

广珠二手房过户“跨城通办”首单落地

两地群众实际需求引导登记服务方式质的变革

2020年12月底,广州、深圳和珠海三地不动产登记具备“跨城通办”条件。日前,珠海市不动产登记中心与广州市不动产登记中心密切合作,成功实现了首单二手房过户的“跨城通办”。

曾先生与吴先生是多年的老朋友,年轻时四处打拼,成家立业后定居广州。近期,两人聊天时,吴先生提到了想出售自己在珠海的一套房产,曾先生正好想买,两人达成交易意向。

但因疫情原因,两人都无法到珠海办理过户。两人想到了珠海与广州不动产登记中心推出的“跨城通办”服务,抱着试试的心态,两人电话联系了珠海不动产登记中心,提出了诉求。

珠海市不动产登记中心了解情况后,马上与广州市不动产登记中心联系,对接前期工作。9月1日,买卖双方就近到广州市不动产登记中心窗口提交资料申请过户,广州

市不动产登记中心安排了专人专窗,对该宗二手房过户进行了转移登记与税费征收的一次性预受理,相关信息通过系统推送至珠海市税务局与珠海不动产登记中心。珠海市税务局与珠海市不动产登记中心在线审核,当日,买卖双方就收到了缴税缴费短信通知,他们按通知指引通过手机完成了税和不动产登记费的缴纳。9月2日,新不动产产权证按照预留地址寄出,隔日即可收到。

整个办理流程,买卖双方不需要离开居住城市(广州),即可完成过户、缴税、缴费及领证等事宜。对这种让信息多跑路、让群众少跑腿的“跨城通办”方式,曾先生与吴先生由衷地点赞。

随着“放管服”改革的深化和粤港澳大湾区建设的推进,在省自然资源厅的指导下,珠海市不动产登记部门锐意创新、担当作为,在短短三年内,依托互联网,打造了不动产登记“1+N”创新服务体系,服务范围先后从“全城通办”到“江珠通办”、“珠澳跨境通办”和“广深珠跨城通办”、“跨省通办”;服务时限从3年前的“753”(7天、5天、3天)逐渐压缩到“310”,线上“智能秒办”、线下“即来即办”的事项不断增加,不动产登记服务效率和企业群众的办事体验感实现了质的飞跃。

(何叶舟)

广州好丽友 获评减污降碳突出贡献企业

近日,广东省生态环境厅办公室发布“关于授予第一批‘减污降碳突出贡献企业’称号的通知”,凭借多年来在推动绿色环境经营、可持续发展方面卓有成效的努力,好丽友食品(广州)有限公司成功入选。

近年来,好丽友积极响应国家减污降碳号召,持续推动绿色工厂创建活动,通过改进升级设备、优化生产工艺、提升节能环保意识等多项举措,切实有效促进电力、燃气、水资源节约与循环利用。

据悉,自2017年起,好丽友广州工厂即启动降耗指标计划。在实践中,广州好丽友通过更换高效率水泵、磁悬浮制冷机、鼓风机、空气能热泵等设备并建设高效制冷站等举措,在提升资源利用率的同时,从源头减少资源消耗。其次,对产品生产工艺进行系统优化,促进不同生产环节之间的贯通,加强余热、废水的二次循环利用。先进污水和废气处理设备的引进有效减少了污染物的排放。与此同时,工厂大力宣传节能减排意识,动员员工参与,杜绝浪费。截至2020年,相较于

2017年好丽友广州工厂单位产品能耗下降22%,碳排放降低24%,用水量降低42%,亲环境经营战略取得显著成效。

深耕中国市场26年,好丽友始终密切关注环保相关议题,致力于降低经营活动对环境的影响,推动资源的可持续利用。就在前不久,好丽友广州工厂还顺利通过广州市“清洁生产企业”审核认证。去年9月,工业和信息化部公示第五批“绿色制造”名单,好丽友沈阳工厂获评国家级“绿色工厂”。

从中国到世界,环保是全人类的共同课题。好丽友社会责任部门负责人表示,未来,可持续发展仍是公司的基本方针,好丽友将积极推动环保活动内化,与经营全过程相结合。今年好丽友在集团层面构建了“全球碳排放综合管理体系”,新设由生产、设备、管理等六部门负责人组成的“绿色TPT”(Green Task Force Team),好丽友中国、越南、俄罗斯、印度、韩国工厂携手制定集团层面碳排放目标以及能源节约方案,实行全球统一碳排放管理。

摩托车起火 江门中石化员工35秒快速扑灭



9月6日21时许,“不好,着火了。”一段急促的呼喊声打破了中石化江门蓬江油站的宁静。当班员工陈柏新、梁艳红循声看到油站入口处有一辆摩托车着火。两人马上启动应急预案,梁艳红协助疏通车辆,陈柏新取出干粉灭火器在上风口对着火根部喷射,不到35秒便扑灭明火。原来车主卢先生当天连续行驶了2个多小时,因长时间行驶导致电池过热引发着火。“多亏中石化员工训练有素,把火及时扑灭,太感谢你们了!”卢先生和加油的市民纷纷拍手称赞。(文/图 梁春杰 张凤娇)

家居产品品牌“牵手” 中山本土装饰企业

羊城晚报讯 记者林翎报道:9月8日,大自然家居“牵手”缘森泰装饰新闻发布会暨强强联合助力“双品牌”战略签约仪式在广东缘森泰装饰有限公司总部举行。此次签约,是家居产品大品牌与本土知名装饰企业的优势互补,缘森泰将“绕道”经销商,借助大自然家居一站式工厂直供家居产品的优势,大幅让利给消费者。

自然整装大家居是大自然家居控股有限公司(香港主板:02083)的全资附属公司,专注装修核心环保主材木作类家居产品。广东缘森泰装饰有限公司专业从事居家、写字楼、酒店、商场、别墅设计与装修等,是广东省装饰行业协会理事单位。

大自然整装大家居运营总监程正位介绍,此次与缘森泰签约,是大自然整装大家居布局全国市场的其中一站,是强强联合让利消费者的战略合作,大自然整装大家居为缘森泰客户提供从木地板、瓷砖、橱柜等综合材料的一站式供应,而缘森泰通过个性化的设计,借助大自然整装大家居的材料包,为客户打造高品质的居家环境。

缘森泰董事长王炳林介绍,此次签约后,将实行“双品牌”运作模式,既是品牌的强强联合,又是装修行业不同环节的优势互补,采取工厂直供的模式,装修材料从仓库发货直接到达中山业主的装修工地,省去经销商铺租、人工、水电等运营成本,比如原来需要1000元才能买到的材料,如今可节省40%左右的成本,最大可能让利消费者。

双方签订合作协议

“李鬼”还是“李逵”? “套路贷”很有套路



李先生来到中国银行珠海保税区支行进行现场咨询 受访者供图

“套路贷”陷阱四伏,花样百出,在网上随便搜索“套路贷”等相关字眼,立马就会跳出许多关于套路贷陷阱的案例。虽然针对此类案件的防范提醒很多,但还是有人中了招。近日,市民李先生收到一条短信,声称可以低息、无抵押、无担保借款、放款迅速,短信里还附有一款名为“某某贷”的软件下载链接。因为急需用钱,李先生便毫不

犹豫地通过短信链接下载了该款贷款软件,并进行了贷款申请,但随后他被平台客服告知银行卡号有错,需要缴纳1万元的认证费用。于是李先生就按照客服要求转账1万元,但紧接着他又被告知需要再缴纳2万元的贷款保证金,对方还承诺在贷款发放后,平台将按双倍保证金退还到他的银行账户。李先生这才心生疑惑,来到中国银行珠海保税区支行进行现场

咨询。“办理个人贷款需要缴纳保证金吗?”“银行贷款是不需要缴纳保证金的,申请贷款时,银行不会额外向客户收取费用。”

听到这,李先生心里犯了嘀咕,便向该行业经理详细讲述了自己在网上贷款的经过。该行业经理查看李先生下载的“某某贷”APP,发现该APP虽然与某银行的“某某贷”名字相同,但字体以及LOGO存在较大差异,属于“李鬼”型APP,便提示李先生停止向该平台继续转账,同时保存好相关聊天记录及网贷APP作为证据,并立即报警。李先生这才明白自己是真的中了招,立马报警处理,并对中国银行珠海保税区支行工作人员表示赞许和感谢。

“套路贷”套路多,不法分子经常会利用山寨APP设置陷阱,加以低息、无抵押、无担保、放款迅速等为诱惑,让不少人中招。广大市民应当提高自身防范意识,通过手机应用市场或者知名商城下载软件,不要点击不明的应用供应商、链接、二维码下载安装软件。同时,应当尽量通过正规银行渠道贷款,不要盲目轻信诱惑。若遭遇诈骗,要保留好相关证据,第一时间报警寻求法律保护。(艾琳)

27个环节的讲究做法

北京烤鸭作为标志性的美食,与其他烤鸭有着明显的差别,“讲究”是这道名菜的一大特点。吃一只正宗的北京烤鸭,需要经过重重工序。鸭子在上桌之前,就要经过宰杀、制坯、烤制三道工序,整整27个环节。鸭坯筛选是第一步,北京烤鸭选用的鸭子是北京填鸭,鸭子肥硕,全身白羽,体重在4斤-5斤之间,以秋天和春天的鸭子为最佳,且需每天通过人工填食的方式使鸭子增肥。相比较南京湖鸭,北京填鸭脂肪厚而肥美,烘烤之后别有风味。鸭子经过层层筛选后,还得经过宰杀、吹气、烫坯、打色、晾坯、灌汤等12道工艺环节才有资格进烤炉。

灌汤是决定烤鸭口感的重要一步,在鸭子身上开一个小洞灌水,这样烤制可保留住鸭子的水分,使鸭肉更为丰盈饱满,还可让鸭子皮涨开变得又薄又脆。灌好鸭子,就可以送进烤炉了。经过六百多年的发展,北京烤鸭衍生出两大派系:一是以便宜坊为代表的南方焖炉烤鸭,另一派则是以全聚德为代表的北方挂炉烤鸭。而挂炉烤鸭则以果木为燃料明火烘烤,翻转、燎烤是其中最关键的步骤,在烤制的过程中要求厨师及时检查、翻动换位,以确保鸭子受热均匀,明火烤制的鸭子脂肪被分解得更彻底,鸭肉散发着一股淡淡的果木清香,鸭皮也更为香脆。

珠海也能尝正宗风味

北京烤鸭如此诱人,那在珠海可以尝一口吗?笔者获悉,位于情侣南路的大隐酒家,聘请了来自全聚德的20年北京烤鸭师傅,为珠海人带来最地道的北京烤鸭,还真的是可以去尝一下。据说,大隐酒家精选上好北京填鸭,从清洗到烤制,每一个步骤都没有马虎,这看似简单的工作,实则大有学问。都说十年磨一剑,必须是有多年经验积累的师傅,才能将鸭子烤出“片皮鸭”的标准。宰杀后先风干24小时,挂上由大隐秘制配方的“脆皮水”,再由300多摄氏度的高温带来美味且地道的“北京烤鸭”。生活需要仪式感,刚出炉的烤鸭被烤鸭师傅推送到桌边现场表演片鸭,大隐酒家的片鸭师傅都是经过长期严苛的训练而成的一手片鸭功夫。一只滚烫的烤鸭,通过片鸭师傅的分解,短短几分钟在盘子里呈现出艺术般的造型,每片鸭皮厚度能够达到0.2-0.5mm,外脆里嫩,有皮带肉,口感酥香鲜嫩,独具风味,专业即是专业。

吃北京烤鸭可以“一鸭三吃”。首先,一只烤鸭的几片“胸口油”是鸭皮中最脆、油脂最丰富的部分,也造就了这个部位刚出炉时超级酥脆的酥仙口感,蘸上适量的白糖投入口中,入口即化。白嫩的清甜和油脂的微香在口中碰撞,一抹油脂的烟花在口中绽放,瞬间即惊艳。其次是卷着吃。先烙后蒸的手工春饼案中带韧,包裹上鸭肉、山东大葱丝、黄瓜丝,再蘸上秘制甜面酱,香嫩的鸭肉和清新的蔬菜相辅相成,舌尖瞬间溢出的鸭油香味,在整个口腔来回飘荡。薄薄的饼皮包裹着香脆鸭皮和柔软鸭肉,在秘制甜面酱的加持下,鸭肉的滋味更上一层楼,清爽的黄瓜和葱丝丰富了整体的层次感,实在美妙。最后留下的鸭架还能吃吗?答案是肯定的!我们可以要求做成椒盐鸭架,很是下酒。同时还可以做成白玉鸭汤,醇香清润的鸭汤,最适合立秋之后的珠海,因为清热去火才是初秋必备。



烤鸭架汤

烤鸭需要27个环节

秋高鸭肥, 何不来口北京烤鸭?

“炙鸭”在北京生根

“烤”字在古时为“炙”,以整只动物为食材,整体烤炙,割而食之的饮食方式最早源自北方少数民族。“烤乳猪”“烤全羊”等都是伴着北方游牧民族迁徙而来。将鸭子作为烧烤食材,最早见于南北朝的《食珍录》,当时名为“炙鸭”。而北京烤鸭的直系祖先则要追溯到明朝。明王朝最先定都于南京,当时明太祖朱元璋特别喜欢吃鸭子,据记载他几乎要“日食烤鸭一只”。御厨因此奋力研制新式烤鸭,后发明以炭火烘烤当地肥美湖鸭,并起名为“金陵片皮鸭”,

这就是如今名动天下的北京烤鸭的起源。后来随着明成祖朱棣迁都燕京,也就是现在的北京,一些明朝商号也随之迁移。嘉靖年间,烤鸭从宫廷传入民间,老“便宜坊”烤鸭店就在菜市口米市胡同挂牌开业,这也是北京第一家烤鸭店。由此南鸭北上,落地生根。1864年,“全聚德”烤鸭店挂牌开业。创始人杨全仁重金聘请了一位专做御膳挂炉烤鸭的老师傅共同研究烤鸭技术,经两人改良后的烤炉有口无门,炉膛深广,足有一人高,可以一面烤、一面向里面续烤,客人随点随烤,相比便宜坊更加灵活便捷。全聚德因此声名大噪,北京烤鸭的招牌也开始取代南京烤鸭并闻名海内外。



片皮鸭