

去年聊城本外币各项存款余额2289.2亿元,增长了17.7%

全市存款余额增幅居全省首位

本报聊城1月29日讯(记者王瑞超 通讯员 梁峰康)在经济下行压力加大而实体经济对金融需求仍然迫切的情况下,全市金融实现了逆势上扬。截至2014年末,全市本外币各项贷款余额1699.5亿元,全年增加267.1亿元,增长18.6%,增幅居全省第4位;各项存款余额2289.2亿元,全年增加343.4亿元,增长17.7%,增幅居全省第1位。2014年,全市涉农贷款增幅达21.1%,农金对接会签约

资金到位率达97%。出台《聊城市公证抵押贷款管理办法》,引导农合机构推广微贷产品,破解小微企业融资担保难问题实现新进展。2014年,小微企业贷款增幅达39.8%,是全市各项贷款增速的2.1倍。全面完成县级金融消费者权益保护协会的设立工作,在全省率先开通“12363”金融消费者权益保护咨询投诉热线,金融消费者权益保护工作走在了全省的前列。2014年,辖区共受理咨询150件,投诉124件,结案率

和消费者满意率均达到100%。以农村和小微企业征信数据库建设为重点推进小微企业和农村信用体系建设。在全省率先实现市县两级行综合服务大厅全覆盖,建立综合服务大厅值班制度,开展“我是办事群众换位体验”活动,进一步提升了服务水平。在全省率先建立现金清分中心,2014年底前实现了所有存取款一体机和80%的柜台对外支付现金全额清分和冠字号码查询,该项工作走在全省前列。金融IC卡增幅位居全

省前列。另外,还积极推进外汇主体监管改革,作为全省首批开展跨国公司外汇资金集中运营业务,阳谷祥光铜业成为全国首批199家试点企业之一。通过政策宣传、业务培训等方式进一步加大跨境人民币业务推广力度,成功将全省首家跨境双向人民币资金池业务试点企业落户辖区祥光集团,截至去年12月底,全年跨境人民币结算金额为352.94亿元,较去年增长62%。

“经理”QQ借钱 员工被骗八千元

本报聊城1月29日讯(记者王尚磊 通讯员 白正堂) 28日,聊城一公司员工接收到经理发来的QQ信息,称有急事需要钱,员工立即打去了8000元钱。事后经理称没有这回事,员工这才反应过来,是被骗了。1月28日下午13时许,家住斗虎屯镇的郭先生手机上网时,发现在北京出差的公司经理李某用QQ和他说话,并且要求视频聊天。郭先生在手机上和对方开启视频,一看还真是经理李某的头像。

聊了几句,李某自称在北京妻子得了急病在医院治疗,想向郭先生借款8000元。因为是自己的上司,不好拒绝,又在视频上看到了对方,郭先生对经理借钱一事深信不疑,马上通过网上银行给他汇了8000元到指定账户上。钱汇好后,郭先生正准备询问经理妻子在北京哪家医院,李某却匆匆地下了线。

然而事后,郭先生拨通了经理的电话,询问其家属在哪家医院就医。经理称妻子并未生病,而且他当时根本没时间上网,至于借钱的事情,李某却说没有这回事,并称自己的QQ号码已被盗用。于是,郭先生赶紧到辖区派出所报了警。目前,此案正在调查之中。

民警提醒市民,网上借钱需谨慎,打个电话询问下,方可知道是真假,不要轻易汇款,以防上当受骗。

农家院里产出“品牌”调味剂

冠县一食品调味剂黑作坊被查

本报聊城1月29日讯(记者王传胜 通讯员 李振江)近日,冠县食品药品监督管理局执法人员到桑阿镇某村一农家小院查获一食品调味剂生产黑作坊,当初查获其无证生产的香油、食醋、酱油一宗。

该食品调味剂生产黑作坊位于该村一不起眼的农家院落之中,污水横流的泥土地,脏兮兮的红砖土墙,尘土飞扬土木结构房子,便是这家生产黑作坊的生产车间;几口大瓷缸,几只塑料桶,一个发酵池,一只电动石磨,一台木柴炒炉,便是这家黑作坊的设备;老老少少一家人,没有任何防护设施,没有任何查体证明,便是这家黑作坊的食品从业人员。可别小看这家其貌不

扬的黑作坊,尽管它无任何生产资质却是能生产香油、食用醋、酱油三个品种多个品牌的生产企业,所生产的品种尽管没有QS标志却也包装精美、有响当当的产品名称。

执法人员到达现场,该生产黑作坊的木柴炒炉正炒芝麻、香油石磨正在运转,几名工人正在紧张地生产。执法人员当场查获其违法生产的酱油、陈醋、香油一宗,还查获当事人生产却标示为“冠县某酿造厂”厂址出品的产品米香醋汁、黄豆老抽、酿造陈醋一宗。当事人家门口停有一辆箱式货车,为其销售产品用车。

据当事人交待该生产黑作坊已有十余年生产历史,所生产的产品均在本地农村销售,价格较便宜,销售额不错,



查获现场。

岂不知这些入口的食品竟然出于存在诸多安全隐患的黑作坊,人们在食用这些食品调味剂时,自己的身体健康和生

命安全得不到任何保障。目前,执法人员已将该生产黑窝点所生产的产品查封扣押,此案正在进一步审理之中。

周一到周五日照绿全天开抢

原价90元仅售60元,原价256元仅售136元,持续到年底

本报记者 张召旭

自本报保真日照绿茶直销惠启动以来,本报编辑部每天人满为患,前来抢购茶叶的市民络绎不绝,据粗略统计,每天至少有百余斤茶叶被抢走,其中不乏一些企事业单位前来团购为员工发放过节福利。为了让更多的市民品尝到保真日照绿,本次直销惠活动将持续到春节前。原价90元/斤的保真日照绿茶,现价只需60元/斤,高档茶原价256元/斤,现价只需136元/斤。

保真日照绿茶特卖受热捧

最近几天,每天都有很多市民上门抢购日照绿茶,“真没想到会这么多人关注日照绿茶特卖的活动。”工作人员兴奋地说,这次活动最大的感觉,就是始料未及。这个直销活动之所以能得到聊城市民的认可,就是因为很接地气,满足了大家的需求,就是不仅能让大家买到保真、正宗、放心的日照绿茶,而且价格还非常实惠。就如一些读者

反映的一样,既放心又实惠。前来购买茶叶的郭先生说,春节免不了走亲访友,到时候送日照绿茶实惠还有面子。和郭先生一样,有的预订春节期间作为福利进行发放,有的想走亲访友,有的想自己喝。

城区一公司办公室主任赵先生说,春节即将到来,他们公司正筹措为员工发放福利的事情,而日照绿茶正好是一个很

好的选择。“原来春节,一般会为员工发红包、白酒等,大家也都知道,吸烟有害健康,酒后不能驾驶,送茶就很好的解决了这些问题,送茶犹如送健康。”赵先生说,春节将近,朋友亲戚之间互相串门送礼是一种传统习俗。当今社会注重健康,越来越多的人中意喝茶养生。即使员工们不喝茶,也可以拿去走亲访友。

原价90元仅售60元,原价256元仅售136元

此次活动所提供的两款日照绿茶市场价分别在每斤90元和256元,为了回馈广大市民,这次活动价格则非常实惠,分别为60元和136元。当时,本报考察了好几家日照绿茶厂家,最终选择了目前合作的这一家,因为该日照绿茶厂家不仅做茶时间长,而且非常讲诚信,价格也非常低廉。一起考察的几个品茶专家在品尝了两款茶叶之后表示,这次特卖的两种日照绿茶

绝对会超乎大家的想象,物超所值就更不用说了。

专业人士介绍,这批60元一斤的日照绿茶鲜叶每斤在8-10元左右,5斤鲜叶炒制一斤干茶,加上人工费、电费,利润已经很低了,以最优惠的60元/斤的价格向广大市民提供,就是为了让广大市民喝上放心、质优价廉的日照绿茶,所以,它的品质市民大可放心。另外,售价136元一斤的日照

绿茶,市场价格可能不仅是256元,可能会更高。

这次合作的日照绿茶厂家更是言之凿凿。“我们这批日照绿茶,都是我们厂家从基地自己种植生产加工的,不仅每克茶都正宗,保真,而且价格非常便宜。”该日照绿茶厂家负责人表示,因为从厂家直接到消费者,没有任何中间环节,所以价格非常实惠。大家可以放心品尝,选择。



众多市民来到编辑部抢购日照绿茶。 本报记者 张召旭 摄

日照绿这样冲泡最好

日照绿茶具有汤色黄绿明亮、栗香浓郁、回味甘醇、叶片厚、香气高、耐冲泡等独特优良品质,通过正确良好的冲泡方法才能更加直观地欣赏到日照绿茶的汤色形貌,下面介绍几种简单的冲泡方法。

家庭中常备瓷杯,采用瓷杯冲泡的比较合适。首先要观察茶叶的色香形,可以采用“中投法”或“下投法”,用95~100℃初开沸水冲泡,盖上杯盖,以防香气散逸,保持水温,以利茶身开展,加速下沉杯底,待3~5分钟后开盖,嗅茶香,尝茶味,视茶汤浓淡程度,饮至三开即可。这种冲泡法用于客来敬茶和办公室

时间饮茶较为方便,茶叶和水的比例因人口味而定,一般以200毫升水泡3克茶为适中。

控制水温对泡茶非常关键,水温可以直接影响茶汤的滋味和香气。在烧水要大火急沸,刚煮沸冲泡为宜。越高级细嫩的绿茶,应该选用水温越低,反之水温过高的话,容易烫熟茶叶,茶汤变黄,滋味较苦,高级绿茶应该以80C左右为宜,中低档绿茶则应用100度左右的沸水冲泡。

日照绿茶的冲泡非常简单,只需要控制好水温以及茶叶用量,静看茶叶在杯中慢慢舒展,闻其香气其韵。