

珠海横琴推广“非接触式”办税

2020年“门前办”降六成

珠海横琴新区主动适应疫情防控常态化,积极推广“非接触式”政务服务。日前,记者从横琴新区税务局获悉,2020年横琴新区办税服务厅门前取号业务办理数量同比下降六成,线上业务办理超过80万宗。

非窗口 更快捷

2021年1月15日,珠海长隆投资发展有限公司收到一笔1亿多元的增值税增量留抵退税,这笔数额巨大的退税从线上提交申请到审批到退税到账,全部在两个工作日完成,获得了企业的高度赞赏。

和长隆一样有相同体验的企业不在少数。“我们公司今年申请了3000多万元的留抵退税,全程都在网上办理,申请完两天就到账,审批退税非常高效。”东西汇

(横琴)发展有限公司财务负责人表示。东西汇是横琴粤澳合作产业园区内一家文旅旅游行业澳资企业,对处于项目投资建设阶段的企业来说,退税快速到账意味着工程款项能够及时支付,员工工资能够准时发放,解决了企业的燃眉之急。

通过这种高效服务方式,横琴新区税务部门2020年全年累计办理增值税增量留抵退税100余宗,涉及金额10亿多元。该局积极推广退税全程“非接触式”办理,优化退税审核流程,“随到随审”“即到即办”,线上审批业务量同比上升47%,有效降低办税成本。

全天候 优体验

要切实推广好“非接触式”办税,培养纳税人“网办”习惯,做好引导非常关键。

“我们提供多渠道、全天候e咨询,设置‘一次不用跑’办税体验专区,创新运用智能外呼系统,对于纳税人遇到的办税个性化问题给予及时解答,通过有效引导,超过40%预约门前办税需求改为线上办税。”横琴新区税务局办税厅负责人介绍。

当“非接触式”办税越来越成为一种常态,就对线上办税的安全性和顺畅性提出了更高要求。这一点上,横琴走在全省前列,并将“横琴经验”成功向全省输出。

2020年,首创于横琴的V-Tax远程可视自助办税平台(以下简称V-Tax平台),由于在疫情防控阻击战中“表现优异”而被全省推广,截至目前,全省通过V-Tax平台办理业务总量累计超过45万宗。

除此之外,横琴以粤澳跨境



横琴新区积极推广“非接触式”政务服务(受访者供图)

办税服务为特色,创新推出的跨境人民币全程电子缴税、“一区一厅一中心”智能联动办税新模式等服务举措,全年累计服务纳税人1.9万人次,好评度超过98%。创新应用“区块链+税务”,个人股权转让涉税业务“全程网上办”超600单/月。推广“主题办税”“套餐式服务”,全年免费邮寄发票58万份。开展减税降费e直

播、旅游行业企业线上沙龙等活动,帮助纳税人理解和适用税收优惠政策,累计服务14.3万人次。

下一步,横琴新区税务部门还将创新拓展“非接触式”办税功能,于全省率先探索办税服务厅纳税人业务“全量网上办”,为广大纳税人、缴费人提供更加安全、高效、便利的服务体验。

(何叶舟 钱瑜 黄婷)

珠海今年首家民营企业获海关“VIP”通行证



香洲海关关员赴企业开展生产情况调研 杨益平 摄

“有了这个证书,我们公司就可以享受到AEO企业独有的各项优惠措施,也有助于公司进一步提升市场竞争力。”日前,拱北海关所属香洲海关为通过AEO认证的纳思达股份有限公司颁发高级认证企业证书。该公司副总经理张为志接过证书,激动不已。据了解,这是今年珠海市首家通过AEO高级认证的民营企业。

“AEO高级认证是海关信用管理的最高等级,证书含金量极高,可以享受进出口货物查验率更低、通关更快,减少稽核查频次等优惠措施,相当于获得了一张在全球40多个国家和地区快速通关的VIP卡。海关也希望越来越多的企业积极提升信用等级,加入到高级认证企业队伍中来。”香洲海关李宁副科长介绍。

近年来,拱北海关加大信用培育力度,组建企业协调员队伍,按照“一企一策”制定培育方案,建立信用培育记录台账,找准企业薄弱环节,有针对性补短板,全方位提升认证和培育质量,帮助更多企业成为认证企业。截至目前,拱北关区共有106家高级认证企业。

(何叶舟 钱瑜 梁芬芬)

阿里巴巴全球速卖通商家推介会举办 助推珠海企业“数字化”出海

为助推珠海耗材企业走出国门“数字化”出海,尽快融入全球数字化贸易网络,近日,珠海市商务局组织20余家珠海市打印耗材企业与阿里巴巴旗下跨境电商平台“全球速卖通”,举办阿里巴巴全球速卖通商家推介会,帮助珠海市耗材企业深入了解速卖通平台特点和打印耗材商家做大业务增量,有效建立海外品牌。

据了解,全球速卖通是阿里巴巴面向国际市场打造的跨境电商零售平台,是继亚马逊、易贝后第三大英文在线购物网站。

推介会上,全球速卖通相关行业负责人、全球供应链负责人对速卖通平台特点和打印耗材行业跨境电商销售情况进行了深度解析,介绍了速卖通入驻政策、“中国好卖家”项目、速卖通海外仓解决方案等,与珠海市打

印耗材行业的企业代表分享了营销、物流以及售前售后等具体业务经验。全球速卖通金牌卖家——珠海市三绿实业有限公司向参会企业分享了该公司通过速卖通平台成功出海的实践经验。

此次推介会的举行,为珠海市外贸企业转型升级,提升跨境电商业务水平、开拓更多国际市场、激发企业增长动能提供了一个良好的对接平台。

据了解,未来,除不定期举办大型的政策宣讲会和业务推广会外,珠海市商务局还将通过举办此类小型跨境电商专题活动,选取特定产业和企业与知名电商平台对接和面对面交流,更有针对性地推动珠海市各类传统制造业、商贸企业加快跨境电商出海步伐,提升企业外贸综合竞争力。(何叶舟 钱瑜)

江门粤海城汇悦城展厅对外开放



置业顾问向现场来宾详细解说江门粤海城多元的价值与前景

1月16日,设有潮玩甘化厂、新年扭蛋机、创意糖工厂、时光博物馆留影区等特色网红打卡区的江门粤海城汇悦城展厅亮相,伴随着扬帆启航的启动仪式,标志着全新城市生活地标正式亮相江门,全面揭开面向市场与客户的大幕。

据悉,江门粤海城占据江门主城区核心位置,周边生活配套成熟,项目直线距离500米内,规划有中小学校用地,将引进江门优质的九年一贯制教学

资源。江门粤海城位于西江南岸,以江之名,融合头排江景,打造江岸头排高端住宅、江岸高端公寓等产品,并以围合式布局规划近3万平方米集中式园林,满足自然观景、运动休闲、儿童成长、老人颐乐等多种需求,打造全龄化理想社区。项目并配建超两万平方米新世代都会商街,以全新的江岸漫步式创享体验,为年轻人提供极致的娱乐休闲场所。(文/图 谭耀广)

巧用香料,让美食添加“灵魂”

文/图 梅尔

中式香料

多以果实为主

香料作为菜肴里的配角,既不能抢去主角的风头,又要恪尽职守地为菜肴增色添香,绽放自己独特的魅力。我们常见的中式香料除了姜葱蒜辣椒以外,还有香叶、小茴香、八角、陈皮、肉桂、丁香等。

香叶是甜月桂的叶,闻起来有浓郁的芳香,吃起来略有苦味。香叶的叶面平滑有光泽,晒干后可用于腌渍食材、调汤、炖肉、炖菜、调馅、烹鱼。使用香叶烹调通常整片使用,需长时间烹煮才能有效释放浓郁的香味,烹调后再从菜肴中除去。不过香叶用量不能过多,否则苦味会比较突出。

草本植物小茴香,是一种干燥的果实,呈小圆形柱。它闻起来有清淡的香味,吃起来味道微甜,略带辛辣。它能去除肉中的臭味并为其增香,几乎可用于所有荤料,也可用于个别素菜中,如盐水豆腐,还可为包子、饺子的馅料调味。由于它的香味很淡不易挥发,所以通常用量会较大。

八角也是茴香的果实,它香味醇厚,很容易遮住其他香气,是香料中的“霸王花”,吃起来略有甜味,属于肉香型香料。八角可用于烧、炖、煨、煮、卤肉类的食材,可除腥、膻,增添芳香气味。因味道太突出,因此用量不能太多,否则会遮住食材的本味,本味不突出的食材最好不要用。炖肉时,需和肉一起入锅,其香气可在充分水解后融入食材。

陈皮是橘子的果皮晒干而成,质地稍硬,越陈味越香。它闻起来温和不刺激,加热后果香味十分突出,吃起来略带辛辣和苦味,常与荤、素食材搭配,腌制、调馅、炖肉、做甜品均可,炖肉时多搭配肉香清淡的荤类。据说陈皮的苦味、果香与食材本味相互调和,会发生奇妙反应,形成独具一格的香气。一加热就会释放比较明显的果香,可去腥膻,添色增香,但用量不宜太大,否则苦味盖过香味,适得其反。

5到6年树龄的桂树或大叶清化桂的干燥树皮都可以做成肉桂,它多在秋分后剥取,晒成圆筒状。肉桂香气特别浓厚,入口先觉甜,回口辣,但都不突出,味道柔和不刺激,炖肉、卤肉时可用,常与鸡肉搭配。肉桂能迅速为食材表面入味,但味道很难进入内部,如炖整鸡、整鸭时可加大用量;若食材切成小块,则要减少用量或不用,否则会遮盖食材本味。

丁香是其花蕾干燥后制成的,闻起来香气醇厚,非常突出,入口也有浓郁的香味,主要用于搭配荤料,特别适合卤制带骨头的荤料,如鸡卤水等,很少搭配素菜。丁香有极强的去除腥膻膻味的作用,香味十分突出,因此无论用于什么菜品,都不宜用量过多,否则会凸显一股子药味,喧宾夺主。



百里香



迷迭香



八角



陈皮

西式香料

多以叶子为主

做牛排时必备的迷迭香,夏日冷饮中常见的薄荷……香料除了在中餐中多用,在西餐中也是必备的。

最常见的便是迷迭香,迷迭香属植物灌木,性喜温暖气候,原产欧洲地区和非洲北部地中海沿岸。迷迭香有种特别清甜带松木香的气味和风味。香味浓郁,甜中带有苦味。通常是在菜肴烹调好以后,添加少量提味使用,主要用于羊肉、海鲜、鸡鸭类。在烤制食物腌肉的时候放上一些,烤出来的肉就会特别香。另外把干燥的迷迭香用葡萄酒浸泡后,可作为长条面包或大蒜面包的蘸料。

百里香又称为麝香草。在烹饪中,百里香被称为“调和者”,能把食物中的不同味道调和在一起,使原料本身的层次感大增,香味更加浓郁。欧洲传统上认为百里香象征勇气,所以中世纪经常用它赠给出征的骑士。百里香略微有一丝清苦,香气持久优雅,气味温和,有药味。一般在烹饪的开始阶段就会放入。百里香特别适合与鱼类食材搭配,可在烧烤白肉鱼类或鲑鱼时使用,也可以在烩制贝壳类食材时使用。

欧芹原产地中海沿岸,欧美及日本栽培较为普遍。含有大量的铁、维生素A和维生素C,是一种香辛叶菜类,多做冷盘或菜肴上的装饰,也可作香辛调料,还可供生食,特别是吃葱蒜后嚼一点香芹叶,可消除口腔中的异味。欧芹味道清新、温和,有浓郁的香茅味。它可以给菜式增色增味,适合各种食材,如意大利面、沙拉、汤、奶油、鱼、肉、土豆和烤鸡等。

牛至又称比萨草。原产于欧洲,从地中海沿岸地区至印度均有分布,是一种非常常见的野生植物,可药用或作烹饪调味料。一般西餐中都把其晾干磨成粉末使用,它会让你做的菜肴更有层次感,味道更立体和丰富。牛至尝起来有点苦味和胡椒般的辛辣味。由于它的气味浓烈扑鼻,因此只需加入少许,就能带来食物美味了。在意大利薄饼和墨西哥、希腊菜中,牛至是必不可少香料。它可以和任何番茄菜式搭配,也适用于蛋类和有乳酪的沙拉、烤肉等食物中。干燥后的粉末可以加入沙拉中为其增香。

从16世纪传到欧洲,直到现在,世上共有40多种罗勒。我们平时常用的是甜罗勒、紫叶罗勒和柠檬罗勒等。罗勒种类繁多,被誉为“香草之王”。九层塔是罗勒家族中最有代表性的一款香草,有迷人的丁香气息,是所有香草中被运用得最为广泛的材料。罗勒非常适合与番茄搭配,不论是做菜、熬汤还是做酱风味都非常独特。可用做比萨饼、意粉酱、香肠、汤、番茄汁、淋汁和沙拉的调料。罗勒还可以和牛至、百里香、鼠尾草混合使用加入热狗、香肠、调味汁或比萨酱里,味道十分醇厚。

鼠尾草不仅仅是一种传统的香草,也是在欧洲有悠久使用历史的药草。它作为药的时间甚至比作为菜还要长。罗马时代,人们就开始用其来治疗疾病,也用气味强烈的药用鼠尾草辟邪。它具有强的芳香,略带苦味和涩味,夹杂些许樟脑的味道,可为各种食物增添沁人的香味,多用于赋香,可单独做成汁或做成调味汁、咖喱汁等加入到料理中,适合于肉类、鱼类调味,尤其适合于猪肉、香肠和肉罐头中使用。