

广发银行： 以高质量党建引领高质量发展

近日，广发银行发布2020年年度报告。年报显示，近年来，广发银行坚定不移贯彻党中央决策部署，在中国人寿集团党委的坚强领导下，以高质量党建引领高质量发展，各项经营管理工作迈上新台阶，改革发展取得新成效。

广发银行董事长王滨在年报致辞中表示，广发银行坚持党的全面领导不动摇、坚持服务实体经济不动摇、坚持高质量发展不动摇、坚持深化改革创新不动摇、坚持稳健合规经营不动摇，重

新回到国有控股银行发展的主航道。“十三五”期间，全行总资产增长65%，人民币存贷款余额分别增长64%和110%，2020年营业收入和净利润比2015年增长47%和52%。

广发银行党委书记王凯表示，全面加强党的领导，以党建统领发展已成为全行共识。广发银行成立广发银行党校，制定从严治党责任清单，形成“不忘初心、牢记使命”长效机制。全面落实“六稳”“六保”任务，坚守服务实体经济的主责，向实体经济减费让利109亿

元，为抗疫企业授信超1000亿元，普惠型小微企业贷款余额同比增长33%。我们切实承担金融央企的使命，全面发力脱贫攻坚，对口帮扶的74个贫困点全部摘帽。

自中国人寿入主以来，广发银行以高质量党建促进高质量发展，在各项经营管理上稳中有进，稳中向好，经营更加稳健、风险管理水平不断提升、资产质量进一步提高、对实体经济的支持力度持续加强。在最新英国《银行家》全球银行1000强中排名第63位，较上年

交通银行珠海分行 荣获“广东省五一劳动奖状”

4月29日上午，广东省庆祝“五一”国际劳动节暨劳模表彰大会在广州隆重举行，交通银行珠海分行喜获2020年“广东省五一劳动奖状”。“广东省五一劳动奖状”是广东省总工会授予企事业单位的最高荣誉，旨在表彰对经济社会发展做出突出贡献的先进单位。

2020年，面对新冠肺炎疫情，交通银行珠海分行聚焦高质量发展主线，全行上下凝心聚力，众志成城，并肩作战，扎实落实“六保六稳”政策，服务实体经

济，助力小微发展，实现了疫情防控和业务发展“两确保、两促进”，用实际行动诠释了爱岗敬业、担当奉献、勇于创新的时代精神。

2021年，正值中国共产党建党100周年，也是实施“十四五”规划的第一年，交通银行珠海分行将始终保持一往无前的奋斗姿态，弘扬工匠精神，争做劳模表率，踊跃投身奋进“十四五”新征程，展现新作为，实现新突破，以优异成绩向建党100周年献礼。



“讲述党史小故事”演讲

凝心聚力学党史 百年辉煌守初心

珠澳两地政银机构联合举办青年活动

为促进珠澳两地青年交流，日前，中国银行珠海分行、横琴自由贸易区分行、澳门分行联合珠海市社会保险基金管理中心、澳门街坊总会，开展了“凝心聚力学党史，百年辉煌守初心”珠澳两地青年活动，各单位共70余位青年参与本次活动。

本次活动在一场别开生面的“讲述党史小故事”演讲环节拉开序幕，各单位青年代表针对党的历史、湾区建设、一国两制等分享了自身体会，并围绕党史学习、珠澳合作、湾区建设的意见及设想展开了热烈的讨论交流。活动期间穿插了“党史知识问答”环节，青年们踊跃参与，现场气氛出现了一波

又一波抢答热潮。

主题演讲结束后，各单位青年一同走访了东西汇（横琴）发展有限公司、珠海横琴跨境说网络科技有限公司，通过现场走访深入了解澳门创客在京创业直通车战略项目、自贸区横琴澳门青年创业孵化战略计划，以及未来横琴新区的发展规划和青年创业扶持计划等，为两地青年探索粤港澳紧密合作开拓了新思路、创造了新模式。

本次活动促进了珠澳两地青年们的联动交流，加深了珠澳两地政银企合作，为发展大湾区金融民生服务夯实了基础，也为珠澳两地融合互动发展提供金融助力。（文/图 文琳）



工行工作人员上门为受伤外籍老人核实办理代理结汇和取款手续

老人意外摔伤 工行员工热心相助

4月27日，工商银行台山碧桂园支行员工上门核实了一位外国老人的委托代办业务，帮助老人顺利结汇，解了这位老人燃眉之急。

事情源于两个星期前。这名老人出门时不慎摔倒，需要住院治疗，然而老人存折里的钱大都是外币，又没有直系亲属在华代办结汇。工商银行台山碧桂园支行的员工紧急联系了上级行和外管局，确定了特事特办的服务方式，便有了这次上门服务。

老人称赞该行员工“you are all angels”，原来老人这次摔伤，工商银行台山碧桂园支行的员工除了特事特办帮助老人结汇，还发生了很多温暖的故事。当天，老人摔倒后，周边商户纷纷上前，碍于语言不通，都没办法帮到老人。就在附近的工商银行台山碧桂园支行员工发现情况后，来到老人身边，用流利的外语询问老人情况，还贴心地疏散围观群众，缓解老人的尴尬。

起初，老人不愿呼叫120。细问之下原来老人出门只带了少量现金，担心

无法支付医疗费用。工商银行台山碧桂园支行的员工见老人痛苦的表情，判断对方伤得不轻，必须送院治疗。该行员工表示，自己可以帮忙先垫付相关费用后拨付了120。

在等候救护车的期间，该行员工始终蹲坐在老人身边，陪他说话，分散注意力减轻痛楚。医院检查发现，老人左股髌骨骨折，需要住院治疗。由于老人一直独居在中国，住院期间连件换洗的衣服都没有，于是老人尝试再次向该行员工求助，得到该行员工积极回应。

现在，工商银行台山碧桂园支行的员工还在为这名老人从国外收汇的事情奔忙。

江门中石化开展职业病防治周活动

4月25日至5月1日是第19个《职业病防治法》宣传周。近日，江门中石化以贯彻落实《职业病防治法》《健康中国行动（2019—2030年）》为主线，开展系列法治宣传活动。

4月28日，活动在白沙加油站举行。活动围绕“共健康中国，共享职业健康”主题，现场通过设立宣传台、制作宣传展板和横幅、发放宣传资料、现场解答等形式介绍企业、员工相关的权力、责任和义务。内容包括企业要履行法定告知义务，并为员工职业健康与人身安全提供必要的指引，并结合化工企

业职业病危害实际，科普噪声、接触性皮炎职业病防控知识，指导员工自觉遵守公司HSE规章制度；正确使用职业病防护设施和个体防护用品；参加职业卫生知识培训；定期接受职业健康体检；发生职业病危害事故或发现职业危害隐患时及时报告；树立自我保护意识，积极配合公司的管理，避免职业病的发生。

通过这次活动，提高了员工对职业病防治的认识，为保护劳动者健康、促进经济社会和谐发展营造一个良好的环境，切实保障公司及员工的合法权益。（文/图 彭丽惠）



工作人员向员工宣传如何防治职业病

拯救夏日的凉拌菜

手撕茄子

口水鸡

凉拌皮蛋豆腐

凉拌杏鲍菇

文/图 梅尔

炎炎夏日，就算是多么热爱厨房的人，也难免会感到一丝头痛。凉拌菜的出现，不仅可以拯救一众厨房达人，也可以让食客味蕾大开。凉拌菜，其实就是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据自身口味的喜好，可以分出香辣、麻辣、五香三大类别。

凉拌菜的历史颇为悠久，据说可以追溯到周朝和先秦时期。每一道凉拌菜，吃的不仅仅是食物的本身，调味料才是灵魂所在。糖、香油、醋、盐、辣椒油等调味的多或少，赋予了每一道凉菜不同的味道。吃前将各种食材连同酱汁拌均匀，酸、辣、甜、麻香味儿在口腔中散发开来，醒胃又养生。

【口水鸡】

在广东，无鸡不成宴，如果要做成凉拌菜，倒是可以尝试传统川菜的做法——口水鸡。

这是一道集麻辣、鲜香、嫩爽于一身，有“名驰巴蜀三千里，味压江南十二州”美称的传统川菜。据说名称与文人郭沫若有关。郭先生曾经这样描写这道菜：“白生生的肉块，红殷殷的油辣子海椒，现在想来还口水长流……”于是，口水鸡三个字便越传越广。

煮口水鸡，挑选的鸡肉甚是重要，肉是否鲜嫩取决于鸡的大小。鸡要选两斤的童子鸡。杀好后一定要把血水冲洗干净，

【手撕茄子】

说到夏日的时令蔬菜，茄子可是当仁不让，盛夏吃到的茄子口感是最好的。而且茄子可清心解暑，有助消化，对防治高血压、动脉硬化、脑血栓、老年斑等有一定功效，真可谓用处多多。

不过虽然说茄子是常见的下饭菜，但是油煎或者炖煮都很费时耗力，如果做成凉拌那就容易多了。而且别看

【凉拌杏鲍菇】

夏日对不少女生来说，就是一个瘦身的季节，而想在蔬菜中吃出肉味，杏鲍菇就是不可多得的选择，做成凉拌也相当清淡爽口。

杏鲍菇和其他菇类不同的是，其肉质更厚实，吃起来也更加肥美嫩滑，因此很多人都将其比喻成“植物鲍鱼”。杏鲍菇当中含有大量的寡糖，其不仅可以促进食物的消化与吸收，还可以促进人体对代谢废物的排泄。对于女性来说，有减肥瘦身、排毒养颜的功效，所以说女性可以多吃一些。另外杏鲍菇本身还具有清香，可以提高人们的食欲。当然了，多吃杏鲍菇，对胃溃疡和消化不良的人也有一定的益处。

首先将买来的杏鲍菇去根洗净，之后泡入淡盐水之中，浸泡半小时后取出，沥干水分后切成细丝，放入碗中，待用。

【凉拌皮蛋豆腐】

这道菜属于鲁菜系，味型咸鲜，是很多人都喜欢的家常菜。夏日制作凉拌皮蛋豆腐，那是一道相当合宜的开胃菜。

首先选择的是市场上购买到的内酯豆腐。内酯豆腐太嫩不容易脱盒，我们可以将盒底四角各剪个缺口，撕去密封膜，倒扣盘中即可完整取出。

否则鸡肉发腥、发黑。鸡的煮泡时间也十分讲究，煮鸡的时候要中火烧开后5分钟关火，然后再泡45分钟。而煮鸡用的汤料也需要恰到好处，这样可以最大限度地保存鸡的可溶性蛋白，增加鸡肉的鲜美程度，又能具备其特有的香型和滋味。

酱汁方面，锅中加油烧至六成热，下姜蒜末、葱段爆香。关火后加入干辣椒粉，搅拌均匀后滤出红油备用。另起一锅，加入生抽、醋、糖和盐，小火加热至糖盐融化，作为酱汁。鸡腿肉装盘，浇上酱汁和红油，撒上葱姜蒜末、花生碎和红辣椒就完成了。

手撕茄子用料简单，味道那是相当赞，酸酸辣辣正好跟米饭组成完美搭档。

首先我们将茄子切长条，放入蒸锅蒸熟，然后取出放凉。凉好后用手撕成条状，放在盘中备用。杭椒和小米椒切小块，蒜切末。锅中放油，分别加入蒜末、辣椒爆香，然后加生抽、醋、糖，关火搅拌均匀。最后把调酱汁淋在茄子上拌匀即可。

之后将佐料备好，包括将葱切圈、蒜制成蒜泥、姜切碎，备用。随后点火，起锅，加入适量清水，烧开后将杏鲍菇放入开水中焯熟，之后取出，沥干水分备用。

另起一锅，向锅中加入少量食用油，待食用油变热后，将姜、葱、辣椒放入锅中，进行煸香，之后加入适量生抽、食盐、蒜泥与蚝油，制成酱汁。随后立即将酱汁浇到焯熟的杏鲍菇上，凉拌均匀。最后再放入少许香葱，作为点缀，即可食用。

这道菜当中的杏鲍菇可以焯熟，当然也可以蒸，其实蒸非常不错，因为蒸出来的杏鲍菇不仅美味而且营养还不会流失。另外，需要注意的是，杏鲍菇属于食用菌，富含各种调味增鲜的氨基酸，因此，在凉拌的时候最好不要使用味精等增味品，以免影响杏鲍菇本身的鲜美。

蒜和葱切末，姜擦成泥。锅中倒入少量油，煸香葱姜蒜。碗里加入生抽3勺、陈醋1勺、油泼辣子、香油、白糖和刚煸香的葱姜蒜末。也可以直接在锅里加所有调料爆香，再盛出放凉。皮蛋剥开切碎，铺在豆腐上，再撒一些榨菜碎提升口感层次。最后浇上酱汁，装饰点香菜碎和红椒圈就完成了。

“2021年斗门盛宴”活动 评选结果出炉

30道斗门美味 收录入库

日前，由珠海市斗门区文化广电旅游体育局主办的“2021年斗门盛宴”活动评选结果出炉。来自粤港澳大湾区多地的幸运儿们作为大众评委，与8位专业评委组成“百人品鉴团”综合选出“斗门十佳名小吃”“斗门十佳金牌菜”“斗门十佳特色菜”作为“2021年斗门盛宴”餐饮名菜收录入库。

“斗门十佳名小吃”分别是：来自德记饼家的莲溪豆沙月饼、来自赖东彩的咸茶、来自金利大酒楼的斗门烧汁莲藕、来自金胜酒楼的咸香鸡爪、来自金泰福酒楼的南瓜薄饼、来自赵家园金福酒楼的南瓜饼、来自鹅岭味的五味甜酸鸭掌、来自珠海中兴宇食品有限公司的赵氏鸭脚包、来自珠海鹤山乡村文化旅游专业合作社的懒懒米创意米糕和来自侯氏虾米糕的传统虾米糕。

“斗门十佳金牌菜”分别是：来自大赤坎肥仔强烧烤海鲜餐厅的荔枝柴叉烧、来自金胜酒楼的意味薯松露焗鲈鱼、来自大赤坎鸿图酒楼的龙眼荔枝柴排骨、来自赵家园金福酒楼的玉龙耀海鲈、来自虎山金果的虎山金果琵琶鸭、来自金利大酒楼的蓝莓牛肋条、来自品福 GUANG 餐厅的烧椒鲜味鲍鱼、来自盈亨酒楼的奇妙锦绣鲈、来自御温泉西客餐厅的去骨牛腩排和来自厨乐食材体验馆的黄金海鲈。

“斗门十佳特色菜”分别是：来自金胜酒楼的金胜脆皮烧肉、来自斗门人家酒楼的龙腾四海、来自赵家园金福酒楼的油盐焗青蟹、来自盈亨酒楼的奇妙杂粮焗鲜鲍鱼、来自金利大酒楼的特色生菜羹、来自厨乐食材体验馆的鲍鱼红烧肉、来自鹅岭味的五味甜酸鸭、来自珠海鹤山乡村文化旅游专业合作社的广东三宝鹅、来自金泰福酒楼的香煎雷饼和来自侯氏虾米糕的纯手工特色捞粉。

“活动结束后，我们还将继续通过各种渠道推广此次入库的美食，不断充实‘斗门盛宴’美食库，结合新出台的《珠海市斗门区旅游产业发展专项资金管理办法》进行扶持，希望能形成良性循环，激励更多的美食商家参与。”斗门区文化广电旅游体育局相关负责人表示。（梅尔）