

# 汇聚企业创新力量 助力珠海数字转型

鲲鹏应用创新大赛广东赛区总决赛举行

日前,由广州“鲲鹏+昇腾”生态创新中心、华为珠海新一代信息技术应用联合创新中心主办,华发产业园运营管理有限公司(以下简称“华发产业园”)等单位共同支持的“鲲鹏应用创新大赛2021广东赛区总决赛”(以下简称“大赛”)在穗举行。本次大赛旨在带动广大企业在各自领域持续创新,加速商业落地部署,激发大湾区创新潜力,共吸引全国58支队伍235名选手报名参赛。

大赛当天还举办了企业专场交流活动,华发产业园、华为技术有限公司等单位的领导嘉宾出席活动,与参赛的二十余家代表性科技创新企业开展交流,介绍珠海高新区、华发产业园发展情况及产业落地政策。



## 携手打造珠海数字经济发展标杆

近年来,珠海大力推动数字经济转型升级。2020年4月,珠海市人民政府就与华为技术有限公司签订战略合作协议,共建国内领先的鲲鹏产业生态,助力珠海新一代信息技术产业发展和智慧城市建设。

作为与珠海经济特区

同龄同行的本土国企,华发集团秉持“科技+”发展战略,凭借在实业投资、实业发展载体平台建设运营等方面丰富的经验和人才优势,积极助力珠海市数字产业发展。2020年11月,华发集团与华为“强强联合”签署战略框架协议,华

为珠海新一代信息技术应用联合创新中心正式落户高新区总部基地。双方旨在将该基地打造成为粤港澳大湾区乃至全国的“数字化”“产业数字化”的发展标杆,为巩固提升珠海乃至大湾区的数字经济发展新优势提供有力支持。

## 载体+服务+赋能 撬动产业升级发展

在企业专场交流活动中,华发产业园、华为技术有限公司等单位代表分别就高新区投资政策、华发产业园服务优势及赋能体系、珠海鲲鹏生态企业引入办法及补贴等方面进行了交流推介,吸引与会的众多科技创新企业代表频频提问,活动中互动交流不断,现场气氛热烈。

华发产业园相关负责人在现场推介中表示,作为华发集团旗下的实体产业发展载体运营平台,该公司依托中以国际产业园、信创产业园、大健康产业园、智能制造产业园、澳门产业多元十字门中央商务区服务基地等“四园一基地”的产业园区载体,以智慧园区管理平台为

基础,以提升产业培育能力为中心,打造覆盖企业成长全周期的综合服务体系。“本次大赛为激发行业应用创新、加速产业融合、促进人才培养提供了一个广阔的平台,欢迎各方企业与华发产业园一道共创产业生态、集聚创新资源,撬动数字产业升级发展。”(何叶舟)

珠海中行加速推进“跨境理财通”业务的各项准备工作

## 为拓宽非居民业务铺路搭桥

推出澳门居民珠海社保“跨境办、线上办、一站办”业务,推出全国首笔跨境账户条码支付收单业务——“跨境钱包”……珠海中行不断创新金融服务促进大湾区融合。据悉,目前,珠海中行正积极联动监管机构、澳门中行,紧锣密鼓加速推进“跨境理财通”业务的各项准备工作,为拓宽非居民业务铺路搭桥。

### 实现跨境金融业务全覆盖

今年2月8日,FT账户(自由贸易账户)业务在珠海中行正式上线,依托办理FT账户体系下开户、存款、汇划、兑换等多项业务,实现跨境金融业务全覆盖,受到珠海众多外贸企业的好评。此外,作为粤港澳大湾区首批落地金融机构,5月17日,珠海中行成功办理香港首笔“出口信保保单融资”应用场景融资业务,大幅提高了交易真实性核验的效率和质量,有效提升出口企业申报融资的便利程度和服务体验。

跨境联动,夯实湾区金融服务基础。

2020年,珠海中行联动澳门中行、横琴中行,推出澳门居民珠海社保“跨境办、线上办、一站办”业务,实现政银医三方融合的全国首创新模式。6月16日,澳门居民使用中行手机银行及政府部门API申请社保卡10067笔,较2020年同期申请笔数增幅达93.48%。此外,珠海中行还联动澳门中行,率先完成粤港澳跨境电子直接缴费系统的业务对接,切实解决澳门居民民生缴费需专



FT账户(自由贸易账户)业务在珠海中行正式上线

末,珠海中行作为港珠澳大桥项目承贷140.78亿元。此外,珠海中行联动澳门中行,横琴中行作为珠海横琴口岸项目核定授信总量约100亿元。2020年,珠海中行紧抓珠海城市更新建设发展机遇,为金湾海上风电场、南方海上风电、香海大桥、金海公路大桥等城市重大项目提供足够力授信支持。

科技赋能,优化民生服务质量。为切实服务珠海社会民生,珠海中行联合珠海市银行业协会、不动产登记中心,首创“不动产登记+互联网+金融服务”新模式,实现珠海市二手房交易、出证、放款“三合一”的高效线上办理。

联合珠海市公积金中心,打造高新区管理部智慧服务大厅,为企业群众提供优质线上线下融合性服务平台。联动香港、澳门、江门,在全省率先推出不动产登记“跨城、跨境”办理新模式。全省首创中国银行手机银行园区卡模块,为伟创力、斗门超毅等珠海重点企业员工园区卡开通手机银行圈存、充值和消费功能。

(文/图 何叶舟)

### 为重大项目提供授信支持

互联互通,为重点项目提供金融支持。2009年,中国银行成为“港珠澳大桥”主桥项目贷款牵头行,为全方位做好金融配套服务工作,珠海中行作为大桥建设单位及其上下游单位提供账户管理、资本金管理、建设资金管理以及通车配套服务等一系列支持。截至2020年

## 江门中石化开展计量员竞赛比武活动

8月3日至5日,中石化江门公司组织6个经营部开展计量员技能竞赛比武活动(初赛),该公司所有计量员及计量管理人员参加比赛。

活动采取笔试和实操相结合,通过现场测量油罐油高、油罐油温等一系列操作,现场气氛活跃,规

范了计量人员基本功操作技能,提升了计量突发事件的应急处理能力,让计量人员认识到不足和差距,切实提高理论水平和岗位操作能力,形成了以赛促学和促练的良好氛围,活动达到了预期效果。

据悉,为确保竞赛顺利开展,江门中石化精心制订竞赛方案,

将计量法律法规、标准、管理制度等理论知识下发给参赛人员复习,发扬石化员工“练本领、赛技能、比贡献”的良好风气。本次竞赛也提升了计量人员整体综合素质,形成“比学赶超”的良好风气,为企业的油品经营、技术进步保驾护航。

(彭丽惠)



### 巧动脑筋制作鱼皮饺

据说鱼皮饺的发明,来源于对云吞的追求。一颗好的云吞,讲究的便是皮薄。轻薄如纸甚至如薄纱,可隐约看到馅料是对一个好云吞的赞美,但是成也皮薄败也皮薄,火候掌控失误就会烂在锅里。所以,一些岭南的云吞面店铺,就尝试改良用鱼皮做云吞皮了。

据说,经过改良的鱼皮并不是全部用鱼皮取代面皮,这鱼皮其实不是真鱼皮,而是改良的面皮,是把新鲜鲮鱼去鱼皮,将背脊肉切碎制成鱼蓉,再与澄粉混合制作成饺皮。鱼皮制作的云吞爽滑耐煮。后来,形状又改为扁平的

半圆形,呈粉角状,于是“鱼皮角”遂告问世。由于它略似北方饺子,也称鱼饺。

出名后的鱼皮饺决定单飞,与面条分道扬镳(广东云吞大多与面为伍,以“云吞面”的组合出现)。鱼皮角的特点是洁白鲜嫩,香滑爽口,鱼皮比起面皮更有韧性,吃起来自然有鱼肉鲜味,又有喷香肉韵,干蒸、煎焗、放汤都十分可口,可谓“不是饺子,胜似饺子”。

在广东,顺德鱼皮饺的种类不少,以腊鸭肝鱼皮角最为甘香味美,顺德“清晖鱼皮角”更被认定为“中华名小吃”。后来,鱼皮饺更用来象征面皮的筋道与纤薄。

### 可做零食还可做工艺品

经过发展和改良,一些老字号大排档里,还有一道神秘菜品——咸蛋黄炸鱼皮,吃过的人无不拍手叫绝。新鲜的鱼皮经过油炸后,咬起来沙沙作响,声音甚是好听。外面再裹上一层沙沙的咸蛋黄,两者搭配,天作之合。

制成零食的鱼皮,吃起来酥脆可口,香气浓郁,连剩余的一点腥味都没有了。后来经过厨师们的不断研究发展,它除了咸蛋黄味,还衍生出樱花牛乳、芥末海苔、蜀地藤椒、辛香咖喱、天台烧烤等多种味道,让人有多种选择。

鱼皮除了在吃的道路上越走越远,北方人也巧用鱼皮,不仅贡献在吃,还开创了鱼皮艺术品的纪元。制作艺术品的鱼皮可以用多种鱼实现,鲨鱼皮甚至鲸鱼皮都是很好的原料,制作繁琐但不复杂,鱼皮轻盈且有韧性,过去与伦比的华丽感。



文/梅尔

曾几何时,鱼皮就像是鱼的“下脚料”般存在。它属于那种在尝试前不容易感兴趣的食材,很多人更是以强大的联想本能,把它和“腥”“鱼鳞”联系在一起。但其实鱼皮做得好,那种爽朗的口感加上淡淡的海水香味能令人耳目一新。

事实上,鱼皮的世界里也有南拳北腿的派系之分,南派以顺德鱼皮为代表,“拳法”变化多端且细腻精致,主要采用鲮鱼,刮肉取皮,不仅用于凉拌,也善于提炼鱼皮的胶质做菜。北派粗犷,“腿法”直取要害,原料以黑鱼为主,吃法简单,冷吃或炖煮。

### 入门级的凉拌爽鱼皮

在广东,吃鱼皮至少有数百年历史。鱼皮当年被创造,主要是顺德人秉承“食材不浪费”的精神,鲩鱼鱼肉做鱼生后,那薄薄一层鱼皮,顺德人也觉得不要浪费,于是挖空心思去想办法烹制鱼皮,最后用多道工序,多种材料,制作出闻名珠三角的凉拌爽鱼皮。

那么制作一道爽口的凉拌鱼皮需要多少材料和工序呢?据了解,“去鳞起肉”的刀功是必备的。鱼鳞去掉好理解,起掉鱼皮下连接着的鱼肉最考功夫,不去掉这层肉,将严重影响鱼皮口感。一条3斤到5斤的鲩鱼,老师傅只需要

1分钟多时间,就能起到鱼皮,但这功夫一般需要两三年的磨练。

其次是用碱水腌制,顺德人传统喜欢用桑枝叶烧掉后加灰,再调制成特别的碱水,现在桑枝稀少,但也有全新手法配置碱水,这道工序后,鱼皮初步的爽脆口感已成形。

第三是灼熟,技巧是一定要太滚的开水,而且滚熟后要第一时间放在冷水中,极短时间的热胀冷缩,加强了鱼皮的爽滑口感。第四步就是加入超过10种作料,有盐、胡椒粉、白酒、辣椒油、生油、麻油等,其中又有数种还是店家秘制,之后就

是“戏肉”,搅拌好配料后,两手开始拼命挤压抓拿鱼皮,每一把都用尽力气,榨出鱼皮中的水分,这就是凉拌爽鱼皮的最大秘诀,不仅让配料与鱼皮充分融合,彻底辟腥,而且还打破鱼皮内部水分,造成鱼皮“干身”效果,吃起来的爽脆感简直可以“直奔天际”。

当然,顺德人制作凉拌爽鱼皮更会添加顺德特色,这便是“捞起”,即放下咸酸、花生米、炸物、姜葱丝等,铺满鱼皮表面,然后上台在客人面前用筷子搅拌,这一过程就是“捞起”。而“捞起”还有一个粤语谐音的意味:“捞得风生水起。”

▲咸蛋黄炸鱼皮

▼凉拌爽鱼皮