

格力地产拍得洪湾渔港仓储用地

# 打造海洋经济发展综合园区

近日,格力地产旗下珠海保联供应链管理有限公司成功拍得一宗仓储用地。该地块位于珠海横琴、保税区、洪湾片区一体化发展改革新拓展区域,紧邻洪湾中心渔港,总占地面积4.3万平方米,总计容建筑面积8.6万平方米。

据了解,该地块将用于建设“珠海洪湾中心渔港冷链仓储加工基地”项目,该项目是珠海市重点产业项目之一,建成后 will 提供冷链物流、冷冻仓储和水产暂存加工等一站式综合冷链服务。

洪湾中心渔港是珠海首个示范性渔港,由格力地产按照国家中心渔港标准建设。2018年12月,洪湾中心渔港正式开港并由格力地产负责运营,可供800大小艘渔船停泊,年鱼货吞吐量达8万吨,不仅是珠海渔业生产交易的主要平台,也是格力地产助力珠海“菜篮子”产品供应的主要渠道。

依托洪湾中心渔港良好的产业资源优势,结合渔港经济区建设的发展良机,珠海洪湾中心渔港冷链仓储加工基地将有效衔接产业上下游,以远洋渔获、近海渔获、近海养殖、淡水养殖等为主要货源,重点提供冷链物流、冷冻仓储和水产暂存加工等

“一站式”可靠的综合物流服务及延伸性的增值服务。同时,项目将显著降低渔港水产品损腐率,全面提升珠海现代化冷链配送、仓储及水产品加工的品质,更好地满足珠海本地及粤港澳大湾区对于高品质农产品的需求,并将在增加渔民收入、保障市场供应、稳定水产品价格等方面发挥积极作用。

据介绍,为进一步引入专业冷链技术及管理方法,格力地产已与顺丰速运有限公司签署了战略合作协议。顺丰将利用其在物流领域的优势资源及核心技术,为洪湾中心渔港提供冷链运输、冷仓管理、仓配一体化、园区运营等综合服务,打造智慧渔港。

除了本次所拍得的仓储用地,格力地产还于2017年公开竞得6宗洪湾中心渔港规划配套的商业及文化设施用地,土地面积合计约19.10万平方米,将用于建设水产交易中心、渔业精深加工、滨海商业及文化设施等。

作为格力地产海洋经济板块的“王牌产业”以及打造“大消费、大健康、房地产”新发展格局的抓手,洪湾中心渔港主动聚合各种资源,积极培育新兴产业,



洪湾中心渔港 受访者供图

探索渔获物定点上岸制度、渔获交易方式转变及智慧渔港建设模式,成为极具前瞻性 with 先进性的渔业平台,为渔港建设、渔业发展探索可持续发展路径。

据悉,后续,格力地产将结合洪湾中心渔港经济区建设需要,开发建设水产品精深加工、休闲渔业、滨海旅游、海洋文化展示等项目以及其他相关商业

项目,建设成为海洋经济发展综合园区,形成集水产品交易、冷库冷链、物流配送、休闲旅游等于一体的产业发展格局。(何叶舟)

横琴十字门金融周16日启幕

## 聚焦琴澳金融与产业合作

11月16至18日,第三届十字门金融周将于珠海国际会展中心举行。本届金融周以“深度合作,多元赋能——琴澳金融与企业家对话”为主题,开设高层讨论会、高级咨询会(专题报告会)、开幕式论坛、琴澳金融与企业家对话、“金融+”专题论坛(三场)五大板块,聚焦琴澳金融与产业合作,共同探索“金融+”赋能企业的新突破和新路径。

本届十字门金融周将邀请重庆市原市长、复旦大学特聘教授黄奇帆,中国证券监督管理委员会原主席肖钢等知名专家建言献策,结合横琴金融产业发展实际,深入研判疫情之下全球政治经济发展形势,促进横琴发展更高层

次的开放型经济、助力形成国内国际双循环。

据介绍,开幕式上,亚洲基础设施投资银行行长金立群,十三届全国政协委员、教育部原副部长鲁昕将做主旨报告。中国社会科学院“一带一路”国际智库专家委员会主席、蓝迪国际智库专家委员会主席赵白鸽,中信集团原董事长孔丹,中国人民银行原副行长苏宁,数字资产研究院理事长、梧桐树资本董事局主席黄江南,数字资产研究院学术与技术委员会主席、院长、中国投资协会数字资产研究中心专家组组长朱嘉明等业内专家也将悉数到场。

(何叶舟)

江门中石化进行消防实操演练

## 筑牢员工安全防线

6日,江门中石化组织机关和物业全体员工,模拟公司饭堂起火进行消防演练。本次演练,江门中石化欧伟聪经理任总指挥,分管安全的李丽云副经理担任主持人,经理办和安全部牵头举办。

演练前,安全部先向物业人员进行了安全教育,并介绍了如何使用消防器材。10时30分,厨工发现厨房火情后,按响了火灾警报器并立即报告,后勤物业启动了突发火灾事故应急预案。

警报响起,各楼层义务应急队员负责本楼层人员疏散和清点工作,完成初起火灾扑救和疏散全体员工到指定点集合。

演练结束后,李丽云点评了演练,经理欧伟聪作总结,他通过分享实例经验,强调安全演练提升突发事件应对和应急保障能力的重要性,并指出全体员工都要普及消防法律法规和消防安全知识,进一步筑牢安全防线。

(文/图 周展荣)



演练结束后,相关领导进行点评和总结

广发银行中山分行积极响应国家号召,对肇庆市蒙坑村开展脱贫攻坚工作

精准脱贫是中央三大攻坚战之一。广发银行中山分行积极响应国家号召,践行国企担当,自2016年4月起,在中山市委、市政府的统一部署下,与联合组一起,开展对肇庆市广宁县古水镇蒙坑村的脱贫攻坚工作,各项工作扎实有力,成效显著,有望圆满完成脱贫攻坚各项任务。

投入各项扶贫资金56.28万元

同饮珠江水,共话家国情。中山分行认真落实集团和总行党委要求,把决战决胜脱贫攻坚作为首要政治任务。分行派出

一名扶贫干部,帮扶20户贫困户、49名贫困人员。分行行领导直接挂钩贫困户,切实推动解决实际困难。同时,通过持续抓党建促脱贫攻坚,积极开展与蒙坑村党支部联建共建活动,将定点帮扶点作为党员青年教育基地,定期安排党群团青年赴扶贫点宣传金融知识、慰问贫困户,共同参与扶贫各项工作。

2016年以来,广发银行中山分行投入各项扶贫资金56.28万元,占帮扶组自筹资金34.73%。2020年也是“广东扶贫济困日”活动十周年,十年来,广发银行中山分行通过该活动,在行内筹得款项约8.5万元。

全村贫困人口退出率达100%

中山分行积极开展“以购代捐”,助力消费扶贫。2019年至2020年,该行通过国寿1购平台、同业公会倡议、定点扶贫村采购等渠道,线上线下结合购买扶贫产品约42万元,以消费扶贫推动社会帮扶,确保扶贫产品卖得出、贫困户稳定脱贫增收。

四年帮扶蒙坑村旧貌换新颜

四年多来,在联合帮扶工作组领导小组和驻县工作组的正确领导下,广发银行中山分行紧紧依靠当地党委政府和村两委,落实扶贫与扶志、扶智相结合方

略,投入各项扶贫资金600多万元,实施产业扶贫、就业扶贫、教育扶贫、金融扶贫、资产收益扶贫、文化旅游扶贫、社会民生扶贫等措施。通过精准识别、多措并举、一户多策、一人一法,全面完成精准扶贫精准脱贫三年攻坚目标任务。

截至2020年6月30日,蒙坑共有村建档立卡贫困户81户195人,其中一般贫困户36户119人、低保贫困户23户54人、五保户贫困户22户22人。2019年度贫困户人均可支配收入达17014元,较2016年的6461元增长163%(2020年上半年贫困户人均可支配收入达

8153元),蒙坑村贫困户累计达到“八有”标准脱贫共81户195人,全村脱贫率达100%,有序完成了2019年度相对贫困人口、相对贫困村的退出工作,全村贫困人口退出率达100%。对蒙坑村四年的帮扶,蒙坑村整体旧貌换新颜。泥泞小路变为现代化马路,危房旧房变为新屋新房,蒙坑村由原本落后破旧的贫困村落变为整洁美丽新时代村庄。

经过四年多的奋斗,蒙坑村分别获得肇庆市金融扶贫示范基地、肇庆市乡村旅游示范点、肇庆市旅游重点扶贫村等多项荣誉,并入选广东省首批乡村旅游开发资源目录。

# 泡芙,法式甜品的扛把子

文/图 梅尔

有人说吃懂泡芙,是法式甜点的入门考验。

关于泡芙还有一个萌段子:传说奶油和面包分手后,和蛋糕结了婚,于是便有了奶油蛋糕;面包失恋后,把对奶油的爱深深藏进了心底,于是有了泡芙。的确,泡芙在轻盈的外表下,深藏一颗甜腻的心,如今的泡芙,已是时尚界的宠儿。



修女泡芙



闪电泡芙



车轮泡芙



圣多诺黑香酥泡芙

泡芙的前世今生

虽说是法式甜品,但泡芙在国人印象里并不陌生。

泡芙大概是甜点届秘密最多的单品,外形成谜,内馅成谜,甚至老家都成谜。虽然被奉为法式甜品的经典,但泡芙真正的血统源于意大利。

1533年,佛罗伦萨名门望族美第奇家族的凯瑟琳·德·美第奇嫁到了法国,她的丈夫也是未来的国王亨利二世。身处异国,如果时常吃到家乡味道还是能在一定程度上缓解思乡情的。担心自己无法适应当地口味的凯瑟琳带了一批意大利厨师一起来到法国。

经过了7年的法国生活,1540年,她带来的一位名叫Pantanelli的厨师发明了一种新的甜品。这种甜品被命名为paté à Pantanelli,也被认为是当今泡芙的雏形。泡芙的下一代创作者名叫波佩利尼Popelini。在波佩利尼的手中,泡芙的配方被持续优化,泡芙也

更名为pâte à Popelin。时间来到18世纪,一位名叫Avice的糕点师,继续创作,泡芙才有了更接近现在的形态。因为泡芙的外形非常像卷心菜,所以他将其命名为Pâte à Choux。很多人以为泡芙就是英文的Puff,但在学术范围里Puff pastry指的是起酥类点心,比如牛角包、国王饼。而泡芙甜点的真正英文是Choux pastry。

作为法国的经典甜点,泡芙地位非凡,想要考取甜点师国家证书,泡芙是一个的必考项目。而我们熟悉的泡芙,其实很多灵感来自于我们的近邻——日本。相传在幕府时期,一名甜点师从遥远的法国带来了泡芙的配方,而日本当地的和菓子匠人,将泡芙根据日本人的口味进行改良,经过多年的试验,泡芙也已经荣升日本的国民甜点。

所以,如果概括泡芙的身世,大概就是意大利血统,法国出生,寄养在日本。

泡芙是一种通常由蛋、牛奶或水、黄油和盐制成的松脆点心。其特点是需要先将面糊烫熟,再进行烤制,烤制后泡芙会自然形成大而饱满的空心。人们可以在空心中填满自己喜欢的内馅,还可在表面覆盖酥皮、装饰用糖霜或巧克力等。

泡芙的口感应是外皮松脆可口,内馅香甜顺滑。所以,正宗的泡芙是先烤出泡芙皮,等到要食用时再现挤入内馅。提前挤入内馅的话,内馅水分会被泡芙皮吸收,泡芙皮会变得湿软,失去松脆口感。

如果要问最“正统”的内陷搭配,就不能不提卡仕达酱了。卡仕达酱是所有甜点奶油酱中的基础,用到的也是基础材料,但是却以最简单也最困难的特点,在甜点界让众多初学者闻风丧胆。

它的原料非常简单,只有糖、蛋、牛奶、香草豆荚和少量淀粉,但是每一个原料又充满变量。单是淀粉的选择,不同种类的淀粉理想熬制温度都在82℃—92℃之间不等。如果温度把握不准,在制作过的时候也没有使劲搅拌卡仕达酱,或者冷却的时候偷懒

表皮内馅均重要

没有封保鲜膜,卡仕达酱都会有结块出现,影响口感。

作为万馅之源,卡仕达酱还可以做成很多其他香型,例如咖啡、橙花、开心果、栗子、巧克力、焦糖、朗姆、覆盆子等口味。在各个地区,卡仕达酱也有了一些微妙的变化,在日本,卡仕达酱通常会融合一些打发好的奶油,口感更加轻薄。

除了经典的馅心选择,香甜的焦糖馅、浓郁的甘那许酱、酸甜的水果酱、冰爽的冰淇淋馅……泡芙已经成为最具有包容性的甜品代名词。

经典的泡芙种类

闪电的意思。

闪电泡芙在法国同样历史悠久,最早可以追溯到1820年,创作者是历史上第一位公认的国际名厨Marie-Antoine Carême。他制作的泡芙甜点“公爵夫人泡芙”就是闪电泡芙的前身。闪电泡芙修长的造型,适合发挥创意,是最受欧美烘焙大师青睐的甜品,各种作品层出不穷。

修女泡芙的创意同样来自厨王Marie-Antoine Carême。外形是一大一小两个泡芙球堆叠,中间用奶油连接,一般表面还要点缀一层薄薄的巧克力。

据说最早的泡芙是意大利修女所创,目的是代替荤食,这款泡芙似乎是对修女致敬。

车轮泡芙实力证明了法国人对自行车的热爱。为了庆祝1910年巴黎往返布雷斯特的自行车赛,甜品师们以车轮为灵感

设计了车轮泡芙。圆环形的泡芙从中间对半剖开,用裱花袋把奶油挤成花紋状填充在泡芙中间,点缀几粒坚果碎、轻轻的筛上一层糖霜,比起车轮,倒是更像一个美丽的花环。

都说车轮泡芙形如王冠,实际上,圣多诺黑香酥泡芙才是真正的王冠,因为这款泡芙是专门为糕点师和面包师的守护者圣多诺黑主教设计的。它简直就是多种甜点合体的结果,融合了基本酥面团、泡芙面团、意式蛋白霜、卡仕达奶油馅儿以及焦糖等数种甜点做法,非常甜。

但泡芙怎么会被甜束缚呢,可盐可甜的泡芙是勃艮第泡芙的特色。古杰赫泡芙就是当地的咸味开胃点心,这种泡芙是没有内馅的,但是泡芙外壳在制作的时候会加入碎的奶酪,增加咸香味,和起泡酒是一对定番。