

资本魔方

去年全市人均财产性收入增长13.8%

投资理财成市民增收新渠道



市民在银行柜台前办理业务(资料片)。本报记者 马志勇 摄

本报5月15日讯(记者 李榕) 近日,记者了解到,随着投资渠道的拓宽,居民投资意识不断增强,投资活动日益活跃。去年德州人均财产性收入为704.2元,增长13.8%,投资理财成市民增收新渠道。

国家统计局德州调查队对德州市13个县区做过抽样调查,调查结果显示,2013年德州人均可支配收入24812.31元,同比增长10.6%,收入渠道正向多元化方向发展。2013年德州人均财产性收入为

704.2元,增长13.8%。其中,银行储蓄仍是居民家庭理财首选,人均利息收入272.26元,增长31.1%;人均股息红利收入203.49元,增加了47%;居民出租闲置房屋也成为财产性收入的主体,人均出租房屋收入223.57元,增长1.8%。

“现在德州市民选择的理财方式不仅仅只有存款或是购买国债,理财方式正在向多元化发展。”德州市一家银行负责国债发售的工作人员称,德州上了年纪或是一些离退休人士较倾向

国债,40岁以下的年轻人,很少会去选择国债。许多业内人士持相同观点,他们均表示,老年人对国债痴心不改的最主要原因就是因为一个“稳”字。

与中老年人热衷于国债不同,如今,更多的年轻人把目光转向了其他理财产品,其中不排除有些爱“追高”的市民都在刻意等待高收益理财产品的发行。对于这样一种观点,业内人士分析,“追高”是一种大众心理,但如果一味地盲目“追高”,就会陷入投资误区。“尽管有些短期理

财产品的收益达到5%,追上了三年期国债的收益,但是短期理财产品到期后,中间会有断档。只能计入活期利息。”该业内人士建议,不管是国债还是其他理财产品,对于市民来说,应该针对自己资金的用途去寻找最适合的理财产品。

据了解,截至3月底,德州市共有工行、农行、中行、建行、德州银行、邮储银行共6家银行发行或代理销售理财产品,共发行理财产品599只,销售金融50.47亿元。

理财小常识

产品和风险

理财产品,一般是指人民币理财产品,即由商业银行自行设计并发行,将募集到的资金根据产品合同约定投入相关金融市场及购买相关金融产品,获取投资收益后,根据合同约定分配给投资人的一类理财产品。银行人民币理财产品大致可分为债券型、信托型、挂钩型及QDII型。

银行存款的风险最小,回报最低(2%—5%);但受通胀高低影响较大,与现金等值。而且利息的高低受通货膨胀影响,通胀高,名义利息也高;通胀低,名义利息也低。

房地产及其它固定资产投资风险较小,回报较慢(7%—10%);一般情况下变化微小,具体视投资环境而定。流动性一般,但要看点决定价格高低,而且欲高价出售要等待时机,急于出售可能微利和损失。其赢利性视投资环境变化和级差地租而定。

金融市场投资,股票投资风险较大,回报较高;基金投资风险较小,回报较低;外汇市场风险较大,回报最高;有价证券价值变化容易发生变化,种类多,主要是债券和股票,其价值受政治、宏观经济、货币政策影响较大。债券赢利比较稳定,股票赢利波动较大。

黄金价值变化微小,其买卖实金盈利低,但风险也低;炒作纸黄金(标准合约)相对盈利高,但风险较大。实金的维护成本高;而纸黄金,如标准合约的纸黄金维护成本低。

本报记者 李榕 整理

德州富豪康博酒店推出 健脑益智补充体力的高考营养套餐



十年寒窗苦读,今朝金榜题名!高考在即,德州富豪康博酒店为备战高考的学子们准备了中、西式高考营养套餐。在紧张忙碌的学习之余,周末不妨让孩子稍作调整,到酒店康博食街餐厅享受一份营养美味的套餐。

酒店推出4款中式套餐和1款西式套餐。

4款中式套餐分别以鲜核桃炖老鸡、胡萝卜海带炖甲鱼、葱仁炖龙骨汤、原个椰皇炖乳鸽汤等为主菜,这些菜品皆有滋补健脑,增强体力之功效,且滋味鲜美、易于吸收。每款套餐均荤素搭配,且有合时鲜果碟、鲜榨果蔬

汁等健康食品。

原个椰皇炖乳鸽汤是中式C套餐的主菜。鸽肉有益气补血、清热解毒、生津止渴等功效,现代医学认为鸽肉能补神健脑,提高记忆力,而椰皇内的果肉和果汁富含糖类、蛋白质、脂肪、维生素C及钙、磷、铁、钾、镁、钠等矿物质。中菜大厨巧手炖成的椰皇乳鸽汤,味道鲜美,营养滋补。

西式套餐菜品更加丰富,含沙拉、汤类、牛排(或意面)、鲜榨果蔬汁、奶制品、西点等。

紧张的学习之余,不妨让孩子稍做休整,来份营养套餐吧。

德州富豪康博酒店 康博食街推出甜品坊



天气转热,德州富豪康博酒店康博食街推出甜品坊,主打滋补、养颜的春夏季港式甜品。

康博食街甜品师傅特别推荐自制蜂蜜龟苓膏及姜汁番薯糖水。

龟苓膏是一道传统药膳,它的主要成分是龟板和土伏苓,再配生地等药物精制而成。它品性温和,不凉不燥,有清

热解毒、拔毒生肌、滋阴补肾、保健养颜之功效。来自广州的甜品师傅以传统手工艺制作的蜂蜜龟苓膏,质滑嫩,有弹性,入口软滑,芳香可口!

姜汁番薯糖水是传统广式甜品,以鲜榨姜汁加番薯块及冰糖煮制而成。煮成的糖水汤清,有油星但无浊质感,薯块不烂、粉而带韧,且口感清甜微辣,鲜香醇美,具有滋阴止咳、润肺化痰、润肠开胃之功效。番薯的含糖量非常低,且含有丰富膳食纤维和胶质,可以促进胃肠蠕动、预防便秘,姜汁番薯糖水是良好的减肥食品,非常适合久坐办公室的女性。

甜品坊还供应多款天然健康的甜品,如新鲜嫩滑的芒果冻布丁、浓香软糯的椰汁芒果紫米露、柔滑爽口的广东马豆糕等。

绿色食谱,让您的胃亲近自然



推出“绿色食谱”,倡导人们了解并享受更安全、健康的饮食。

此次推出的绿色食谱包括20款绿色菜品。这些菜品的原材料均为经专门机构认证,安全无污染、质优营养的有机蔬菜和新鲜肉类、鱼虾。在菜品的研制上,主厨根据食材自身的营养结构、外形口感、化学性质等,协调搭配,研创出一道道口感新鲜、营养均衡、具有独特功效的靓菜。

在此向大家推荐2款绿色菜品:芝士金瓜盅、金丝凤尾虾。

芝士金瓜盅,看到名字会不会让您垂涎欲滴呢?这款菜由金瓜制成,金灿灿的瓜盅里堆满撒上牛

油芝士汁的银鳕鱼、金瓜粒及芦笋粒,金瓜的清香混合着芝士、牛油香气,溢而出,真正“先味夺人”。且吃完盅内香口美食还可将瓜盅吃掉!金瓜富含维他命和果胶,可以护肠道、促消化,还可解毒;所含的微量元素对防治糖尿病、降低血糖有特殊疗效;而其中的锌则可以促进生长发育。所以,这道菜味好营养更好。

金丝凤尾虾,又到诱人的绿色菜式。它肥而不腻、口感清爽,一口咬下去,先是“金丝”的酥脆,接着是爽脆的虾肉中渗出淡淡的沙律香。新鲜大虾、沙律、马铃薯即是这道菜的全部食材。如此简单的材料在厨师的精湛功底下,无论是马铃薯炸成的金丝,还是涂上沙律及柠檬汁的大虾,皆带着扑鼻的清新,干净利落的爽脆呼之欲出。

绿色食谱中的20款菜品各具特色,滋补功效皆不逊色。有疏肝理气、清热解毒的葱油芋艿,有消暑利尿、清热生津的玉环冬瓜酿柱脯,滋阴补血、健脾开胃的带子芡实番薯盅,还有富含维E、帮助细腻皮肤的有机核桃冻,促进消化、避免脂肪堆积的山药萝卜丸

子球等。口味上也非常丰富,有酸甜嫩滑的茄汁海皇豆腐煲、冰凉爽脆的冰镇素鲍片、鲜嫩滑嫩的鲍汁烧扒嫩茄子等。

绿色食品,有益健康。德州富豪康博酒店愿更多的人了解绿色食品,享受绿色食品,让胃亲近自然,让健康回归身边!



以“为客人提供绿色、健康、低碳、环保的客房及餐饮服务”为经营理念的德州富豪康博酒店,一直以来不仅在食品原材料的进口上严格把关,近期更由富豪轩中餐厅