

广发银行境外分行深化打造跨境平台 构建粤港澳金融服务桥梁

作为唯一一家总部在广州和在大湾区城市群机构全覆盖的全国性股份制商业银行，广发银行立足总部优势和地缘优势，以金融创新积极服务粤港澳大湾区建设。广发银行将澳门、香港分行定位为跨境联动窗口平台，利用境内境外两种资源以及全口径跨境融资政策红利，不断丰富、创新跨境联动产品，在粤港澳之间搭建了一条坚实的金融服务桥梁。

境内外紧密联动 提供一体化跨境金融服务

以澳门分行为例，它不但协同珠海分行全力推进“跨境理财

通”业务落地，为境内外居民提供一系列广发财富管理服务，亦作为联席账簿管理人和联席主承销商，助力广东省人民政府在澳门成功发行22亿元离岸人民币地方政府债券，这是首笔在澳门本地簿记发行、登记托管并上市交易的地方政府债券。

同时，澳门分行全澳首家推出粤港澳跨境捷算通卡、全澳独家代理“ETC”卡业务，创建“广发ETC”品牌推动湾区互联互通、坚持科技赋能，电子支付清算品牌加持澳门智慧城市建设。

香港分行面对疫情期间香港通关不便、社交距离限制等实际困难，切实以客户为中心，致力为客户提供多币种、多层次的一体

化跨境金融服务，进一步创新境内外联动服务机制，高效落地海外代付、福费廷、风参直贷、双边贷款、银团贷款、内保外贷等一系列跨境产品，实现跨境联动资产投放超100亿港元。

积极投身当地建设 为高质量发展注入金融力量

澳门分行是广发最早设立的省外分行，也是较早在澳门设立分支机构的股份制商业银行。深耕当地28载，通过强力支持澳门基础设施建设打造工程融资资金牌照，重点推动澳门民生工程建设。

早前，澳门分行凭借多年政

府工程融资积累的丰富经验，作为“港珠澳大桥澳门口岸管理区工程”的独家工程融资银行，为项目量身定制了高效融资服务，为承建方提供67.5亿元澳门币的敞口授信额度，帮助支持该项目按质保量完成。此外，还支持澳门龙头工程公司明信置业和三友置业竞投“澳凼第四条跨海大桥起止点周边路网建设工程-A区东轴线-第1期工程”，预计工程金额达6亿澳门元，坚守澳门分行工程建设金融服务品牌，助力澳门民生工程建设。

香港分行则与中国人寿海外公司、中国人寿信托公司和中国人寿富兰克林资产管理公司等建立了全面合作关系，后续将充分

发挥中国人寿集团综合金融优势，运用保银协同力量，整合内部资源，加强在产品业务、金融科技等多领域合作和创新，为当地客户提供全方位、多层次、高水平的金融服务。

未来，广发银行将进一步深入贯彻落实国家政策方针，继续利用境内外联动平台，积极巩固境外工程融资优势，服务粤港澳大湾区及国际贸易组合港等基础设施建设，为粤港澳大湾区内的消费、投资、贸易、科技创新等注入金融力量，为我国金融服务创新驱动发展战略、构建现代产业体系、全面深化改革和湾区核心引擎的现代化经济体系建设增光添彩。

(刘其)

南方电网广东江门恩平供电局：

开通“绿色通道” 为农村产业发展保驾护航



恩平供电局运维人员进行负荷割接

备负荷需求进行规划建议。

“我们调查发现，随着台区用电负荷不断增长，位于线路末端的簕菜创意园在用电高峰时容易出现电压低的情况。”该局江南供电所所长芦浩说，“当时临近国庆节，游客数量激增，不快速解决电压问题，创意园的生产经营将受到严重影响。”

为此，恩平供电局为其开通“绿色通道”，通过制定新的供电方案，提高园区供电可靠性和供电质量。江南供电所对园区附近线路进行负荷割接，合理分配负荷，使台区负荷得到有效分流，簕菜创意园电压质量明显提升，保证园区在用电高峰的电压质量稳定。

“解决问题非常及时，真是为我们解了燃眉之急。电压质量的提高，为国庆假期生意的红火添砖加瓦。”李劲新说。

(文/图 郑芷晴)

交通银行珠海分行组织开展

“金融标准 为民利企”主题活动

为贯彻落实中国人民银行2021年全国“质量月”期间开展“金融标准 为民利企”主题活动的通知要求，交通银行珠海分行组织人员在10月参加中国人民银行珠海市中心支行、珠海市金融工作局、珠海市处置非法集资领导小组办公室在柠溪文化广场举办的金融知识普及巡展活动。

本次活动重点宣传推广《资产管理产品介绍要素》等23项

金融标准，鼓励通过金融标准实施加大金融服务保障力度，提高金融服务质量。活动中，信息部员工紧紧围绕金融科技、网络安全、数据治理等方面，在现场向市民讲解金融IC卡、手机银行和网上银行等使用技巧及相关金融安全知识，充分展示了科技赋能业务发展中的促进作用，同时亦展现了分行员工服务社会、服务大众的良好精神风貌。

(珠交行)

交通银行珠海分行组织开展灯谜竞猜活动

清风养正气 廉洁促发展

交通银行珠海分行认真贯彻落实珠海银行业协会关于开展“明月几时，清廉相伴”灯谜主题活动的通知要求，拟定专项活动方案，积极动员全行干部员工参加灯谜竞猜活动。

此次“明月几时，清廉相伴”灯谜主题活动以喜闻乐见、寓教于乐的创新方式，进一步提升了全行员工学廉史、思廉情、倡廉节、践廉行的自觉性和

(珠交行)

中国银行珠海分行与珠海市博物馆开展文化交流活动

探寻金融文化交流合作契机

11月11日，中国银行珠海分行(以下简称“珠海中行”)行长刘昕率队赴邀前往珠海市博物馆开展文化交流活动，政银双方在探寻金融文化交流合作方面开展座谈。

座谈会上，珠海市博物馆馆长张建军对珠海中行今年年初赠送的两件复刻展品——中国内地第一张信用卡、第一台人民币自动柜员机表示衷心感谢。他表示，自珠海中行“一卡一机”在珠海市博物馆“共同的记忆”展区正式展出以来，两件展品受到珠海市民的广泛喜爱，每日前来参观的市民、游客络绎不绝。这对提升本地文化自信、丰富金融知识科普等方面具有非常大的作用。“一卡一机”两件展品是珠海中行敢为人先的精神体现，更是珠海经济发展的重要历史见证。中国银行作为百年老店，具有深厚的历史底蕴，珠海中行更是珠海经济发展历程中的重要参与者和见证者，双方可在金融文化交流、货币文化展览等方面探寻合作契机。

刘昕表示，珠海市博物馆是展示珠海人文历史、政治经济等多方面的重要平台，也是珠海文化对外交流的重要窗口。珠海中行服务珠海经济特区四十二年来，争创下

数个珠海第一乃至全国第一，珠海市博物馆的平台优势对于讲好中行故事具有重大意义。下阶段，珠海中行将积极联动中国银行澳门分行、横琴深度合作区分行在珠澳金融文化交流、货币文化展览等方面同珠海市博物馆展开深度合作。

座谈结束后，在张建军的亲自带领和讲解下，珠海中行一行人认真参观珠海市博物馆的各个展厅，感受珠海地区自新石器晚期以来的沧桑巨变，聆听展品背后的人物故事与家国情怀，多角度、多侧面地了解到珠海市历史文物的丰富内涵。

此次座谈对促进银政双方互联互建，提升文化交流等方面均具有积极作用，双方就下一步开展珠澳金融交流合作达成初步共识。下阶段，珠海中行将进一步发挥金融文化优势，在提升珠海市民金融素养、丰富金融知识科普等方面贡献更多中行力量。

(文/图 何叶舟)



珠海中行一行人认真参观珠海市博物馆的各个展厅

CTCC松江佘山站落幕

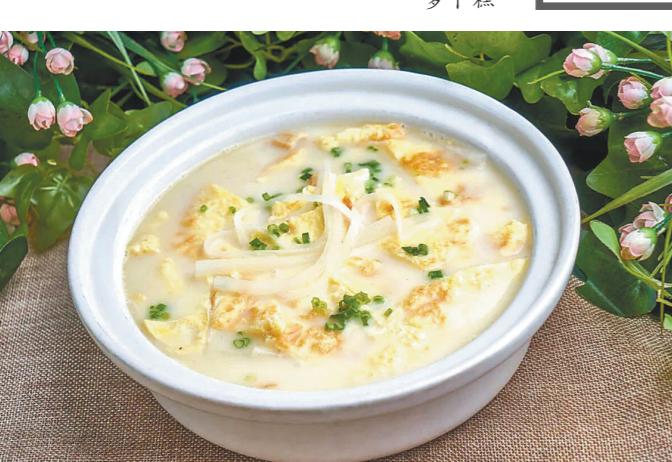
11月7日，2021赛季CTCC中国汽车场地职业联赛·TCR汽车系列赛松江佘山站在上海天马赛车场落下帷幕。当日上午，MG XPOWER车队的曹宏炜、艾明达以及上汽大众333车队的江腾一斩获超级杯的前三。下午，艾明达、张臻

东再度为MG XPOWER包揽冠军。NGCC杯方面，上午，长安汽车蓝鲸车队的崔岳获得了首回合的冠军。下午，东风风神车队的黄福金率先冲过终点线。获得本站比赛最快圈速奖的车手同样是来自长安汽车蓝鲸车队的崔岳。(申飞雁)

2021年11月18日/星期四/湾区新闻部主编
责编 黄铁安/美编 陈炜/校对 朱晓明



萝卜糕



萝卜汤

【打煲焖煮最滋味】

萝卜和牛腩感觉是天生的完美搭档，组合起来就是广东人冬日最爱的煲菜——萝卜牛腩煲。

牛腩挑颜色红润的，焖煮之后，牛腩筋道十足，吸收了所有精华的萝卜清甜爽口，一口酥烂，焖得越久越入味，越好吃！如果再配上一碗白米饭，就更绝了！

萝卜单独做也非常美味。只需将萝卜、高汤、鸡油放入砂锅内，用冰糖、老抽、蚝油制作一个简单的鲍汁，大火焖煮30分钟，汤汁浓郁，酥软

花式烹调 冬季水嫩萝卜



冬季萝卜正水嫩



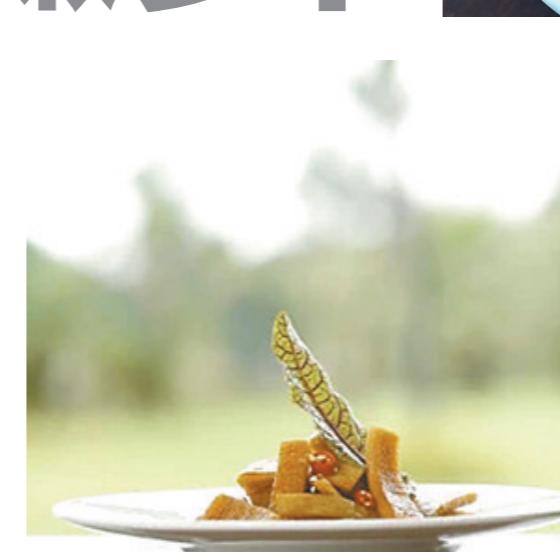
萝卜焖牛腩

【打煲焖煮最滋味】

入味的萝卜煲就完成了。鲍汁萝卜煲，不但快手简单，鲍汁的鲜美完全浸透在萝卜当中，鲜得眉毛都要掉下来。

萝卜煮肉也是道快手菜，颜值和口味并存。在萝卜皮里包上肉馅，排列整齐后上锅蒸十几分钟。萝卜吸收了浓郁的肉汁，肉馅里又渗透萝卜自然的甘甜，肉香与萝卜香直蹿入鼻，有荤有素有营养，看着就食指大动！

羊肉也是冬天进补佳选，再遇上萝卜，那更是补上加补！在北方就有这样一道萝



酱萝卜

【萝卜做汤入味甜】

如果觉得煲类菜费时，做一道快手的汤菜——萝卜丝煎蛋汤也是特别美味的。选用新鲜的白萝卜，洗净去皮后切成细丝。用煎蛋剩下的油把萝卜丝炒至断生变软，放入煎蛋，倒入开水，调味不需过重，放入一点点盐、香菜和香葱即可。奶白色的汤底飘着好闻的香味，吸饱了汤汁的煎蛋更有滋味，即使只是个素汤，但和肉汤相比有过之无不及。

还有一种清爽养生的吃法，就是把萝卜和蘑菇搭配：先将洗净去皮的萝卜切成细丁，加上蟹味菇，用提前备好的昆布素高汤来炖煮，同时还会用到冰鲜茨实和青豆丰富口感，吃起来甘甜水嫩！

在四川，他们也有一道关于萝卜的快手汤菜，名字也很朴实，萝卜莲藕汤，只需要猪肉和萝卜就可以做。最好选五花肉，整块煮至断生，切成薄片，记住肉汤不要倒掉，直接把萝卜丢进去，煮至耙软，再将肉片回锅。吃的时候再搭配个蘸碟，辣椒粉加上豆瓣酱，一口猪肉一口萝卜，巴适得板！

另外，莲香萝卜也是道带汤的纯素菜，白萝卜去皮后削成元宝形，这样会炖得更酥软。汤底选鸡汤或是其他高汤，加入一些菌菇和虫草花提鲜，暖胃又养生。

【做糕点馅有嚼劲】

萝卜除了烧菜，刨成丝，还可以做馅，萝卜丝酥饼就是经典的中式糕点。用最传统的猪油起酥、大包酥方法制作饼皮，用清新爽口的萝卜丝和虾米作为馅料。酥皮层次清晰，酥松爽脆，内馅软滑鲜咸，清新爽口，配上一壶茶就是完美的中式下午茶！

萝卜糕是传统广式点心，传统的做法只用粘米粉，口感非常扎实。广东人的萝卜糕里少不了腊味、腊肠、冬菇、瑶柱、虾米等炒香，混合萝卜丝和糯米，一起蒸成软糯的萝卜糕，再煎到两面金黄，外酥里糯，搭配蒜蓉辣酱，风味更佳。教大家一个小妙招，让萝卜糕颜色略微透亮，更有嚼劲，可以加一些澄粉。

吃不完的萝卜怎么办呢，在潮州江东村，每年冬至前后，家家户户都会制作菜脯。其实也就是我们常说的萝卜干。将萝卜洗净，然后放太阳下晒，晚间收回，用竹苦围实，撒上盐，上面用石头压实。隔天再晒，重复前面步骤至萝卜干扁为止。它含水量极低，可以存放很久。除了家常的菜脯煎蛋，陈年老菜脯最常用于煲汤、煮粥、炒饭，有消食去积、化滞开胃的功效。