

让便民实事惠及更多纳税人缴费人

中国工商银行与商务部签署战略合作协议 共同推动商务高质量发展

横琴三项税务创新被全省复制推广

广东省政府网站日前发布了《广东省人民政府关于复制推广中国(广东)自由贸易试验区第七批改革创新经验的通知》,其中税务注销“智能预检”、税务逾期申报及简易处罚网上办理新模式、跨境人民币全程电子缴税等三项横琴税务创新被全省复制推广。截至目前,横琴税务部门创新举措在广东省一级复制推广的有27项,在珠海市一级复制推广的有10项。

不用去银行办理跨境汇款了。”“全过程只需要通过电脑或手机进行简单操作,只要几分钟就可以成功缴纳税款,同时开具电子税票。”不少使用过跨境人民币全程电子缴税业务的港澳纳税人向横琴新区税务部门如是反馈。

我们可以为境外纳税人提供远程引导(前)一>在线办理(中)一>跨境缴税(后)的全链条服务。”横琴新区税务局有关负责人介绍。

税务放管服迈出更大步伐

为了解决企业退出难、退出慢,提升市场主体活跃度,横琴新区税务部门于2020年率先启动税务注销改革,创新税务注销“智能预检”,积极构建便捷高效、公平有序、风险可控的市场主体退出制度,据统计,截至目前,横琴注销业务平均办理天数仅为0.424天,同比改革前减少57.6%。

所谓税务注销“智能预检”,就是将税务注销预检移至注销业务受理环节之前,结合横琴企业特点编制针对性的风险清单,通过系统编程开展常态化风险扫描,定期对辖区企业进行全

“体检”,把风险高、耗时的征管问题在注销前解决,为注销提速打下基础。

横琴新区税务局征管部门有关负责人介绍,通过预检,系统可以自动判定纳税人是否符合“注销即办”条件,对不符合的,系统出具清单并一次性告知需补正内容;对符合的,系统自动办结注销并出具有关文书,极大提高税务注销的效率和准确度。

为了更大限度便利企业办事,横琴新区税务部门还与市场监管、商务局、银行等部门联合推进“一门受理、信息共享、并行办理、全程监控”的商事注销集成服务,推行企业注销业务“一门通办”,有效提升办事效率。

近年来,横琴新区税务部门致力管理的智能化、信息化、人性化,其中就包括首创“税务逾期申报及简易处罚网上办理新模式”。该模式下,系统可以自

动判断并智能归集相应的逾期申报及违法违章信息,及时提示纳税人补申报及处理违法违章,如果纳税人对简易处罚无异议,在网上点击一次确认即可完成送达及签收。

如果涉及罚款,纳税人可以灵活选择银行三方协议扣款、微信、支付宝等多渠道缴纳罚款。

横琴新区税务局办税服务厅有关负责人介绍,以前税务逾期申报及行政处罚属于耗时较长的业务,现在通过网上办理,极大节省了纳税人的时间,也是横琴推行涉税业务“全量网上办”的有效措施。

“横琴新区税务部门将持续深化‘放管服’改革,从纳税人的需求出发,把纳税人的期望、意见、建议转化为便民办税举措,创造更多可复制推广的‘横琴经验’,让便民实事惠及更多纳税人缴费人。”横琴新区税务局有关负责人表示。

(何叶舟 钱瑜 黄婷)

3月17日,中国工商银行与商务部就贯彻落实党的十九届五中全会和全国两会精神,协同推动商务高质量发展、服务高水平对外开放等进行交流,签署了战略合作协议。

双方签署战略合作协议,是共同贯彻落实“十四五”规划和2035年远景目标纲要的具体行动。工商银行将持续加大外贸外资、普惠金融等重点领域投融资支持力度,积极推动经济循环畅通,充分发挥海外布局和国际经营优势,为对外经贸合作平台提供全方位金融服务,助力实现更高水平对外开放,不断提高服务新发展格局、推动高质量发展的能力和水平。工商银行将高质量落实好双方战略合作协议,更好提供具有适应性、竞争力和普惠性的金融服务。

据了解,近年来,工商银行认真贯彻落实党中央、国务院决策部署,全面履行“六稳”“六保”工作要求,全力做好金融服务实体经济各项工作。2020年,累计向境内重点外贸外资企业发放融资6700亿元。多年来,全力服务贸易促进工作,助力进博会、广交会、服贸会等重大展会取得高水平务实成果。

广发卡积极响应国家安全教育日的号召

以科技助力金融 共筑经济安全防线

4月15日是第六个全民国家安全教育日,金融机构积极响应国家安全教育日的号召,发挥科技力量,赋能金融安全,与全民共同构筑一道坚固的经济安全防线。

信用卡卡安全与广大消费者的日常生活密切相关。一个不慎容易落入“陷阱”。根据国际信用卡组织和中国人民银行规定,信用卡及其账户仅限经发卡行批准的持卡人本人使用,不得提供、出租或转借给他人使用。广发信用卡专家提醒,如果把自己名下的信用卡借给他人使用所带来的欠债、信用损失等严重后果有可能涉嫌违法。

此外,近年来“反催收”活动愈发猖獗,部分消费者抱着侥幸的心态试图通过反催收“逃废债”。其实,所谓的“反催收”,不仅会扰乱消费者的正常还款计划并收取高额佣金,还会导致消费者承担逾期滞纳金及罚息,留下征信污点。

除了“反催收”,不少不法分子常常以“快速提额”“高额备用金”的名义,利用消费者急需提升

开放,不断提高服务新发展格局、推动高质量发展的能力和水平。工商银行将高质量落实好双方战略合作协议,更好提供具有适应性、竞争力和普惠性的金融服务。

据了解,近年来,工商银行认真贯彻落实党中央、国务院决策部署,全面履行“六稳”“六保”工作要求,全力做好金融服务实体经济各项工作。2020年,累计向境内重点外贸外资企业发放融资6700亿元。多年来,全力服务贸易促进工作,助力进博会、广交会、服贸会等重大展会取得高水平务实成果。

信用卡额度进行消费的心理实施诈骗。不法分子往往在假冒银行身份,发送诈骗短信,诱导持卡人点击钓鱼网站链接,随后冒充客服索要验证码,一步步引诱持卡人完成转账,牟取非法利益。因此,广发信用卡风险专家表示,消费者要树立正确的消费观念,选择正规渠道合法办理分期还款和提升消费额度,注意保护个人信息,切勿轻易泄露个人隐私。

为了切实保障持卡人的支付安全,广发信用卡基于大数据与人工智能技术,开创了借助AI机器学习“实时风控-反欺诈模型”,以毫秒级速度识别异常交易并实时拦截,为信用卡支付铺设多重防护网,每个月大数据智能风控平台拦截风险交易超千万元。

此外,广发信用卡研发出安全管家服务、交易开关、小额免验密、交易安全卫士、3D验证功能五大工具保障支付交易安全。若持卡人不慎丢失信用卡,广发信用卡也提供了全方位的失卡保障和7x24小时智能客服,全方位为用户金融信息安全护航。

跨境办税链条全部贯通

自2020年横琴新区税务部门与中国民生银行、中国银联合作,全国首创跨境人民币全程电子缴税以来,更好地解决了港澳企业和居民在内地纳税和业务办理的诉求,据统计,截至目前,该项业务办理税款缴纳税额累计超过100万元。

“不用开内地银行账户,也

拱北海关助推 珠海进口最高印速印刷机投产

日前,经拱北海关所属香洲海关查验合格后,珠海市豪迈实业有限公司进口的一台大型成套设备“海德堡印刷机”正式投产。据了解,这是珠海市首台印刷速率达1.8万印/小时的全智能化印刷机,工作效率较传统印刷机提升3倍,年均印刷量可超5000万张。

“这是我们公司自成立以来引进的最先进的印刷机。感谢海关在检验监管等方面提供的支持帮助,使我们有效防范了贸易风险,为设备上线投产节省了不少时间。这台设备的上线投产,我们的年产值预计可增长2000万元。”该公司生产部经理陈先生介

绍说。据香洲海关介绍,为保证企业机械设备进口合规高效,该关坚持“管得住、放得开”原则,从服务贸易便利化角度出发,优化检验监管模式,通过开展报关引导,加强设备检验易发问题前置提醒,助力企业有效防范了贸易风险,同时采用第三方检验机构检验和现场实地检验的双验证检验方式,突出质量安全检验重点项目,严格保证进口机械设备安全质量。今年以来,该关共完成进口机械设备检验监管18批,较去年同期增长了一倍。

(文/图 何叶舟 钱瑜 李攀)



海关在检验监管等方面为企业提供支持帮助

文/图 梅尔

如果只能选一种煮食工具,且能做出具有广东特色,那么很多广东人都会挑上一个瓦煲。因为在广东,仿佛万物皆可煲。粤语中,煲做动词时,它是一种烹饪手法;煲做名词时,它是一种烹饪工具。煲汤、煲饭、煲粥、煲菜……任何一种做法,都带着深深的广式烙印,这也反映了广东人与“煲”的情缘。



砂锅煲仔饭,闻着香吃着更香

广东人与“煲”的情缘(上)

煲仔饭:肉、米、酱的深度融合

在广东街头,特别是冬天的时候,经常会看到一些大排档的店门口摆放着一排又一排的瓦煲。师傅从灶地快速翻盖、下料、侧煲,一系列娴熟的动作像极了街头表演,随后,一阵阵的肉香和饭香扑鼻而来。

煲仔饭也称瓦煲饭,是源于广东地区的特色美食,属于粤菜系,种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭、豉汁排骨煲仔饭,还有猪肝、烧鸭、白切鸡煲仔饭等。煲仔饭的起源并不复杂,能查到的资料都指向了2000多年前《礼记注疏》等书记载的周代八珍。周代八珍中的第一珍“淳熬”,第二珍“淳母”的做法,与煲仔饭很相似,都是以瓦煲为载体,生米煮熟成饭,只不过,过去用的是黄米,现在用的是白米。

从制作方法上看,煲仔饭并不难学,但要做得好味,从煲、火、柴、米、到配料、酱油,再到时间的掌控,每个细节都值得被好好推敲。

首先是煲,它一定是瓦煲,也

就是砂锅煲,做出来的煲仔饭才叫正宗。这个煲十分讲究,大多数老店都不会采用新煲,因为新煲有杂质,会影响食物口感;而煮过太多次的老煲,则犹如“油腻”的中年大叔,会吸油至饱使米饭变黄。只有用过几次,还有“少年感”的砂煲来煮煲仔饭,才是刚刚好。

煮煲仔饭,用哪种火也有讲究。在上世纪80年代,煲仔饭是用煤炉、柴炉来进行烹饪,由于煤炉的温度比较低,需要时间比较长,大部分人都用柴炉来进行烹制煲仔饭,而且会对柴火有要求。如今一些正宗老店还是会坚持使用柴火。据说选用荔枝柴烹制的煲仔饭能让米饭有一股荔枝的香味,淡淡的荔枝味搭配猪肉或排骨,味道一流。尤其是贴近煲仔底的那层“煲饭”,带着微微的焦味,透出浓浓的肉香,酥脆可口,又有嚼头,余香不尽。

选米也不是随意的,煲仔饭一般都是选用丝苗米,因为丝苗米水润晶莹、米身修长、柔韧适

中,吸水性好,可以很好地吸收油脂和酱汁的香味。除了丝苗米外,广东曲江本土的油粘米也很适合被用来做煲仔饭。但是,如果煲仔饭以东北大米作底,味道就变了。这是因为东北大米大多是粳米,短粗圆胖,口感偏软糯,吸水性一般,难以满足煲仔饭饭香肉香相互渗透的要求。

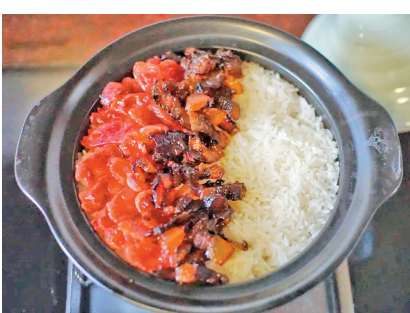
由于是用煲仔煮饭,煮饭的时间浓缩到了10分钟-20分钟,而为了迅速让米饭熟,大部分煲仔饭中的米都会提前浸泡。据一些有经验的老师傅介绍,广东人做煲仔饭还有一个煮饭小技巧,就是在煮饭的过程中会滴入几滴花生油,这样的米饭会更香。

喜欢吃煲仔饭的人,有相当一部分人是喜欢它做出的锅巴。而锅巴,则是转煲,米饭快收干水时,转小火慢焗,同时不断转动砂煲,让煲底均匀受热,再遇时浇入热油形成锅巴,这是师傅的拿手绝活。所以不少人评价煲仔饭是否地道,看的就是底下的锅巴。此外,广东人的饮食原则

中,有一条是“趁热吃”,有别于蒸饭、焗饭,煲仔饭很特别的一点是装饭用的砂煲是用陶制成,内部布满微细气孔的疏松质地,有利于水汽排出,这样煮出来的米饭才是干爽且粒粒分明。因为广东的煲仔饭都是现点现做的,砂煲的传热性能慢,保温性能强。端上后,里面还有馥气,有时候还烫得下不了嘴。

当一煲热腾腾的煲仔饭上桌时,此时还不能动筷,必须浇上煲仔饭的灵魂——秘制酱汁。酱汁也是店家需要操心的重要细节之一,各家都有秘方,但调配的规律是既不能淡而无味,也不能喧宾夺主,盖过米饭的香味和配菜的原味。

当一切准备就绪,肉在翻炒的过程中与酱汁和米饭融合,香气扑面而来。在配料的選擇上,最经典的还是腊味煲仔饭。因为腊味有天然的优势,香气足,油脂含量高,在烧制的过程中,腊味的香气在炭火的高温里渗入至每颗米饭,一口一口尽是满足。



腊味饭最为经典



虾酱啫芥兰

啫煲煲:香气伴着“滋啦声”而来

数个加压单头煤气炉,一叠瓦煲,一双长筷子;背后数个不锈钢料头盒,内盛姜片、蒜头、长葱段、干葱头、洋葱、辣椒、香菜段、冬菇;一壶生油,一壶米酒,一盒啫酱,外加盐、味、糖、蠔油、老抽各一碗,两三个专职师傅,这就形成了广东特有的“啫档”,卖出飘香四溢的“啫煲煲”。

“啫啫煲”又称作“煲仔菜”,“啫啫”其实就是粤语中的“滋滋”的音译,得名于用这种方式烹煮食物时发出的“滋滋声”。啫啫煲就是把新鲜的食材直接放进烧得极热的砂煲里炒制,高温能瞬间将食材表面煮熟,快速锁住水分,再配以葱蒜和各种酱汁爆香,出锅浇上少许黄酒爆炒,香气火爆,口感酥脆嫩。

据说,啫啫煲有生啫和熟啫之分,生啫是将生的食材直接投入瓦煲内,加入调味料和酱汁,全程大火干烧至熟,不加入一滴水,因此,这种技法对瓦煲的杀伤力非常大,上边是生冷的食材,下边是猛烈的旺火,在一冷一热的刺激之下,瓦煲用上、两次就会出现裂缝,而有裂缝的瓦煲就不能再循环使用了,如果勉强上阵,上一次使用时渗入裂缝中的油和肉汁就会跑出来,那股异味会传到这

一次的食材里面。

而熟啫则是由于有个别食材特别难熟,或韧度特别大,所以前期必须先经过熟处理才能拿来啫。不过后来出现了有的厨师为了图快、图省事,将整道菜先在锅里烹调至七八成熟才倒进已经烧热的煲仔中上菜的情况,而这样的做法等于煲仔就是充当了一个“装盘”的角色,令整道菜失去了啫啫煲独有的香味。

啫啫煲还分清啫和酱啫,清啫就是什么也不加,只用简单的调味料去啫食材。而酱啫则是食材与酱汁共治一炉,以增加颜色、香气和味道。比如说,海鲜和鸡就适合用来清啫,以突出其食材的本味;而蔬菜和瓜豆类则要用酱来啫,比如虾酱通菜,啫出来的味道可是飘香四溢。

笔者最近就在广州打卡了一家据说是啫啫煲的起源餐厅,其中“啫”了黄鳝、田鸡、牛舌,当服务员把啫啫煲端上桌的那刻当场搅拌,那种香味隔着门都能闻到,吃入口就是“馥郁十足”,相当入味。而青菜方面选择了啫芥芥兰,普通的蔬菜像带着肉汁入味,妙不可言。饭后再吃上一碗姜汁雪糕,啫啫煲的热气刚刚好中和了,一切都觉得特别幸福。



啫啫黄鳝煲