

江门中石化油气回收抽检100%合格

今年9月以来，江门市环保局委托第三方机构对加油站油气回收采取“双随机、一公开”（随机选取加油站点、随机选取执法人员、公开检查结果）的方式抽检，并按规定对抽查不合格的加油站严格处理。截至11月15日，累计抽检江门中石化28座加油站油气回收液阻、密闭性、气液比等性能，被抽检加油站

站100%合格。

“大家必须认真贯彻落实政府和上级公司的环保工作部署，提前做好加油站油气回收自检自查，发现问题及时整改，确保自检率、抽检合格率100%，强力推进环境污染防治攻坚战。”这是江门中石化高度重视江门市开展大气污染防治攻坚专项活动召开专题会议的部署。明确分工

安排，由经管部负责自检及指定时间内上报自检情况，发展部根据自检故障情况，安排专业人员维修，对一个油气回收泵带三支油枪的油站进行专项检查，更换相应的配件，确保自检合格。

一直以来，江门中石化落实国家绿色低碳发展要求，以班组为单位每天检查，做好加油站油气回收设备设施的日常维修、保

养，提高加油站设备设施完好性，实现了从油库发油、加油站卸油和站内销售油气回收全流程封闭运行，减少油气对空气的污染，切实改善环境质量。本次油气回收抽检100%合格，助力打好大气污染防治攻坚战，有效提升了政府部门、社会各界对中国石化绿色低碳发展的认可度和信任度。（陈少波）

首单粤港澳大湾区专属重疾险签约落地

“签下的不仅是一张保单，更是一份安心和便利。”11月15日，首单粤港澳大湾区专属重疾险在珠海签约落地，在横琴创业的澳门青年企业家颜义泷尝到“头啖汤”。同日，香港居民张杨也为5岁的女儿进行了投保。

11月12日，中国银保监会印发《关于推进粤港澳大湾区人身保险产品有关工作的通知》，鼓励和支持保险产品创新，切实服务保障民生。此前，中国保险行业协会与中国医师协会发布了《重大疾病保险的疾病定义使用规范(2020年修订版)》，进一步优化了病种分类，重大疾病赔付条件更为合理，也为大湾区跨境保险“试水”打下了基础。

由横琴人寿保险有限公司研发推出的这款“横琴粤港澳大湾区重大疾病保险(A/B款)”，是经广东银保监局备案的首个大湾区专属重疾险产品，将率先面向大湾区内地9个城市销售。

“我们从半年多前就开始设计这款产品，对照‘重疾新规’进

行优化后第一时间推出，希望让大湾区居民率先体验到更具专业性、专属性的高标准保障。”横琴人寿公司负责人介绍说。

据了解，该产品在提供重疾、中症、轻症、豁免保费及身故等保障基础上，还将针对高发疾病、特定疾病等提供特色保障，并联合专业机构开展家庭医生、重疾“绿色通道”、旅行医疗救援、海外问诊等服务。

当日，张杨为5岁的女儿、颜义泷为自己及3岁女儿投保了横琴粤港澳大湾区重疾险。张杨目前长居珠海，任职珠海金桥集团副总经理，该公司主营房地产，并涉足餐饮等行业。“如今，大湾区内地城市的创业和生活环境非常优越，而且还有很多针对港澳居民优惠政策，所以在大湾区内地城市工作、生活、学习的港澳居民已经越来越多了，现在又能够享受到跨境医疗保险，让我们感觉融合更进一步了。希望更多香港青年多来大湾区内地城市走走看看，一定会发现大有作为。”张杨说。



随着粤港澳三地之间人员往来、企业合作更为密切，催生大量配套保险产品与服务的市场需求，规则衔接破冰背后，是深度合作持续升温。”暨南大学国际商学院副教授陶晓慧表示。

横琴人寿成立于2016年12月，是横琴新区首家全国性法人寿险企业。2019年，该公司推出了“横琴粤港澳大湾区跨境医疗保险(澳门版)”产品，在内地生活、学习、工作的65岁以下澳门居民均可购买，方便澳门居民享受粤港澳三地优质医疗资源，缓解澳门居民的跨境医疗难题。（何叶舟）

共话产业发展 共享合作机遇

第三届十字门金融周琴澳金融与企业家对话即将呈现

随着粤澳跨境金融合作(珠海)示范区的建设，横琴金融服务澳门经济适度多元发展取得新进展，横琴金融品牌知名度日益提高，粤澳金融融合发展再上一层楼。作为第三十届十字门金融周的重磅活动，琴澳金融与企业家对话即将于今天下午在珠海国际会展中心召开。

2020年，乘着粤澳跨境金融合作(珠海)示范区建设东风，粤澳金融合作取得喜人成绩：大西洋银行横琴分行、澳门国际银行横琴代表处等18家涉澳跨境金融企业和服务机构入驻示范区；“首发大湾区两币种国际绿色债券和双创债券”及“对澳跨境特色金融示范合作”两项金融创新

入选广东自贸区五周年金融开放创新最佳案例；培育发展OFLP试点企业，截至10月末在横琴新区注册并获得试点业务资格共7家企业通过试点业务资格……科技、产业与资本在横琴对接并碰撞出火花，粤澳中医药产业园项目不断扩容，横琴智慧金融产业园成为金融科技聚集新载体，横琴创投生态基地正在积极筹备之中……越来越多的产业发展新机遇吸引着两地金融精英和企业家们欢聚一堂，共话发展。

据了解，本次会议将以圆桌讨论的形式召开，围绕“新形势新机遇，推进粤澳金融融合发展”“澳门发展跨境股权投资”等议题展开讨论。（何叶舟）

(ODIE、OFLP)的机遇、挑战及未来”“琴澳大健康产业投资、挑战和实现途径”“数字经济时代-产业链供应链金融新生态”四大议题展开讨论。

圆桌讨论将分别由横琴人寿保险有限公司总裁李国栋、珠海市金融工作局副局长王攀、横琴金投集团副总经理胡传伟、华金保理公司总经理曹海东主持。澳门保险公司代表、中国人寿(海外)澳门分公司副总经理张大力、JCP境成资本创始合伙人从远华、乾明资本管理合伙人、因明生物CEO张岩、京东方科技副总裁裁白峰等20余名大咖嘉宾到场参与讨论。

(何叶舟)

名下账户多了25万元，男子动心

建行紧急对该账户实行监控

向客户了解情况。

“您好，注销的这个账户是不再使用了吗，账户里面的钱转入哪个账户呢？”

“我就是没有这张卡，这个也不是我的卡，钱可以转出来吗？”

“那这个卡是谁在使用呢？”

阿龙发现事情有些不寻常。

“我的身份证丢过一次，不知道是谁在用。”客户回答得很小声。

阿龙立刻意识到该客户身份证件被他人盗用存在冒名开户的情况，马上联系营运主管梁经理，梁经理核实后确认情况无误，立即希望客户配合填写声明书，该客户在了解到注销该账户即可转入自身账户名下，面对天降横财很是心动，却迟迟不肯

签字，又表示该账户可能是家人再用，意图拖延不肯配合办理。

面对这样的情况，建行金鼎支行梁经理详细地向客户讲述冒名开户的风险，该账户可能被不法分子进行非法交易，账户存在涉案的风险，面对这种情况要依法处理，该客户仍表示不愿填写声明书。对此，梁经理紧急联系该卡开户行对该账户进行监控处理，严格防范了金融风险。

建行珠海分行相关负责人表示，银行员工必须提高案防意识和警惕性，严格执行业务操作制度，规范业务流程，同时对有关冒名开户和反洗钱宣传要到位，牢牢把控住风险点，才能从源头防范不法分子通过冒名开户进行洗钱、诈骗等违法犯罪活动。（艾琳）



不可错过的斗门鲜味

文/图 梅尔

11月14日，由羊城晚报联合珠海市斗门区文化广电旅游体育局共同举办的大型系列美食活动——“羊晚带你品味斗门”走入了珠海市斗门区白蕉镇，由羊城晚报读者组成的羊晚“霸王餐”美食团在白蕉镇拥有13年历史的金胜酒楼饱餐一顿，并给出了最真实客观的评价。白蕉海鲈、白鸽鱼、禾虫、莲藕……一道道斗门当地特色鲜味让人印象深刻，让我们看看他们到底怎么说！

酱米焗奄仔

珠海的峰少：

在来斗门前，我并不知道有种鱼叫白鸽鱼。光听名字，想象这条鱼可能长得像白鸽那么白，又会飞又浪漫。但当金胜酒楼的大厨端上这道豉油皇焗白鸽鱼时，给我直观的感受，它貌似就是泥鳅。

事实上，它并非泥鳅，也不会飞。当地人告诉我，它是经常藏身于滩涂稀泥中的一种小鱼。大厨说，小时候和同龄人一起到斗门有滩涂的地方捉白鸽鱼，已成为脑中挥之不去的童年记忆。而抓来的白鸽鱼的做法最常用的就是油炸或者是煎。端上来的豉油皇焗白鸽鱼的做法先烧热沙锅，落重油，爆香姜、葱等垫底，再铺上调好味的白鸽鱼，干焗至熟。

一口咬下去，给我的感觉是，如果用油炸吃，可能会更香脆，但会破坏鱼肉鲜美的本味，而這道豉油皇焗白鸽鱼，则把油炸的香和焗的鲜甜完美结合起来。吃完整条白鸽鱼，感觉特点是软香，闻起来很香，咬下去既有煎过的鱼皮香味，又保留了相当水分的细嫩肉质，一股清鲜而非浓郁的香味扑鼻而来，忍不住大快朵颐。

感谢羊城晚报组织的品味斗门美食活动！金胜酒楼是斗门白蕉镇当地一家老字号，出品以当地特色菜为主，也提供早茶早点，新开发的分店主打椰子鸡值得一试。这次体验的菜品共有13道，非常的丰富，诚意十足。我个人最喜欢的是脆皮烧肉，精选五五开肥瘦相间的五花肉，切块适中，口感饱满不腻，最惊艳的是那一层炸得酥脆的猪皮，一块入口，脆香十足，唇齿留香。当地产的海鲈鱼片配南瓜，搭配坚果仁碎末，鲜润可口，营养丰富；芝麻鸡外皮酥脆，鸡肉质地结实鲜嫩，数鸡腿最好吃；吊烧牛仔粒，牛仔粒鲜嫩而牛味浓郁，档架造型创意满分；禾虫粉丝，禾虫外表焦酥而没爆浆，非常考验厨师功力；花蟹炒饭，加入了松露、鹅肝碎末和蟹柳一起炒，鲜香可口；椰子鸡煲，当地走地鸡，肉质结实，加上纯椰汁椰肉不加任何水煲制，怎一个鲜甜得；还有上汤西洋菜、粉藕烧猪腩、虾蟹贝杂烩等菜品，都是精选当地的时令食材，味道很好，都有不错的体验。珠海斗门美食多，等着你来细品评说！

“江上往来人，但爱鲈鱼美，君看一叶舟，出没风波里。”光听古代诗人范仲淹这首诗的意境，就想品尝美味的海鲈鱼。

白蕉镇位于珠江出海口西岸，西江水系多条支流在这里与海水交汇，形成独特的咸、淡水地带，最为适合海鲈的繁衍生长。金胜酒楼的大厨自豪地告诉我，全国每卖3条海鲈鱼，可能就有一条产自白蕉镇。而相比其他产地的海鲈，白蕉海鲈的脂肪含量更高，肉质更加鲜嫩；其色更白，最重要的是，白蕉海鲈只有鱼香，没有土腥味。

自己以前在酒楼也吃过海鲈，以为和以前一样，端上来的无非是一条清蒸鲈鱼或煎炸的鲈鱼，要不然是一道以海鲈鱼为料做的酸菜鱼，但是当一道金黄透白、绿意点缀的美味端上桌时，自认为吃过很多鲈鱼菜式的我，硬是没认出来这是一道产自白蕉的海鲈鱼。原来，经过金胜酒楼精心炮制，这道名为金汤果仁鲈鱼中的金黄是以烟汁打底，辅以黄色的南瓜、绿油的青菜，再把肉质肥厚刺少的鲈鱼切成片，点缀在南瓜上。一口咬下去，既有南瓜的清甜软糯，又有海鲈鱼的鲜美。

大厨告诉我，“白蕉海鲈”和蔬菜的搭配更为养生，营养丰富，同时具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳之效，对肝肾不足的人有补益作用；此外，准妈妈和产妇吃鲈鱼既可补身、又不会造成营养过剩导致肥胖，是健身补血、健脾益气和益体安康的佳品。因此，这道老少皆宜的养生菜，在该酒楼备受食客们的青睐。

珠海南的李若申：

吃霸王餐啦！地点就在白蕉镇的金胜酒楼，它自2007年开业至今，已有13年历史，粤菜菜系，喜欢的朋友可以过去品尝哦，分量绝对管饱，绝对对得起它的价格，味道也非常好！

其中，芝麻鸡、吊烧牛仔粒、让人大呼过瘾，芝麻鸡是金胜的招牌菜，皮脆肉嫩、汁水饱满，经陈年卤水的浸泡，12小时的风干，荔枝木的炙烤，透出一股荔枝木的清香，芝麻鸡香气四溢上桌趁热吃才不算辜负它，一串串吊烧牛仔粒，在笔架上冒着轻烟，牛仔粒经特调香料，腌制入味8个小时，高温烤制后，口感嫩滑、多汁又Q弹，牛仔粒的浓郁香气，入口便迅速占领整个口腔，鲜嫩脆口的苹果、菠萝、彩椒画龙点睛，色彩缤纷的蔬果解除了烧烤的油腻，让人爱不释手！感谢遇到美食！

中山的袁袁：

美食走进斗门，白蕉金胜酒楼品尝一番！让我倍感满足！今天吃了一道从未吃过的美食。酱米焗奄仔——这道菜色泽很好！鹅肝黑松露蒸米饭再加上正宗的海蟹和蟹柳一起来焗，蟹膏非常的多，吃起来会有一种嫩滑香醇的感觉！蟹肉也很饱满，甜滑可口，米饭香喷的，很不错！此外，招牌菜芝麻鸡，皮脆肉嫩，上面裹上一层白芝麻，烤得脆脆的，别有一番美味，真的是值得一尝！

珠海的邓媛雯：

豉油皇焗白鸽鱼

金汤果仁海鲈



广广州的黄树宁：

金胜酒楼的招牌菜很多，但是让我印象深刻的却是他们的招牌芝麻鸡。我是个地道的广东人，对鸡可是很有要求的。这个芝麻鸡皮薄酥脆，一口咬下去，都能听到嘎嘣脆的声音，鸡肉滑嫩，一点都不柴，大赞。大厨告诉我们，这个招牌芝麻鸡需要趁热吃才更好吃。

禾虫是斗门特有的，而且是只有秋天的这个季节才能吃得上的，由于蛋白质丰富，也是不少食客的心头好，每年这个时候，都会念念不忘地驱车前往金胜酒楼品尝。此前吃过的禾虫通常都是加入鸡蛋一起炒或者炒，头一次吃到和粉丝配在一起的。禾虫在大厨的精心料理下，即使和粉丝配在一起翻炒，依然还是保持原状。吃到嘴里，是满满的蛋白质味道，真香。

一整桌菜值得点评的菜式太多了，而我最喜欢的那一道菜却是香煎白鸽鱼。据了解，白鸽鱼属“弹跳鱼”科，是生长在咸淡水交界的江河、海滩、湿地之中，它色泽光润，肉质鲜嫩细腻，有“江山美人鱼”之称。大厨向我们介绍，白鸽鱼鳞片极细，烹制时不必刮去，鱼肉滑而细，也可食用。腹内的一种微黄色油质，经烹调后，非常甘香。夹起一条白鸽鱼仔细品尝，可以品尝到鲜嫩的鱼肉，同时还品尝到苦中带甘的滋味。

这道菜值得点评的菜式太多了，而我最喜欢的那一道菜却是香煎白鸽鱼。据了解，白鸽鱼属“弹跳鱼”科，是生长在咸淡水交界的江河、海滩、湿地之中，它色泽光润，肉质鲜嫩细腻，有“江山美人鱼”之称。大厨向我们介绍，白鸽鱼鳞片极细，烹制时不必刮去，鱼肉滑而细，也可食用。腹内的一种微黄色油质，经烹调后，非常甘香。夹起一条白鸽鱼仔细品尝，可以品尝到鲜嫩的鱼肉，同时还品尝到苦中带甘的滋味。

每次的品味活动，让我大饱口福，品尝了众多的斗门特色美食，同时也了解了很多斗门的风土人情，希望这样的活动能够多多组织。

广州的黄树宁：

满满一桌菜，每一款摆盘都是那么的精美，搭配得那么的恰当！让我最喜欢的一个菜式是招牌烧猪肉，金黄色的三层五花肉，厚厚的一块，每一块都大小均匀，肥瘦相间，厨师的刀功，一看就是一流！外表脆而不焦，粘上一点点白糖，一口咬下去，肥而不腻，香中带脆，咸中带甜，配合得刚刚好，正好给生活加上一点点甜，是我吃过最好吃的烧猪肉。真的非常的美味！不得不说的是荔枝木烤的吊烧牛仔粒，透着一丝丝荔枝木的香气，像古代的文房四宝里的毛笔架一样，五彩斑斓，色彩诱人，真的是非常地用心，非常好吃。

禾虫炒粉丝，禾虫是不容易吃到的，吃上一次，真的不枉此行！满满的蛋白质，非常的美味！椰子鸡煲用的是走地鸡，煲出来的汤有一股清香的味道。白蕉海鲈更是令人垂涎欲滴，新鲜嫩滑，回味无穷，一道道名菜，道不完数不尽，有机会还会再来品尝！