

华发集团入选 国企改革“双百企业”

近日,国务院国有企业改革领导小组发布《关于调整部分“双百企业”有关事项的通知》,华发集团成功入选国企改革“双百企业”名单,成为珠海唯一上榜企业,也是“双百企业”中唯一来自非省会城市和计划单列市的地级市国有企业。

国企改革“双百行动”于2018年启动,是国务院国有企业改革领导小组组织开展的国

企改革专项行动之一。行动旨在选取百家中央企业子企业和百家地方国有骨干企业,聚焦重点难点,补齐改革短板,深入推进综合性改革,打造一批治理结构科学完善、经营机制灵活高效、党的领导坚强有力、创新能力和市场竞争力显著提升的国企改革尖兵,即“双百企业”。“双百企业”启动以来,已先后有400余家央企所属企业和地方

国有骨干企业入选。2020年10月,国务院国有企业改革领导小组办公室对“双百企业”名单进行动态调整。经过此次调整,全国共新增11家“双百企业”,其中广东省两家,分别为珠海华发集团和广州越秀集团。

作为珠海最大的综合型企业集团和全国知名的领先企业,华发集团积极响应“脱虚向实”战略部署,抢抓国企改革重组机

遇,全力推进“科技+城市+金融+实业”的“1+3”发展战略,以科技赋能打造城市、金融和实业三大集群,构建起“三轴支撑”、科技+三大集群“四轮驱动”的发展格局,可持续发展能力大幅提升,连续5年跻身中国企业500强,2020年位列第259名。

“此次入选国企改革‘双百企业’名单,是华发集团始终坚持改革创新的结果。”华发集团

相关负责人表示。统计显示,2020年,华发集团资产总额突破4750亿元、营业收入突破1100亿元,同比分别增长31%、36%,其他主营指标均实现10%以上增长,与“转型升级、跨越发展”战略实施起点的2012年相比,实现8年10倍增长,实现了从无到有、从小到大,从“珠海华发”到“中国华发”的跨越。(何叶舟)

珠澳跨境工业区 新设公共保税服务仓

日前,珠澳跨境工业区珠海园区新设立公共保税服务仓,并于2020年12月31日完成了首笔跨境电商进口订单,标志着该服务仓的业务实质性落地。

珠澳跨境工业区珠海园区是珠海保税区的延伸区,现有澳资企业339家。近年来,该园区充分发挥保税仓储、24小时专用口岸和出口退税等优势,重点发展以仓储物流、跨境电商为支撑的特色产业,打造服务澳门中小企业发展的“后花园”。

为促进珠澳跨境电商贸易便利化,去年12月,珠海保税区属国有企业珠海保盛控股有限公司与南光物流有限公司、珠海横琴一步达

供应链管理有限公司达成合作协议,共同在珠澳跨境工业区珠海园区设立公共保税服务仓。

公共保税服务仓是指专门向社会提供保税仓储服务的仓库,是口岸功能的延伸,除了赋予保税仓库传统的仓储功能外,还具有转口贸易、缓税、简单加工和增值服务、物流配送、商品展示等功能。

“该公共服务仓的建设严格落实海关对保税仓库及所存货物的各项管理规定,配备了功能完善的仓储物流设备器械,能够为各类珠澳跨境电商企业提供低成本、高质量、安全合规的全方位服务。”珠海保盛控股有限公司董事长张国利介绍说。(艾琳)



横琴海关关员监管保税区出口医疗物资

粤普小额再贷款公司揭牌 横琴金融增添生力军

日前,广东省粤普小额再贷款股份有限公司(下称“粤普小额再贷款公司”)举办揭牌仪式,标志着广东省地方金融重大基础平台正式落地。

按照《广东省支持中小企业融资的若干政策措施》《广东省深化金融改革开放服务经济社会发展若干措施》文件精神,横琴新区金融服务平台积极响应省委、省政府、省地方金融监督管理局以广东省粤科科技小额贷款股份有限公司为基础组建省级小额再贷款公司的战略部署。

经过多轮的沟通协商,2020年12月24日,通过横琴金投集团出资2.75亿元,以增资扩股方式成功完成省级小额再贷款公司的组建工作。新组建的小额再贷款公司注册资本增至13亿元。

粤普小额再贷款公司成立后,

将迁入珠海横琴新区。横琴新区金融服务局将依法做好属地监管,促进其强化公司治理、全面规范运营,并支持其加快建设广东小贷行业综合服务平台和中小微企业特色金融服务平台,充分发挥其省级平台的示范带动作用,规模及政策优势,进一步为全省小贷公司和广大小微经济主体,提供优质的小额再贷款、小额贷款以及其他综合服务。

粤普小额再贷款公司将成为横琴新区除广东粤财网联小额贷款股份有限公司、广东粤垦农业小额贷款股份有限公司之外的第三家省级小额贷款机构。粤普小额再贷款公司的入驻,将进一步增强横琴新区在金融服务实体经济及普惠金融发展方面的能力。(何叶舟)

羊城晚报讯 记者钱瑜,通讯员徐梦超、李子尧摄影报道:刚刚过去的2020年,针对珠海保税区企业需求,拱北海关所属横琴海关精准施策、靶向发力,帮助企业破解难点问题。区内有企业生产订单“爆单”,单月销量超历史峰值,不少企业面向社会招聘不断……海关促进外贸稳增长政策红利正在持续“变现”。

2020年年初,国际贸易受新冠肺炎疫情冲击明显,珠海保税区内企业曾面临外贸订单锐减、原材料供应不足等诸多不利因素的围困。通过多轮暖企稳企惠企调研,横琴海关立即研判形势,鼓励适宜企业“两条腿走路”,面向广阔的国内市场迅

速搭建转内销售渠道。

珠海保税区光联通讯技术有限公司是一家著名的5G下游配件加工贸易企业。疫情之下,海关主动对接该企业发展诉求,支持企业改变交货方式、交货路径,将货物直接由保税区内销往国内企业,有效规避了境外疫情风险,企业经营成本得到压缩,国内订单纷纷至沓来。据统计,去年1月-11月,保税区内企业内销总值9.1亿元,同比增长62.8%。

在全球物流链、供应链面临严峻考验之下,中欧班列因其稳定、准时、安全等优势脱颖而出,成为保税区部分企业出口的物流首选。康乐保(中国)有限公司生产的

造口、失禁类的医疗器械产品是2020年中欧班列线路上的常客,据企业测算,相比传统海运物流,中欧班列物流速度可压缩1/3以上,可有效保障海外订单准时运抵。

为确保企业货物按时交付,横琴海关主动梳理“属地申报-保税间货物流转-班列进出口”全链条业务流程,主动解决企业遇到的出口退税差异、货物流转效率等问题,通过单证填报容错管理、优先查验、预约作业等方式,进一步提升企业报关成本,提升货物通关时效。据横琴海关相关负责人介绍,2020年该关共支持保税区内企业以中欧班列业务实现进出口货值超6200万元。

大润发再次与富港集团签约 首进江门中心城区

近日,大润发再次与富港集团签约并首次进入江门中心城区,入驻江门胜利大桥南侧的江门东汇城。

创立于1996年的大润发集团主打新鲜、便宜、舒适、便利综合性大型超市,已在中国内地成功开设416家分店。目前,江门的新会、开平、鹤山已设店,江门东汇城大润发将打造成五

邑地区旗舰店,规模更大、业态更广。

江门东汇城是富港集团旗下第八大商业综合体,项目总占地11万平方米,总建筑面积50万平方米,总投资20亿元,分三期开发。二期(购物中心)正式启动,各项建设将在集团调整规划、优化动线之后,按下“快进键”。

黄金仍是今年“硬核”投资品种吗? 专家提醒,可提高黄金产品配置比例,对冲人民币贬值风险

2020年,黄金价格累计上涨逾24%,创下十年来最佳年度表现。2021年是否又是一个黄金“丰收年”?投资者可以出手投资黄金吗?

工商银行珠海分行黄金分析师罗宏兆认为,具有货币属性的黄金,有着很强的抗风险功能。一般来说,在股市低迷时,黄金价格会出现上涨,以抵抗资产损失的风险。经历了波折的2020年,国际金价去年初以来涨幅接近30%。尽管现货黄金价格从去年8月份的历史高点回落,但市场预期,2021年国际黄金价格依然还有后劲。对于投资者而言,今年可以通过提高黄金产品配置比例,来对冲人民币贬值风险。

2020年最后一天,国际金价以微幅收涨之势完美收官,价格徘徊在1900美元/盎司

关口之下。罗宏兆分析认为,今年推动金价上涨的主要因素依然存在:财政刺激措施、宽松的货币政策、美元走弱、通胀担忧和货币贬值担忧等。而从历史数据看,从1990年至2020年的30年间,每年在1至2月、8至9月、11至12月,国际黄金价格都有较大概率走出“上涨”行情。结合今年的国际环境看,2021年将是全球经济反弹的一年,大规模的货币和财政刺激将为市场提供动力,黄金、股票等价格也会走高。随着通胀预期不断提高,投资者会为他们们的储蓄寻求通胀保护,而黄金的避险属性也是其他投资品无法比拟的,因此建议投资者密切留意、寻找黄金领域的投资机会,在今年继续配置以人民币计价的黄金产品。(艾琳)

风味各异的土豆炖肉 让人味蕾大开

文/图 梅尔



匈牙利炖肉



爱尔兰炖肉



日式土豆炖肉

日式土豆炖肉

经常看日剧的朋友,一定对日式土豆炖肉有印象,它可是高频率出现的一道菜,有时候笔者还怀疑它的地位超过了寿司。

就像在著名的日本美食剧《深夜食堂》中,就有一期是以日式土豆炖肉为主题,那一碗看起来鲜香软糯、温暖舒心的日式土豆炖肉带给了大家难得亲切的真实感;而《鸭川食堂》的开篇,也是有人专程寻找儿时吃过的土豆炖肉的味道。

按照剧中对该道美食的描述得知,日式土豆炖肉不仅是日本最普及的家常菜,而且还被称为“母亲味道的经典料理”。不过这道菜虽冠上了妈妈头衔,但其实它的起源与广泛流传与母亲的关系不大,而是与有“东方纳尔逊”之称的东乡平太郎有关。

据说东乡平太郎早期在英国留学的时候,就对当地的炖牛肉甚是喜爱,后来回到日本当上军官后,便命令人仿制了这道英国菜。

但当时的料理长并不会制作英国炖牛肉的酱汁,于是由酱油、砂糖、芝麻油等调味料制作而成的炖牛肉便成了日式土豆炖肉的原型。

如今,日式土豆炖肉主要食材是肉,再加入土豆、洋葱、魔芋丝等,油炒过后加入酱油、砂糖、味醂等调味料炖煮而成。有趣的是,关于主要食材“土豆”和“肉”,在日本不同地区还有着微妙的差别。

传说这道菜有两个起源地,分别是舞鹤市和吴市,而这两个地方用的土豆是不一样的。其中,在舞鹤市主要使用叫作“男爵芋”的品种,而吴市使用的则是叫作“五月皇后”的品种,光听名字都觉得十分的霸气。除了土豆,关于肉的选择也并不仅限于过去的牛肉,也可以用猪肉、鸡肉来做料理,不过猪肉一般会给人以不如牛肉“贵重”的印象。总体来看,日本东北部地区主要喜欢用猪肉制作土豆炖肉,而西南部地区则更喜欢使用牛肉。

爱尔兰炖肉

据说在爱尔兰有一句俗语:“世界上永远有两种东西不能开玩笑:一个是婚姻,一个是土豆。”从这里就能看到爱尔兰人对于土豆的感情深厚。而在这个国家有一道历史悠久的家常菜——爱尔兰炖肉,就是将土豆与肉结合到一个至高的地位。

说起爱尔兰人对土豆的情谊,可谓是历史久远。土豆的原产地是南美洲,西班牙人发现和征服了印加帝国,他们将土豆带回欧洲并传播。

爱尔兰土地贫瘠、潮湿、寒冷,其他农作物很难生长,但是土豆对于环境要求相对较低,并且产量很高,养活一家人相对轻松,所以爱尔兰人开始大面积种植土豆。可以说土豆给爱尔兰人带来了福音,1780年

至1840年,这五十年间爱尔兰人口翻了一倍。

而爱尔兰的气候温暖湿润,有分散耕种的传统。辽阔的草原几乎终年生长,牛羊能在户外丰饶的草场自由放牧。据说,当地的牛羊一年可以享受300多天的户外自由放养,保证了牛羊肉的绝佳口感,所以爱尔兰还是北半球最大的牛羊肉出口国之一。因此,他们能烹制出卫生、鲜嫩、可口、原汁原味的食物也就不足为奇了。

带有情意结的土豆,与优质的牛羊肉,在爱尔兰会创造出怎样的火花呢?炖煮!这就成为了传统的爱尔兰名菜——爱尔兰炖肉了。据说这道菜起源于1800年,当时的盖尔人将山羊肉或牛肉,混合菜根

和土豆放在锅中长时间炖煮而成。

如今大部分爱尔兰人的做法就是在菜市场上几斤新鲜的山羊肉,将其切割成两厘米左右的小方块,用带着青草香气的橄榄油翻炒,倒入高汤,用黄油、海盐和黑胡椒调味,加入土豆熬煮,再加入一杯健力士黑啤去膻解腻,一碗热腾腾的爱尔兰炖肉就出炉了。

这里我们会发现,做爱尔兰炖肉还会加入健力士黑啤,其实又与该国的饮食传统相关,因为爱尔兰人对于酒也是有种难以割舍的饮食习惯。爱尔兰人爱酒如命,其中威士忌就被其称为“Uisce Beatha”(生命之水),所以酒有时做菜甚至会“喧宾夺主”呢!

匈牙利炖牛肉

匈牙利炖牛肉可谓是当地美食的代表作,更冠有“国菜”之称,为世界所识。

匈牙利炖牛肉最初是匈牙利草原牧民的传统饮食,起源于公元9世纪,现亦成为从波罗的海到黑海周边,东欧、中欧很多国家在内的广大地区的日常饮食之一。其名称 Gulyás 一词原本意为“放牛的人”,炖牛肉则被称作“Gulyás hús”(意为“牧牛人烹制的肉”),如今 Gulyás 一词既指牧牛人,也指这种匈牙利炖牛肉汤。

这道菜的做法,最初的原理是牧民烘干肉类以便储存,

然后加水来制作汤或炖菜。但随着时间的流传,每个人似乎都有自己制作这道菜的方式,并添加了不同的蔬菜。除了牛肉和土豆之外,胡萝卜、洋葱、芹菜和西红柿、辣椒也都陆续出现在了汤里。

虽然配菜众多,但这道菜的灵魂应该就是匈牙利辣椒粉。据了解,在土耳其人的长期统治下,匈牙利的饮食受到土耳其的深刻影响,最典型的就是由土耳其人引进了红辣椒。他们把红辣椒穿成串挂起来保存,用来制作红辣椒粉。匈牙利人在烹饪中使用红辣椒更是青出于蓝,几

乎每道菜都要漂上一抹红,整个欧洲恐怕再没有比匈牙利更爱吃辣的国家了。

许多人对匈牙利菜肴的印象是口味浓烈、辛辣、油腻,匈牙利菜会大量使用小茴香和红辣椒粉,烹饪时又爱放奶油。如同在中国大部分地区一样,辣椒在匈牙利被广泛使用在饮食当中,他们甚至也会把红辣椒粉过一遍热油,味道更香。红辣椒粉能让菜品看起来更诱人,但其实它不会太辣,是适合多数人的口味的。而奶油则是最常用的加厚、提味和装饰的原料,不论是汤里、汁里,还

是在甜点里,奶油都是必不可少的。

匈牙利炖牛肉就是用去皮的牛后腱肉或者牛臀肉,切成方块,中火煎至表面微黄,倒入炖锅,放红辣椒粉和小茴香拌匀,再放入切成小块的西红柿、胡萝卜和翻炒变软了的洋葱。接着倒入熬好的牛肉汤,加入月桂叶,大火烧开后放盐调味,然后关小火慢炖一个半小时左右,再加入土豆块炖20分钟,倒入少量红酒提鲜去腥。肉质酥软的牛肉浸润在融合了甜椒粉独有辛香味和番茄酸甜味的汤汁中,开胃又暖身。