博带领三大绩优基金经理李振兴、骆帅和章晖对 2019 年前三季度行情回顾、未来前瞻等热门话题进行了思想交锋。

四大关键词总结 A 股新趋势

回顾前三季度，史博表示，从指数涨幅和公募基金整体业绩的对比来看，机构投资者把握住了今年的结构性牛市，这是今年行情的突出特点。

李振兴则从消费的不断提升、国内外资金的持续流入中看到了市场对未来发展的信心。骆帅表示，“强者恒强”是今年一大突出特点，越是在严酷环境下，很多行业的优秀龙头企业收入、净利润都有超越同行的表现。章晖则从不断涌入的北向资金中更

多看到了“机构化”现象的存在，认为机构投资者的定价能力越来越强。

论道 2020，在转型中寻找拐点

如何展望 2020 年？史博认为，影响结构变化的因素一定是行业发展趋势和行业内龙头公司核心竞争力是否能持续。其中，新兴产业、科技产业是产业趋势表现最明显的趋势，而背后更深层

的因素是中国经济转型、产业继续腾飞带来的巨大投资机会。在多种风格共存的结构性市场中，我们需要自下而上地发掘投资机会。

骆帅指出，在结构性市场中，强者的地位不会轻易变化，我们要从估值、行业景气度、优选行业龙头三个角度配置好投资组合，尤其是要注重从行业景气度、市场格局中寻找到行业向上的拐点，比如新兴行业中的医药、消费。

对于明年的展望，李振兴表示还是应该落实到估值上，但必须认识到，当前市场估值水平相比年初有了较大提升，对于明年不可能再要求企业估值的大幅提升，更多地是要求业绩兑现，在这个过程中，希望寻找出业绩强者恒强的好公司，这是获得稳健绝对收益和长期良好收益的基础。

章晖认为 A 股很多行业的分红收益率完全可以满足海外资金的配置需求，因此机构化的过程只是在半路上。

建设银行珠海市分行开展“小小反假卫士”宣传让“反假”教育深入人心



建设银行职员教小朋友们如何识别人民币假币

中欧启航 11 月 28 日正式发行

11 月 28 日，浮动费率基
金试点产品——中欧启航三年
持有期混合型证券投资基金
(以下简称“中欧启航”)正式发
行。

据悉，浮动管理费率基金
是指基金管理人收取的管理费
与业绩表现直接挂钩的基金，

可以打破固定管理费“旱涝保
收”的模式，实现管理人和投资
者利益捆绑。同时，中欧启航每
笔份额设定 3 年锁定持有期，
“封闭持有期+可定投”的管理
模式有助于在投资过程中争取
更低的波动、更高的胜率，提升
投资者盈利体验。

长安马自达“2019 驾马驿站 巡回服务大篷车”活动圆满收官

近日，长安马自达“2019
驾马驿站巡回服务大篷车”活
动正式落下帷幕，9 个月的活
动期间，共完成全国 214 个站
点的巡回服务，总计为 5427 位
用户提供了全面、专业的维修
保养服务，彰显出长安马自达

深耕售后服务领域、专注服务
用户的匠心之道。

长安马自达“驾马驿站巡回
服务大篷车活动”于 2017 年 11
月正式开启。长安马自达一直致
力于让每一位用户拥有“安心、
便捷、愉悦”的用车体验。

珠海高新区禁毒工作动态

招聘会现场开 展禁毒宣传活动

2019 年珠海市高新区冬
季就业直通车专场招聘会近
日在金鼎文化广场举行。为
切实解决戒毒(康复)人员生
活难、就业难等问题，防止戒
毒(康复)人员二次涉毒，高
新区禁毒办以此为契机，组织
禁毒社工带领有就业意愿的
社区戒毒(康复)人员到现场
应聘工作，同时开展禁毒宣
传活动。

徒步走活动宣 传禁毒知识

11 月 30 日上午，高
新区社会事业局、高新区文教

卫党工委联合举办了 2019
年高新区“健康前行，理想追
梦”徒步走活动。高新区警方在
活动中组织开展禁毒宣传活动，
为市民普及禁毒知识。

为企业员工提供 禁毒宣传服务

为进一步提高企业职工
防毒、拒毒、禁毒意识，珠海
高新区禁毒办近期联合高新
公安分局、高新区总工会、相
关社会工作服务中心在高华
市政、西丽公司、南方软件园
区连续举办三场“健康人生，
绿色无毒”禁毒宣传活动，在宣
传毒品知识的同时，推广禁毒
公众号，受到企业员工欢迎。

(高轩)

2019 年 12 月 3 日/星期二/区域新闻全媒体编辑部主编
责编 黄铁安/美编 郭子君/校对 杜文杰

A14

焦糖： 坐拥甜品后宫 不忘跨界发展

不管你的幸福是不是甜的，但我们的生活中确实离不开糖。在真实的世界里，甜味是很难获得的，除了少数的野果，剩下的就是蜂蜜了。在人类漫长的奋斗史中，不仅培育出大量的甜味蔬果，还学会了从中提炼出糖，进而把糖升级出各种口味。其中，焦糖就是人类创造出的口味，也是“糖界”的佼佼者。

你也许不知道，焦糖除了单纯作为果糖存在，它还是应用最为广泛的食品色素之一，包括巧克力、可乐、啤酒、朗姆酒、白兰地、威士忌，甚至一些薯片、果酱、酱油以及醋中都含有焦糖色素。更甚的是，我们中国人一直以来吃的红烧肉、糖醋排骨、挂炉烤鸭以及日常嗑的瓜子，焦糖也参与其中。



▲ 焦糖玛奇朵
▲ 焦糖布丁

不过，你可能不知道，焦糖除了单纯作为果糖存在，它还是应用最为广泛的食品色素之一，包括巧克力、可乐、啤酒、朗姆酒、白兰地、威士忌，甚至一些薯片、果酱、酱油以及醋中都含有焦糖色素。更甚的是，我们中国人一直以来吃的红烧肉、糖醋排骨、挂炉烤鸭以及日常嗑的瓜子，焦糖也参与其中。



A 焦糖起源众说纷纭

焦糖(caramel)，顾名思义，是将正常状态下的糖加热到高温(约摄氏 170 度)形成琥珀色液体之后的产物。在十八世纪的制糖业记录中，“焦糖”这个词已然出现，用来形容糖加热到刚好开始变色的状态。再提高温度加热则会让糖浆变苦，颜色发黑。

焦糖的口感和色泽与红糖相似，但绝非同类。红糖是从甜果(甘蔗、甜菜等)加工至白糖过程中的中间品种，颜色来自未提纯的杂质。而焦糖是提纯后的糖(白糖、葡萄糖或果糖)加热后焦化的结果，颜色是焦化形成的。所以焦糖有着琥珀的色泽，微微的苦味，但甜味依然，焦化过程中产生的香味，是

人类喜欢的焦香，沁人心脾。

关于焦糖的起源众说纷纭。有人说，焦糖是阿拉伯人在公元 1000 年首次发现，而真正载入史册的，是直到新大陆发现后的 1650 年时代，来到美国的新移民在用水壶制造硬糖时，偶然获得了焦糖。但这种说法也十分存疑，因为在当时，糖是奢侈品，不可能用这么随意且粗糙的方式获得。因此，又有人推测说，第一块焦糖是用甜菜汁做的。

然而，这些说法在欧洲人看来，只是傲娇的美国人一种自娱自乐的童话。据欧洲的记载，早在中世纪，焦糖就出现了，到了所谓美国人发明焦糖同时代的 1691 年，

法国人已经把焦糖布丁的制作工艺写入了菜谱。但英国人却不这么看，他们觉得，焦糖布丁是他们国家的传统美食，并且举出了实例：17 世纪剑桥大学著名的三一学院就已经有了如雷贯耳的“剑桥焦糖布丁”。不过法国人还是笑了，因为亲手教会剑桥人制作那个焦糖布丁的人，是个法国人。

到最后，中国人不干了，因为连我们自己都记不清了，从何时起，我们就开始炒糖色、做红烧肉了。由此看来，焦糖这颗“糖界”明星来源悠久，谁也有可能恰巧将糖加热到 170℃ 的高温从而让糖的世界充满了多样性和无数的可能性。

B 甜品“一哥”霸占天下

2019 年 12 月 3 日/星期二/区域新闻全媒体编辑部主编
责编 黄铁安/美编 郭子君/校对 杜文杰

A14

焦糖布丁、焦糖马卡龙、焦糖布郎尼、焦糖口味千层蛋糕、焦糖圣代、焦糖玛琪雅朵、太妃糖、士力架……这些带着焦糖做主角的甜品，牢牢霸占了一众甜食爱好者们的味蕾，尝试过的人都无法再忘掉那个味道。

这其中，让焦糖存在感最高的，无疑就是作为果糖存在的焦糖。加热到融化变色的糖可以用来包裹各色坚果做成果仁糖；拌上黄油，关火后再搅打进奶油则可以制成浓郁的焦糖酱；而大多数时候，caramel 这个词除了代指糖过程中将纯糖加热至变色的状态，亦可用来代指一种专门的块状糖果——在缓慢加热融化的糖中加入牛奶、黄油，甚至是

炼乳和奶油，以及诸如香草、盐或巧克力等其他增添风味的原料，再冷却切成方块状的糖果。制作过程中，牛奶与糖的混合物加热不会超过 120℃，成品依然保留着柔软湿润的口感，一口咬下能拉出好长的丝儿来。

说到作为糖果现身的焦糖，便不得不提它与海盐的结合，这感觉还让咸甜党从此偃旗息鼓，成了好“基友”。能唤醒味蕾的咸味不仅不会掩盖焦糖的浓香和甜味，反而会让焦糖中一些不易捉摸的味道显得更加突出。优质的海盐更有着层次感极其丰富的味道，且盐不会完全融化在焦糖中，细微的盐粒反而给焦糖增添了口感，让品尝焦糖的过程成为小小的味觉冒险。

这之中，让焦糖存在感最高的，无疑就是作为果糖存在的焦糖。加热到融化变色的糖可以用来包裹各色坚果做成果仁糖；拌上黄油，关火后再搅打进奶油则可以制成浓郁的焦糖酱；而大多数时候，caramel 这个词除了代指糖过程中将纯糖加热至变色的状态，亦可用来代指一种专门的块状糖果——在缓慢加热融化的糖中加入牛奶、黄油，甚至是

炼乳和奶油，以及诸如香草、盐或巧克力等其他增添风味的原料，再冷却切成方块状的糖果。制作过程中，牛奶与糖的混合物加热不会超过 120℃，成品依然保留着柔软湿润的口感，一口咬下能拉出好长的丝儿来。

说到作为糖果现身的焦糖，便不得不提它与海盐的结合，这感觉还让咸甜党从此偃旗息鼓，成了好“基友”。能唤醒味蕾的咸味不仅不会掩盖焦糖的浓香和甜味，反而会让焦糖中一些不易捉摸的味道显得更加突出。优质的海盐更有着层次感极其丰富的味道，且盐不会完全融化在焦糖中，细微的盐粒反而给焦糖增添了口感，让品尝焦糖的过程