

个体工商户今起“两证整合”

营业执照上将加载统一的社会信用代码

从今天起,我市个体工商户领取营业执照后,不用再另外申领税务登记证了。新的营业执照上将加载统一的社会信用代码,实现营业执照、税务登记证“两证整合”。

注册登记只需填写“一表”

自2016年12月1日起,我市个体工商户全面实行“两证整合”登记制度。全市范围内申请人办理个体工商户注册登记时只需填写“一表”,向“一个窗口”提交“一套材料”,由市场监管部门核发加载法人和其他组织“统一社会信用代码”的营业执照,不必再另外向税务部门申领税务登记证,“两证整合”后载有统一社会信用代码的营业执照同时具备原来两种证件的法律地位和作用。

“个体工商户统一社会信用代码是在全国范

围内唯一的、终身不变的法定身份识别码,该代码设计为18位,一个主体只能拥有一个统一代码,一个统一代码只能赋予一个主体。主体注销后,该代码将被留存,保留回溯查询功能。”宁波市市场监管局行政审批处负责人进一步解释说,对2016年12月1日之前登记设立的个体工商户申请办理变更登记及换照的,换发加载统一社会信用代码的营业执照;暂未取得加载统一社会信用代码营业执照的个体工商户,其营业执照和税务登记证继续有效。

“两证整合”改革不设过渡期

“个体工商户‘两证整合’改革不设过渡期。”该负责人提醒,已领取加载统一社会信用代码营业执照且在税务机关办理涉税事项的个体工商户申请注销登记,应当向登记机关提交税务机关出具的《清税证明》。

为做好此次个体工商户“两证整合”登记改革,我市相关部门均提前做了全面细致的部署和准备。如宁波市市场监管局在外网设置“两证整合”专栏,并及时制作上传登记指南、宣传手册等一系列文书。12月1日起,我市个体工商户可以登录国家工商总局网站(www.saic.gov.cn)或宁波市市场监督管理局网站(www.nbaic.gov.cn)查阅下载申请或者换领加载统一

社会信用代码营业执照的登记指南和相关表格文书,也可以就近到当地行政服务中心市场监管部门或市场监管所登记窗口领取。至于涉税事项,则可以通过登录宁波市国家税务局、宁波市地方税务局网站或通过12366税收服务热线咨询解决。

据悉,已在税务机关启用统一社会信用代码的个体工商户,登记信息发生变更的,主管税务机关通过外部信息交换系统获取工商部门变更工商登记有关表单信息,并对变更信息确认,纳税人无需至税务机关办理变更登记。本次换发加载统一社会信用代码的营业执照不收取任何费用。

记者 毛雷君
通讯员 颜奇

周巷烧卖,满满的慈溪味

传承这一美食的景家传说其祖上当过御厨



寻找乡村美食⑤

“周巷烧卖非常好吃,以前我们在春节或酒宴上才能吃到。”说起各地的乡村美食,两位慈溪的闺蜜近日给记者留言,说慈溪有一家店做的周巷烧卖味道就是不一样,乡间传说这家店老板娘景女士的祖上做过御厨。打听到这家店的地址后,记者特意前去探访。



刚出炉的烧卖。

在传统的基础上开发海鲜味

周一上午,记者和闺蜜一起找到了这家传说中带着御厨背景的烧卖店。店在慈溪浒山街道孙塘南路上,铺面不大,看上去干净整洁。在大红招牌“周巷烧卖”的下面还有“苗师傅店”四个小字。

店里放着约10张木头长桌,后厨属于半开放式的,一盘盘包好的生鲜烧卖用保鲜膜覆盖起来,整整齐齐码放在冰柜里。大盆的馅料,一叠一叠的皮子,食客到了店里都可以看得清清楚楚。记者到店里

时,老板娘景女士正在包烧卖,看到有客人进店,她就起身忙着招呼。

记者看到,烧卖的品种有七种,包括虾肉木耳烧卖、芹菜烧卖、冬笋荠菜烧卖等,价格每份10元~20元,共8只。我们点了荠菜、芹菜和冬笋的,因为现在正是荠菜、冬笋上市的季节。

过了十几分钟,热气腾腾的烧卖就端了上来,皮子晶莹剔透,馅儿是翠绿的蔬菜,非常有诱惑力。记者品尝

后,蔬菜保持新鲜味和清香,又带有鲜肉的鲜美,而皮子细腻滑爽。轻轻咬一口,口腔里满是清香味,感觉非常满足。

景女士告诉记者,传统的周巷烧卖,馅料一般采用冬笋、荠菜和猪肉,因为考虑到宁波人爱吃海鲜,店里特意增加了虾仁馅、三鲜馅等,这些新口味很受年轻消费者和女性消费者的喜爱。她还说,附近一家医院的几位女医生,经常来店里品尝烧卖。

传说景家祖上做过御厨

据了解,周巷、天元、低塘等慈溪西部区域,春节或者办酒席时,烧卖是必上的点心,而周巷的烧卖最为有名。据传,周巷景家

的祖上是御厨,后来这一手艺代代相传。

景女士告诉记者,她是周巷人,她的父亲家族里好几代人都是厨师,都会做精致的烧卖。

说起家族的传承,景女士的父亲景先生告诉记者,景家有一位祖上做过御厨,但家族里并无记载,一直只是传说。不过,周巷烧卖就是景家祖上传下来的。他清楚地记得,他家从爷爷辈起就是厨师。家族中的堂房亲戚,现在有好几个在杭州、湖州等地做厨师。虽然他不是职业厨师,但从小跟着父辈出去做大餐,也有一手好厨艺,特别是做烧卖更是好手。

景先生说,他记得年少时每逢春节或者婚庆,长辈们都去做厨师,平时则挑着担子走街串户叫卖烧卖。后来,景先生到一家工厂上班,直到退休。

4年前,景先生夫妇重操旧业,带着女儿女婿开起了烧卖店。

一家四口齐心协力,烧卖店一开张就火了。

因为烧卖是周巷的特色点心,当时在慈溪西部已有多家周巷烧卖,为了有所区别,这家烧卖店特意命名为“周巷烧卖苗师傅店”,寓意这是一家人的店,而苗师傅是景女士的丈夫。

坚持选用上好食材

景女士告诉记者,店铺规模不大,不过翻桌较快,经营时间又长,每天从早上5点开门一直营业到半夜1点,另外还有外卖。她说,现在外卖生意占了近一半。

刚开张时,两代人包揽了店里所有的粗细活。景先生是店里的技术指导,严把食材、馅料等各个环节的质量关。景先生说,除了传承祖上的手艺,他对各个细节的把控都非常严格。现在,景先生已退居二线,生意由景女士夫妇打理。

景女士的丈夫苗师傅负责采购。他告诉记者,他都是每天凌晨就出去采购食材,猪肉、虾、时蔬都是选用上好的新鲜货,皮子找专人定制,馅料则坚持手工剁。薄如蝉翼的皮子都用手工擀制,肉馅全部手工剁,荠菜、芹菜等都要用清水、温水多次洗涤,并手工细细切碎。

相比其他点心,烧卖的制作工序更复杂,也更精细,对食材也更挑剔,因此价格较高。

如何在家里制作烧卖?景女士告诉记者,烧卖的制作步骤繁多,皮子、馅儿都要经过多道工序处理。如果读者有兴趣尝试家庭制作的话,皮子可以仿照饺子皮,用擀面杖摊薄,馅儿剁碎,包好后隔水蒸10分钟左右就可以享用。

记者 谢昭艳 文/摄



济州岛尾单 双飞五日游仅售999元

为回馈广大市民对达人旅游这几年来韩国旅游线路的大力支持,公司特推出12月份韩国济州岛5日游经典产品,奥凯宁波直飞,行程包含泰迪熊博物馆+冰雕博物馆+3D艺术馆+韩式汗蒸幕海水温泉等,品尝正宗的韩国料理!原价1899元,现余4个尾单,一价全包仅需999元,一天自由活动超值享受,机会难得快来订购吧!

线路:韩国济州岛5日游
发团:12月6日
尾单价:999元(仅4席)
报名及投诉电话:87651111
QQ群:411030887
地址:海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)
达人旅游网:www.57676.com
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)



如果您有值得推荐的乡村美食,请扫描二维码发信息告诉我们。