港澳台居民使用自助设备办理信用报告查询业务

粤港澳大湾区征信服务再创新

全国首笔港澳台居民自助查询信用报告落地珠海

日前，在中国人民银行广州分行的指导下，中国人民银行珠海市中心支行正式启动粤港澳大湾区征信服务创新试点，顺利完成全国首笔港澳台居民信用报告自助查询。第一台支持港澳居民/台湾同胞来往内地通行证、护照等证件的个人信用报告自助查询机在珠海亮相并正式提供服务。

近年来，随着粤港澳大湾区一体化发展不断推进，港澳台居民对信用报告的查询需求明显增加。以往，港澳台居民现场查询信用报告只能到人民银行查询网点人工柜台办理，交通与时间成本较高。在中国人民银行广州分行的大力支持下，中国人民银行珠海市中心支行践行“征信为民”的理念，积极配合中国人民银行广州分行研发新款自助查询设备，率先创新推动港澳台居民自助查询服务上线。与原有的人工柜台查询方式相比，港澳台居民自助查询具有极大的优势。“一是无需纸质申请资料，全程电子化办理；二是查询时间大幅缩短，平均每笔查询可缩减8至10分钟；三是突破查询网点人工柜台数量限制；四是个人信息安全得到有效保障。港澳台居民只需要在自助查询机上操作简单的几个步骤，通过人脸识别身份认证后即可轻松获取本人信用报告。”中国人民银行珠海市中心支行相关负责人说。

据悉，启用当天，已有18名港澳台居民使用自助查询设备办理信用报告查询业务。

2019年以来，在中国人民银行广州分行的指导下，中国人民银行珠海市中心支行积极推动广东省征信查询安全管理平台建设，在全国率先推出查询缴费移动支付、微信预约服务，改造自助查询设备，推行个人信用报告自助查询代理点工作，打造“安全+便民”服务体系，优化营商环境。截至2020年6月末，珠海市共开设代理查询点13个。2020年1至6月，全市共提供征信查询服务75175人次，其中代理点查询58264人次，占比77.5%，移动支付占比100%。（文/图 何叶舟）

银保监会发出风险提示——

竟有人伪造监管文件实施诈骗

近期，在部分地区出现了不法分子伪造中国银保监会文件，谎称账户被冻结向消费者实施诈骗的情况。中国银保监会消费者权益保护局对此发布的2020年第三号风险提示指出，中国银保监会及其派出机构均无权直接冻结任何单位或个人的银行账户。广发信用卡提醒，广大消费者应提高风险防范意识，及时了解监管部门的相关提示，谨防上当受骗、资金受损。

对于此类诈骗情况，银保监会在风险提示中分析了不法分子的惯用手法。诈骗分子一般先以可获得便捷网络贷款、小额贷款等名义联系消费者，诱导消费者下载钓鱼软件进行注册或提供个人信息；之后，提出因消费者提供的信息不符、不实、账户有异等各种理由而导致被银保监会冻结资金。对此，银保监会表示，消费者自身要提高风险防范意识，通过正规渠道办理贷款，对于陌生来电、非正规网络途径推销“低息快捷”“免抵押担保”贷款业务的行为，应提高警惕，注意保护个人信息，不随意点击不明链接，不向来历不明的账户或个人汇款。

在取得消费者信任后，诈骗分子会利用伪造的“中国银行保险监督管理委员会办公厅文件”“中国银行保险监督管理委员会关于冻结××账户的通知”等材料，或银行卡冻结截图等，要求消费者缴纳保证金、认证金等钱款才能解冻账户，否则需承担法律责任。对此，中国银保监会消费者权益保护局表示，中国银保监会及其派出机构均无权直接冻结任何单位或个人的银行账户，更不会向消费者收取任何形式的保证金、认证金等名目的费用。银保监会风险提示还指出，一旦遭遇此类诈骗，应保持警惕，谨防上当受骗，并及时向公安机关报案提供线索。

此外，广发信用卡也提醒消费者，遇到此类情况时，要保持头脑冷静，切勿被不法分子所谓“账户资金冻结”“要承担法律责任”等说辞和伪官方材料迷惑，一旦轻信，就会落入骗局。如遇陌生来电提及信用卡相关业务时，及时咨询信用卡发卡机构的官方客服，核实业务信息，避免资金损失。

珠海稳企业保就业再推新措施——

首批普惠小微信用贷款支持计划落地

日前，中国人民银行珠海市中心支行成功向珠海华润银行和珠海农商行发放普惠小微信用贷款支持计划资金2.52亿元，撬动各家银行发放普惠小微信用贷款6.68亿元，支持了2356户小微企业、个体户等市场主体以信用方式融资，户均金额近28万元。这是珠海市首次使用创新直达实体经济的货币政策工具，为法人金融机构提供免息资金，促进普惠小微企业信用贷款的投放，有效缓解疫情以来市场主体面临的融资难问题。

某食品有限公司为调味品经销商，自2020年3月开始，通过珠海某城商行提供的随机随还的信用贷款产品，顺利完成流动资金补充和货品采购。截至6月末，该企业累计提款6次，金额150万元，由于信用贷款放款无需抵押安排，操作高效便捷，有效支持了商户在上半年上游厂家的促销季中顺利抢单，减轻疫情对经营的影响。

普惠小微企业信用贷款支持计划，是指人民银行通过特殊目的载体（SPV）购买符合条件的地方法人银行在今年3月1日到12月31日期间新发放的普惠小微信用贷款的40%，相当于人民银行以零利率向地方法人银行提供资金支持，进一步推动地方法人银行加大小微企业免抵押、免担保的信用贷款投放，有效降低小微企业融资成本，切实缓解小微企业融资难题。

今年以来，中国人民银行珠海市中心支行推动辖内银行机构持续加大小微企业贷款投放力度。截至5月末，珠海市小微贷款规模为995.55亿元，同比增长10.91%；较年初增长79.70亿元，同比多增73.03亿元。（何叶舟）

拱北关区今年首家新申请AEO高级认证企业获通过

斗门海关为通过AEO高级认证的企业颁发证书 吴嘉睿 摄

“非常感谢拱北海关认证专家组的悉心指导，虽然今年疫情对企业整体效益影响较大，但AEO高级认证企业的身份必定会使我司在国际、国内商务合作中获得更多的客户和订单。”当博世(珠海)安保系统有限公司负责人从斗门海关关长吴义荣手中接过AEO（海关高级认证企业）证书时，难掩内心的激动与自豪。

日前，拱北海关企管处、斗门海关联合金湾区政府，为今年关区首家通过“经认证的经营者”(AEO)高级认证企业颁发证书。据了解，博世(珠海)安保系统有限公司是一家德资企业，主要从事防火探测系统、门禁系统、闭路监视系统等安保系统生产，一年进出口报关单在8000票左右，产品主要销往欧洲、美国。该司负责人介绍道：“企业通过AEO高级认证后，通关物流成本节省20%左右。”

“我们希望辖区内有更多的企业通过AEO认证，因为一旦获得这张‘绿色通行证’，企业就能享受更多的通关便利措施，不断提高企业的国际竞争力，让诚信企业畅行各地。”该关企业管理科科长陈文伟介绍道。

据悉，为精准培育AEO高级认证企业，拱北海关采取“线上+线下”双通道模式进行政策辅导，点对点地推，手把手地教，帮助企业不断完善内部管理，以便尽早通过认证，尽享守信守法的政策红利。（何叶舟 钱瑜 陈文伟）

多重利好加速A股向好

招商丰盈7月16日乘势首发

7月以来，上证指数站上3400点，没有“上车”的投资者跃跃欲试，又忧心短期快涨后的调整风险。长远来看，疫情催化下中国将加速向“消费国+中高端制造国”转型，加之货币政策持续宽松，资本市场改革推进，A股仍处在低位，中国资产长期投资价值显著。

即将于7月16日发行的招商丰盈积极配置混合基金，致力于挖掘长期发展前景好、具备核心竞争力的优秀公司，在合理估值水平买入并长期持有，与优秀企业共成长，力争为投资者赢得长期稳健的收益。

广发银行|CGB
客服热线：400-830-8003 www.cgbchina.com.cn

一道烧鹅需要经历很多烹调步骤

肥瘦相间的叉烧最惹味

谈及粤菜中的肉食，绕不开广式烧腊。在广东大大小小的菜市场，总少不了烧腊店的存在，这是一种广东特色的肉类熟食店。

在广东，无论是星级饭店，还是一个小小的街边店，基本都会用到烧腊，并且烧腊经常是以招牌菜的地位存在的。一个粤菜酒楼里最主要的部分，往往并非是海鲜，而是烧腊。今天，就让我们一起来了解下广东人的“斩料”。

广东人的“斩料”不简单

文/图 梅尔

烧腊师傅的一天非常辛苦

A 林林总总的广东“斩料”

在玻璃橱窗后面，挂着一排排彤红透亮的蜜汁叉烧、皮脆油亮的烧鹅和烧鸭。每逢傍晚时刻，烧腊店门前总会排起长队，都是等待着“斩料”的市民，而“斩料”指的就是烧腊。购买前，不论是烧鹅还是白切鸡，都是完整未剁开的，跟烧腊师傅确定好所要的部位和大小后，师傅现场斩件装盒，因此将烧腊店里林林总总的肉食称为“斩料”。

广式烧腊主要分为“烧味”“腊味”“卤味”“白切”和“盐焗”。

“烧味”包括叉烧、烧鹅、烧鸭、红烧乳鸽、脆皮烧猪、烧排骨、烧鸡翅、烧猪大肠等；“腊味”有广式腊肠、腊肉、腊咸蛋肉饼、腊鸭、腊鱼等；“卤味”指的是潮汕卤味，烧腊店里常见的有卤水鹅掌、卤水鸭肾，此外烧味中的烧猪大肠，也需要用到卤水事先腌制；“白切”类除了粤菜代表白切鸡，还有白切鸭、白切鹅、白切猪肚等；“盐焗”类则包含咸香鸡、盐焗鸡翅、盐焗鸡脚等。

B 工序繁多的广式烧鸭

广式的深井烧鹅、烧鸭，是从北京烤鸭演变而来的。制作广式烧鸭与北京烤鸭一样，一般挑选6斤左右的北京填鸭。若制作烧鹅，则选择8斤到10斤的广东清远黑棕鹅为优。

第一步是脱毛。鸭子经过机械打毛之后，身上残留很多细小的绒毛，难以一根根拔除，此时要用食用蜡协助。将食用白蜡融化后，淋在鸭子表皮上，再将整只鸭浸入凉水冷却，除去白蜡，就可将细小的绒毛彻底脱去。

脱毛后要将鸭子从脖子处放血，之后进行充气。将空气从放血口充入鸭子体内，使皮肉分离，充气后烧制的鸭子，更容易达到皮脆肉嫩的口感。充气完成后，开膛去内脏，并将鸭翅、鸭掌剁去。制作烧鸭时去除翅和掌是广东地区的一种风俗，只有用来祭拜祖先的烧鸭，才能带有翅和掌这些部位。

接下来的一步是填料。与北京烤鸭不同，广式烧鸭的鸭腹腔需要填料调味。在鸭子尾部开口，清理干净内脏，往鸭腹中填入“烧鹅盐”。“烧鹅盐”是广式烧鹅、烧鸭连骨带肉鲜香浓郁的秘密。将八角、花椒、胡椒、母丁香、砂仁、桂皮草果、玉果、豆蔻打成粉，与盐、糖混合，填入鸭腹中，用针把鸭尾部缝好，确保填料不会流出。

接着用开水烫鸭皮，将表皮的油腻去掉，然后上“皮水”。所谓“皮水”，就是用麦芽糖和白醋调配而成的糖水。白醋能使鸭皮更脆，而麦芽糖主要为了给鸭皮上色。白醋与麦芽糖的比例按照火候调整，若火候较猛，麦芽糖的用量就要少一些。

上完“皮水”后，要给鸭子进行第二次充气，以便让鸭子的外形更饱满漂亮。充气后的下一步，也是鸭子入炉前的最后一步，就是用风扇将鸭子表皮吹干。若想烧出色泽均匀的表皮，此步骤必不可少。

最后便是入炉了。烧鹅、烧鸭的“炉子”多是瓦缸或铁缸，过去烧制的时候用木炭。但如今，为了快速简单，大多数烧腊店改用电炉和煤气炉。用电炉、煤气炉烧出来的鸭或鹅，动物本身的腥味还会存在，但如果用炭火烧制，烟熏味会将腥味去掉，肉香更浓郁。

待鸭子表皮风干完毕，入炭火炉，烧制50分钟，即为成品。斩件摆盘，蘸特色酸梅酱吃，酸甜解腻。

C 烧腊店中的明星老字号

虽然烧腊在市场上随处可见，但说到驰名，江门新会的古井烧鹅可谓是一绝。如今的古井镇有条烧鹅街——天成街，“恒益”和“平香”是这条街的两大品牌。

当地人有句话：古井人吃“恒益”，外地人吃“平香”。为什么“古井人吃恒益”？因为恒益烧鹅的制作有其独特之处，从选鹅到烧烤都很讲究。据“恒益”老板吕柏介绍，鹅每年有两造，烧鹅常用的鹅种是每年春季清明和秋季重阳前后一个半月的鹅苗，并且要在本地鱼塘长至三四个月大，大约7斤重。

这种鹅叫“乌鬃鹅”，不受污染，肉质最好。为什么“外地人吃平香”？因为平香百年老店的味道也是皮脆色好，导致平香烧鹅也很风行，在外名气也许比“恒益”还大呢。

而在珠海，大赤坎村的果木烧腊简直就成了当地美食的代表者。每逢周末，在珠海斗门镇大赤坎村的村篮球场上，停满了轿车，粤C、粤S、粤J、粤A、粤B……各地的车牌应有尽有。篮球场边上，一家招牌、门面、店内装潢等都毫不起眼的餐厅客似云来。这里就是名声颇盛的大赤坎果木烧腊，每天新鲜出炉的烧腊让众吃客循香而至。

每天上午，一束阳光通过天窗倾斜地洒在瓦缸上，瓦缸下燃烧着荔枝木飘散出阵阵果香。通过室内风流的设计，荔枝木燃烧产生的烟雾被吸进瓦缸底部，一百多斤的叉烧和排骨，此时正齐刷刷地沐浴着果香和阳光。近20分钟的“果木香薰浴”后，大名鼎鼎的“大赤坎叉烧排骨”就热腾腾地出炉了。

如此正宗的荔枝果木烧腊就是来自这家不起眼的小店。这家小店其实是一家百年老店，如今掌厨的已经是第四代传承人赵志文。

大赤坎村的传统美食，在赵氏一家的手艺下，既承传了广东叉烧的风味，又独创了自身的酱料配方和加工工艺。