

广发银行中山分行： 为“食安赢”项目 贡献金融力量

2021年，中山市政府为推动餐饮行业高质量发展，拟率先对餐饮行业实行线上监管，提高食品安全以及风险排查意识，为人民群众带来食品安全保障。但加入线上监管，每户餐饮商家需额外支出监管设备费用1000元到1万元不等。中山市政府为了减轻商家运营负担，拟联合银行、保险、互联网公司等社会力量，共同为全市4.3万家餐饮商户提供全方位一站式的服务，“食安赢”项目应运而生。

广发银行中山分行迅速响应，充分发挥集团优势，和中山国寿财险协同作战，研究制定综合金融营销方案，与多方沟通、反复完善。经过两个月的不懈努力，终于和国寿财险一并成为该项目的指定战

略合作伙伴。

中山“食安赢”项目开创性地整合政府监管、银行、保险、通信、网络平台等多方资源，依托广发银行的“一揽子”结算优惠和国寿财险的“财产食品公责综合保险”，结合餐饮业实体商户的实际经营需求，为餐饮商户提供“互联网+名厨亮灶”一站式综合服务，构建共建、共享、共治的社会治理新机制。其中，广发银行中山分行为参与“食安赢”项目的商户提供二维码收款手续费最低0费率，开户手续费、账户管理费、企业手机银行转账手续费、移动代付费、企业手机工资发放及费用报销手续费全减免等优惠；国寿财险中山市分公司为商户购买食品安全保险以

减免商家额外支出，让商户实现线上监管的同时，获得食品安全险、公共责任险及财产险全险综合保障。

举个例子，A商户每月通过二维码刷卡结算10万元，市面二维码收款费率最低0.3%，一年的刷卡手续费约10万元 \times 12 \times 0.3% = 3600元，而通过广发银行提供的“0费率”减免，即刻为商户每年节省了3600元的成本，节省的成本足以覆盖商户加入“食安赢”项目所需费用，真正实现减费让利、切实为群众办实事的精神宗旨。

项目于2021年8月份正式启动，截至目前，广发银行中山分行各网点已和中山市管辖23个镇区市场监督管理分局对接，政府、银行、保险联合召开42场“食安赢”项目现场宣导会，参会商户约1000

家，已有320家加入线上监管的商户通过“食安赢”项目实现成本减负。

“食安赢”项目是智慧城市建设的一次创新探索，既实现了参与餐饮商家的减费增收，又实现了政府监管部门线上监管，让更多机构和群众参与到食品安全监管中来，实现了多方共治共赢，体现了政府、银行、保险协力食品安全共治、共同为餐饮企业减负让利、切实为群众办实事的精神宗旨。

下一步，广发银行中山分行将继续联合中山市市场监督管理部门、国寿财险公司，面向中山4.3万家餐饮商户推广“食安赢”项目，为推动中山市智慧城市建设与食品安全全社会共治贡献广发力量。

(刘其)

筑牢防疫堡垒

工商银行珠海、横琴分行组织员工开 展新冠疫苗加强针接种



工商银行珠海、横琴分行组织员工开展新冠疫苗加强针接种

为积极响应国家号召，筑牢防疫堡垒，日前，工商银行珠海、横琴分行党委在全辖范围内组织员工开展新冠疫苗加强针接种。全程仅用两个多小时，圆满、高效完成了259人接种工作，持续巩固新冠肺炎疫情防控成果。

此次疫苗接种是该行继4月15日第一针集中接种、4月29日第二针集中接种后，开展的第三次全辖“加强针”集中接种。该行始终把新冠疫苗接种作为疫情防控的一项重要举措，在珠海市启动新冠疫苗加强针接种后，在该行疫情防控领导小组的安排部署下，主

(文/图 艾琳)

冬天就爱 特色饭

鸭扎包腊味饭

在广州街头，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锅。师傅从容地快速翻盖、下料、侧煲，一系列娴熟的动作像极了街头表演，阵阵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、豆豉排骨煲仔饭。在珠海，最具特色的便是来自斗门莲洲的鸭扎包腊味饭了。鸭扎包用鹅肠做绳子，将鸭脚或

说起黄鳝饭，都会想起台山，但有一族台山人将正宗的台山黄鳝饭搬到了珠海，让珠海人也吃上了台山美味。

这家开在柠溪的台山黄鳝饭，至今已开了24年，可谓是伴随了一代珠海人的成长。这家黄鳝饭已传到二代，时间改变的是店里的陈设，不变的是两代人对味道的传承和出品的坚守。

每天送来的新鲜黄鳝是黄鳝饭不可或缺的重要角色。老板自豪地告诉记者，老顾客到这吃黄鳝饭，一尝便知这肯定是什么品种的黄鳝。此外，老板说，煲仔饭在于“煲煮”，而黄鳝饭在于“焗焗”，米饭粒分明更有趣。

所以想要做出一煲好的黄鳝饭，米也是重要的一环。不同于别家，这家用的米是自家农场种的丝苗米，米味格外醇香，从源头就把米的品质。香米浸泡在骨架熬成的汤汁里，与猛火爆炒后的黄鳝一起在瓦煲里焗煮。开盖后鳝香混杂着葱香、米香流窜于鼻尖，将粒粒分明的米饭和肉质细软的鳝肉搅拌均匀后入口，堪称一绝。

如果说近年来最受宠的美食元素，椰子应当入选。在欧洲道有一家名为猴爷椰子饭的店，独创了用整个椰子煮成椰子饭。这家店的椰子饭跟海南岛地道美食椰子饭不同，它里面灌入的是货真价实的米饭。

据老板介绍，这里制作的椰子饭，每一碗饭都需要消耗两个椰子，其中一个椰子打浆泡米，一个装米焗饭。把椰子里的水跟白色椰肉混打成椰浆，用来替换煮饭的水。椰浆煮出的饭，饭香和椰子清甜的香味完美融合。再把椰浆和米一起填进椰子中，焗熟，香喷喷的椰子饭就出炉了。

配合椰子饭做饭底，口味上也有多种选择。其中，芝士海味椰子饭，香浓的芝士与椰子的清香结合，再配以虾仁、蟹柳等佐料，味道就是让人沐浴在椰奶香之中；另一款独特的便是销魂麻辣椰子饭。麻辣与椰香的完美融合，里面还有腊肉、腊肠、椰肉，让人惊讶麻辣跟椰子味居然碰撞出这么销魂的米饭。

椰子饭

黄 鳝 饭

珠中江·美食

因为降温，人的身体本能就想多吃饭来维持热量，所以米饭在冬天特别受欢迎。相比普通的白米饭，一锅热气腾腾的特色饭，就更容易获得食客芳心。

者鸭下巴捆绑起腊鹅肝，汁水在煲仔饭中蒸腾，所有的精华融入饭香，果真是一流。

据悉，横山鸭扎自清朝光绪年间至今已传承一百余年，历经四代人，是广东省非物质文化遗产。它以独特方式腌制晾晒，捆扎成包，隔水蒸熟，香气四溢，佐米饭或者啤酒都是一流的选择。据介绍，每年的中秋到立秋前后，南方气候进入干燥期，此时便是制作鸭扎的黄金时期，而冬天更是吃鸭扎的最佳时刻。

芝士海鲜椰子饭

鱼
胃
鱼
肚
鱼
肝

二手车零售模式创新

一嗨租车正式入局二手车领域

不同于以往传统的二手车买卖平台，一嗨二手车的模式需要线上先进的技术和线下大量的实体店相结合，且具备可靠车源，虽然用户体验有保障，但门槛过高难以复制，几乎只有全国连锁性质的租车企业可以实现。

12月2日，全国连锁直营租车品牌一嗨租车正式宣布推出二手车直卖店，首批上百个门店覆盖29座城市，未来计划拓展至全国500多座城市的2000多个一嗨门店，提供租车和二手车销售两项服务，所售车辆均为一嗨二手车源，14天内包退换。同时，一嗨二手车直卖服务也会登陆一嗨租车官方App，并推出专属小程序，实现线上线下一体化的全新二手车零售模式。

一嗨二手车更容易建立品牌信任

一嗨租车的车队规模超过8万台，每年需要处置的二手车保守估计超过5万台。此前，一嗨主要通过To B的渠道来消化二手车，此次推出二手车直卖服

务，也是直面C端消费者，真正做到“没有中间商赚差价”，让二手车源直达有需求的消费者。

作为全直营、重资产的租车企业，一嗨租车所有车辆资源均从汽车主机厂一手采购，有完备的全车辆生命周期数据追踪，消费者可通过租赁的形式深度体验车况。同时，依托2000个左右的实体店完成二手车的交易，既能有效提升消费者的信任度，也能为其在未来提供一对一的售后服务。

一嗨二手车创新了二手车流通模式

一嗨租车擅长的是车辆资源的高效利用，最大化挖掘车辆使用价值，通过车辆资源共享的形式达到低碳减排的目的，这对于当前“双碳”目标下的企业治理也有着重要的启发意义。

一嗨二手车租售同步的流通模式，拓展了更多交易场景，提供了更多的服务保障，也为汽车流通带来更多可能。更重要的是，引领租车行业信用体系建设的一嗨，可以为二手车行业信用

体系的建设带来有益的思路。如今，越来越多的年轻人开始拥抱二手车，这恰恰是租车的核心人群。爱尝新的90后、00后年轻群体换车频次高，成为租车消费市场的主力，也是未来二手车市场的核心消费人群。一嗨租车近年来实施品牌年轻化战略，其中最重要一环便是在采购车型上偏向于年轻人的喜爱。

不同于以往传统的二手车买卖平台，一嗨二手车的模式需要线上先进的技术和线下大量的实体店相结合，且具备可靠车源，虽然用户体验有保障，但门槛过高难以复制，看来像一嗨这样全国连锁直营的租车企业具有得天独厚的优势。依托遍布全国500多城市的直营门店，结合优质的售后服务和完备的金融方案，一嗨二手车有望为二手车行业带来一种全新的租售一体新流通模式，引领租车行业和二手车行业的再创新。(申飞雁)

交通银行珠海分行基层党支部 积极进行金融防诈骗宣传

为深入开展“我为群众办实事”主题党活动，交通银行珠海分行基层党支部通过结对共建、互建互融的模式，进驻山塘路周边社区，对周围群众、商户进行金融网络安全和信用卡防诈骗案例的宣讲，不断夯实金融安全意识，践行金融机构义务。

在活动现场，结合2021年金

珠海香洲区禁毒工作动态

讲解吸毒、贩毒的危害性。

吉大街道举办禁毒知 识宣传活动

为进一步弘扬宪法精神，拱北街道综治办、司法所等部门近日在夏湾市场开展“弘扬宪法精神，维护宪法法律权威”宣传活动。禁毒社工在活动现场为群众宣讲《中华人民共和国禁毒法》，运用通俗易懂的语言向群众详细

通过讲解信用卡诈骗的惯用手段，提示群众破解技巧，保护自身利益，安全支付，远离诈骗，进一步提升公众反诈能力，维护良好金融秩序。

据介绍，交通银行珠海分行将继续将“我为群众办实事”走到深处，落到实处。

(艾琳)

造了良好的禁毒宣传氛围。

维护辖区安定的居住环境

为了进一步提高辖区群众的禁毒意识，12月3日上午，凤山街道禁毒办联合吉大司法所、人社所、综合行政执法办等多个部门，在白莲洞公园开展“健康人生，绿色无毒”禁毒知识宣传活动，号召大家共同维护辖区安定的居住环境。

(香轩)

常见的鱼内脏 不常见的鱼料理

一条完整的鱼，除了鱼肉外，鱼内脏其实也可以制作成特别的鱼料理。一些以常见鱼类内脏为食材的独特料理，这些食材在许多沿海地区人们的眼中可能并不陌生。一道道取自鱼类内脏的食材，不仅发掘出另一番美味，也实现了物尽其用，不浪费大自然的食材馈赠。



鱼胆

鱼胆，这是一种在闽南到潮汕地区得到广泛养殖及食用的鱼类。

鱼胆，是闽语及潮语中对鲤鱼的称呼，而不是其他地区用来指代乌鳢的乌鱼。乌鱼胆则是鲤鱼的胃囊，每条鲤鱼只有一个，这个尺寸仅有铜板大小的球状物，却是无数人的最爱。乌鱼胆是鲤鱼用来协助分解食物、类似于鸡胗的器官。

因此乌鱼胆虽小，却十分厚实，清洗干净后切开，便成为可加工食用的乌鱼胆。

乌鱼胆的另一特色是无论如何烹饪，只要新鲜，那便是一道美味。乌鱼胆轻盈微咸，烤后或直接在各类炒菜中加入，或裹上面粉后油炸，哪种做法的乌鱼胆都让人惊讶这脆口弹牙、海味丰满、嚼劲十足的小点居然如此美味，吃不过瘾。

由于鱼胆个体较小，所以小的鱼胆比较适合炒或炸，而大颗则适合烤，尤其是风干后烤制的鱼胆可以以鱿鱼般拉出丝来。鱼胆个头小，裹满一盘需要诸多鱼胆个体，可谓来之不易。许多地区有卖鲻鱼，却没有乌鱼胆，其中原因可能在于乌鱼胆已早被订购出去了。

鱼肚

其他鱼类也有类似的鱼肚料理，而石斑鱼肚则是其中最为出名且广为食用的类别，且它价格便宜容易购得。

一般的石斑鱼肚都是小尺寸养殖石斑鱼的胃囊，而有时候能获得大尺寸石斑鱼的鱼肚，做出来的菜肴则更为Q弹脆爽。

石斑鱼肚在经过粗盐搓洗、姜酒去味后，开水煮熟便可作为原材料。只要处理适当，完全不腥臭，且保留有石斑鱼的海味，口感上比鸡胗更为爽脆，却没有鸡胗般厚实。石斑鱼肚与各类蔬菜及食材搭配，或炒制或麻辣煮，口感十分脆爽Q弹，富有嚼劲，让人欲罢不能。

鱼肝

接下来上场的是素有海底鹅肝之称的鮟鱇鱼肝。鮟鱇鱼肝，外形虽丑但味道十分美味。作为深海鱼肉中少有被追捧的鱼，鮟鱇鱼肉质类似蟹肉而口感却似牛蛙。鮟鱇鱼除去了鱼肉外，肝胆也很出名。

鮟鱇鱼的肝胆尺寸不小，一些品种可以占据其身体体重的1/3。新鲜鮟鱇鱼肝，在剔除血管、筋膜等附着物后，可通过酒或牛奶去腥。完成前处理的鮟鱇鱼肝无论是生食还是熟食都是美味佳品。生食最为常见的便是做刺身或寿司，多在最为新鲜的时候生食，柔软香甜又爽滑；熟制则包括煎、烤、蒸等多种烹饪方式，之后配上各类酱汁、醋或辅料，简单组合便是一道美味佳肴。熟制的鮟鱇鱼肝品尝起来十分细腻香甜，而且不油腻，口感滑软，犹如鹅肝。

(梅尔)

从大海进入江河，河鲜也有许多独特的内脏料理。除去常见的鱼鳔料理外，草鱼肠也是另一种食材。能吃到草鱼肠的人也褒贬不一，喜欢的人赞不绝口，无感的人则不再触碰。草鱼肠这道料理，唯独前处理十分繁琐，因此选择外食的人们不少。鱼肠的前处理包括去除脂肪和内部杂质，正面清洗后翻卷清洗，清洗过程中使用盐、酒、姜、淀粉、醋等多种调料，一起来洗净鱼肠去除黏液，二来去

文/图 梅尔