

上月進出口貨值齊升

折射內地出口增速高

【香港商報訊】記者姚一鶴報道：政府統計處昨日發表的對外商品貿易統計數字顯示，2020年11月本港整體出口和進口貨值均錄得按年升幅，分別上升5.6%和5.1%，均勝於市場預期。

11月商品整體出口貨值為3796億元，按年升5.6%。同時，繼10月份錄得0.6%的按年升幅後，11月商品進口貨值為4052億元，按年升5.1%。今年首11個月的商品整體出口貨值較去年同期下跌2.8%，而商品進口貨值則下跌5%。今年首11個月錄得有形貿易逆差2966億元，相等於商品進口貨值的7.7%。

華大證券首席宏觀經濟學家楊玉川表示，香港本身的進出口量不大，大多數還是以轉口的形式，這個數字實際是體現了內地的進出口情況。有數字亦顯示內地11月的出口增速創2018年新高。楊玉川稱，疫情之下，內地最先得到控制，外圍貿易環境改善，全世界很多地方的生產受到影響，因而增加了從內地進口。

星展銀行香港經濟師謝家曦接受媒體訪問時表示，11月升幅受惠於輸往內地、台灣及越南的出口表現持續強勁，但12月本港爆發第四波疫情，不少本地貿易公司受影響；加上外國出現新冠肺炎變種病毒成隱憂，預計12月出口升幅收窄至3%。

香港中華出入口商會副會長許華傑則透露，旗下會員11月出口歐洲部分國家、東南亞及澳洲的訂單



本港11月份商品整體出口貨值為3796億元，按年升5.6%。

中通社

穩定，因不少國家預期經濟將會復蘇。現時疫情反覆，但訂單一般需於2個月前安排，旗下會員於12月的出口仍能維持11月時的升勢，暫未受疫情升溫影響。

科技產品 出口勢頭好

行業 亮點

本港11月整體出口和進口貨值均錄得按年升幅，分別上升5.6%和5.1%。若按貨品類別來分析，不難發現，電動機械、儀器和用具及零件類別的出口貨值，11月增153億元，上升10.5%，為眾多類別之冠，至於這類進口貨值亦錄得不少升幅，11月增加207億元，上升14%，可見這行業並未受疫情所影響，進出口表現都很靚。

星展銀行香港經濟師謝家曦接受媒體訪問時表示，本港出口於8月已見谷底，現正逐步反彈，相信明年出現正增長。配合內地發展科技，他相信，眾多出口貨品類別中，來年以科技產品的升勢較好。

香港商報記者 姚一鶴

11月份商品貿易貨值變化

| 項目 | 貨值(億元) | 按年變幅 |
|------|---------|-------|
| 整體出口 | 3795.68 | +5.6% |
| 進口 | 4051.77 | +5.1% |
| 貿易差額 | -256.09 | - |

首11月商品貿易貨值變化

| 項目 | 貨值(億元) | 按年變幅 |
|------|----------|-------|
| 整體出口 | 35356.32 | -2.8% |
| 進口 | 38322.35 | -5% |
| 貿易差額 | -2966.03 | - |

重點載體介紹：華匯智谷科學園

華匯智谷科學園坐落於江蘇省南通崇川經濟開發區，是由華融匯金（南通）產業發展有限公司投資興建的南通首座都市工業綜合體，項目總投資20億元，總佔地面積約14.4萬平方米（217畝），總建築面積約29.5萬平方米，園區以智能製造、機器人、新材料、新一代信息技術、新能源、智能裝備為主導產業，匹配南通市「3+3+N」主打產業發展，由工業智造、孵化載體和服務配套三大功能區組成。



園區以「基金+產業園+產業服務」的運營模式，通過「資本+招商」兩個管道，精心篩選項目，以上海、蘇州產業轉移及周邊產業升級為市場方向，通過強化招商、深化理念、優化服務，當好企業的「店小二」，打造高標都市工業綜合體，三到五年內：1.建成省級智能製造示範基地；2.獲評省級科技企業孵化器稱號（眾創空間）；3.打造滬蘇產業轉移基地集中區；4.創建科技成果轉化示範區；5.形成總部經濟集聚區；6.三年內通過10-15家國家高新技術企業審定，五年內孵化10家高新技術項目、培育1-2家科創板

上市企業。

華融匯金推出1+4服務、活動品牌，為入駐企業及創業團隊提供一站式、差異化、全方位服務。包含行政代辦、股權投資、人才引進、校企合作、政府扶持、項目申報、專利服務、法律諮詢、財稅培訓等。

引進信息電子、智能製造為主導產業的集群，集聚100家上下游產業鏈企業，引領崇川區產業園建設發展新標杆。篩選引進高層次、高學歷人才科技項目，提升區域人才儲備競爭力，彰顯人才集聚效應，提升崇川區影響力及知名度。



華匯智谷科學園

招商電話：吳榮棕 0086-18065550555
地址：江蘇省南通崇川經濟開發區園林路、新勝路路口北200米，同濟科技園北側



崇川經濟開發區公眾號二維碼

150位粵菜師傅在佛山上演廚神爭霸

第三屆粵港澳大灣區「粵菜師傅」技能大賽落幕

昨日，第三屆粵港澳大灣區「粵菜師傅」技能大賽暨粵菜文化交流活動在佛山市順德區華僑城歡樂海岸PLUS落下帷幕。粵菜江湖，風雲再起！鮮、美、爽、滑，粵菜三大菜系（「廣府菜」「潮汕菜」「客家菜」）150餘位粵菜師傅比拼煎、炒、蒸、煮技藝，爭奪廚神榮譽，大灣區頂尖廚神最終新鮮出爐。

本次大賽暨活動的主題為「聚合粵味力量 賦能產業發展」，旨在高質量推進「粵菜師傅」工程，弘揚粵菜文化，促進粵菜的傳承，深化粵菜產業融合，打造「粵菜師傅」文化品牌。活動以權威大賽為主線，串聯文化展示、產業融合、直播帶貨等多元要素，發揮「粵菜師傅+商旅文娛」集聚力，打造一場全民體驗、全民參與的粵菜文化盛宴。

無論是開幕式上依次展示的潮汕手打牛肉丸、客家薄餅和氣球切絲等三大菜式的精湛技藝，還是閉幕式上，順德香雲紗時尚秀、撈起魚生、家鄉釀鯪魚、艇仔粥、辣味煲仔飯等美食展示，無不凸顯出粵菜的鮮美爽滑和深厚的美食文化底蘊。

廣東省人力資源社會保障廳副廳長楊紅山表示，本次大賽為廣大「粵菜師傅」技能人才搭建了展示精湛技藝、相互切磋技藝的平台，對培養選拔優秀「粵菜師傅」技能人才、促進粵菜產業文化發展具有積極作用。廣東將堅持規範化、標準化、特色化、國際化，全面深入推動「粵菜師傅」工程高質量發展，將粵港澳大灣區「粵菜師傅」技能大賽辦成聯結粵港澳大灣區的飲食文化紐帶，將「粵菜師傅」打造成面向世界展示嶺南文化的亮麗名片。

文/胡曉原



在中式麵點比賽中各顯神通的粵菜師傅們

大灣區150位廚師集結 在順德上演巔峰對決

「粵菜師傅」技能大賽到今年已是第三屆，為突出技能競賽的引領性、輻射力、參與度，本次大賽繼續在廣東省大灣區城市群基礎上擴大到全省21個地級以上市和香港、澳門特別行政區，吸引了共23支隊伍

約150人在順德同台競技。

競賽採用個人賽方式進行，設立中式烹調師、中式面點師兩個競賽工種，每個競賽工種分別設立粵菜工匠組和粵菜新星組兩個組別。「工匠組」選手均為粵菜的能工巧匠，很多選手都被譽為一方「廚神」；「新星組」參賽選手則來自全省技院或職業院校烹飪專業全日制學生精英，是「粵菜師傅」最好的傳承苗子；各地參賽選手通過公開報名、激烈選拔或行業協會精選推薦產生。大賽也是首次採用「廣府菜」「潮汕菜」「客家菜」三個菜系單獨評比。

獎項設置方面，設置了授予「廣東省技術能手」、晉升職業資格等級、頒發榮譽證書和獎金等多重獎勵，每個分組的前三等獎選手由競賽組委會頒發豐厚獎金。

第三屆粵菜師傅技能大賽裁判長、註冊資深中國烹飪大師、中國粵菜烹飪大師黎永泰表示，本次大賽展現了粵菜師傅的工匠精神，體現了大灣區的最高烹飪水平，這是一場高水準、高質量的烹飪角逐。此次大賽呈現出三大特徵：本次參賽選手學歷是歷屆大賽中最高；烹飪過程充分展

現了粵菜三大菜系的風味特色；所用食材非常地道和合理。

東道主佛山的代表、中式麵點師工匠組的鄒越奇表示，自己已在粵點行業從業35年，已建有大師工作室，在不斷的傳承和創新中將粵點文化發揚光大，自己帶的徒弟都願意從事這項工作，希望通過大賽跟同行學到新的東西，進而能促進佛山的粵菜發展水平。最終，鄒越奇的點心作品榮獲廣東麵點師廣式點心工匠組優獎。

本次大賽，廣州和惠州分別有兩位大廚獲得兩個組別的一等獎，江門和潮州的兩位大廚分獲廣東點心新星組和粵菜工匠組潮汕菜系列一等獎，東道主佛山則斬獲三個組別的二等獎。

首次採用美食直播帶貨 促線上線下產業融合

本次大賽以粵菜產業為主線促進粵港澳大灣區的交流與合作，搭建技能展示、文化交流、產業融合的綜合平台。

在順德華僑城的主會場，設置了21個地市的粵菜特色展區、主舞台區、中烹競賽區、中麵競賽區、菜品展示區和美食品嚐區、直播帶貨區等主題區域。在這裏，既有線上直播廚神爭霸賽、開閉幕式、直播帶

貨，也有線下現場展示和推介。一系列粵菜文化交流活動紛紛上演，繪就出一幅線上線下技能展示、文化交流、產業融合的美好畫卷。

線上直播帶貨是此次活動的新亮點，佛山電視台醒目視頻直播間，邀請21個城市的廚藝大師與現場市民及網民互動，展示各地「粵菜師傅」大師的烹飪技巧、飲食非遺傳承人技藝以及綠色食材、地方特產、美味粵菜等，領略粵菜文化的風采。並特別邀請參會領導共同助力，為廣東省綠色食材、地方特產、美味粵菜代言，開展一系列線上傳播、帶貨，吸引在線網友關注及購買，全方位傳播粵菜豐厚文化的底蘊，讓粵菜飄香全國、飄香世界，為廣大市民的美好生活注入新動能。

特別值得一提的，在本次活動主會場，還有一個網紅美食旅遊打卡地——順德美食博物館，這是一座科技與文化相融合的體驗式順德美食博物館，分為「雞有雞味，魚有魚味」「識飲識食，人生積極」「做食，有得食」「順德滋味，世界知味」四大展區，並巧妙利用聲光電的先進元素，讓人們感受到前所未有的美食體驗：可以在「桑基魚塘」裏靜靜感受水流、桑樹、魚群、蠶絲組成的光影和時光變幻；在「廚神訓練營」烹飪遊戲裏，做一道順德經典名菜；在「清暉家宴」的餐桌上，體驗順德美食精髓……



許多觀眾駐足欣賞粵菜大廚們新鮮出爐的精美麵點