

郑州餐饮业将强制使用网络发票

本报讯 据大河报报道,2010年下半年起,郑州大中型餐饮业将强制使用网络发票...

郑州开出首张网络发票

据了解,生成网络发票时,计算机系统自动生成一个随机的机打号码,收款方名称、付款方名称、金额、开票日期等信息将同时录入后台系统。

加密的,可随机产生,只有税务部门和开票人才能掌握,造假者无法伪造。网络发票不仅可有效防止“套开发票”行为,杜绝假发票泛滥,更能节约纳税人成本,方便消费者。

下半年将强制使用

据专家介绍,从源头上加强餐饮票据管理,可以遏制虚报虚造的公款吃喝开支。根据规划,2010年7月-12月,郑州市将对多种行业强制推广网络发票...

票的纳税人,以及已实行网上申报的饮食、旅游酒店业纳税人等。

纳税人受益 省时省力又省钱

“使用网络发票后,最大的感触就是省钱、省劲儿!”某公司职员给记者算了一笔账:当天开出的这笔金额为5000元的发票,以往开具定额发票需要10张500元面额,每张采购费约0.3元,购票成本3元...

很多设备。”郑州市地税局负责人说,只需一台联网的电脑和一台针式打印机,很多企业具备条件。

据悉,使用网络发票后,企业不仅能节省高达两三千元的税控机购置费用,每年的维护费也能省下两三百元。此外,以往纳税人需要频繁到地税局申领发票。实行网上购票后,纳税人只需在网上提交购票申请,税务机关经审批后由物流配送部门就会把空白发票送到纳税企业手中。

短信通知发票中奖信息

以往消费者拿到发票后,要挨个将发票号码输入到系统中参加抽奖。开奖时还得通过电话或上网查询



本报资料照片 发票中奖情况,采用网络发票后这一切都变得更人性化。此外,网络在线系统还可向消费者提供查询发票真伪等功能。

生活气象站 每周三出版 联系电话:1513779099 E-mail:nyrb666@126.com

一品渝香干锅鸭头

特色美食:干锅鸭头 美食宣言:独创“干锅+漏锅”一锅两吃新形式,正宗秘制川味,让您辣得过瘾,涮得尽兴!

水晶鱼 南阳旗舰店 特色美食:豆花鱼 水晶鱼馄饨、汤包 美食宣言:水晶鱼馄饨乃面、料、馅合和,皮薄肉香,鱼肉做馅,妙不可言。

秘制神仙鸭

特色美食:秘制神仙鸭 美食宣言:秘制作料将神仙菜与鲜活柴鸭共炖,有滋阴降火、延年益寿之功效。

盛怡汗蒸明珠鞋城店 关键词:托玛琳电气石汗蒸 美丽宣言:购卡300元,可消费15次,另送贵宾卡5次、足疗卡1次、价值35元的托玛琳产品,多买多送。

高第街56号餐厅 新品推介:生嗜生肠,铁板锡纸鲈鱼,姜撞奶 美食宣言:年夜饭预订中,订就送梅子酒一瓶。

青岛扎啤南美烤肉城 关键词:20种南美烤肉、100种自助菜品、小火锅,33元尽情畅享 美食宣言:南美烤肉品类多,“刀光剑影”新吃法。

香草山女士生活馆 关键词:液态整形 美丽宣言:无需打针、手术,只需每天喷一喷,即可紧致肌肤、瘦脸除皱、消除暗斑,年轻5-10岁。

诸葛牛庄 招牌菜:老南阳牛肉鲜汤 金牛宴 卤牛大骨 美食宣言:环境一流、骨香肉烂、颠覆传统、独家秘制。

张娜绿豆饼店 新品推荐:绿豆饼、红豆饼、板栗饼、花生饼 美食宣言:皮酥味美,现烤现卖,原汁原味,百吃不厌。

纤纤瘦身养颜馆 关键词:温络瘦身 美丽宣言:一疗程最低能减4-18公斤。签约服务,无效退款。适合长期减肥无效者,运动减肥怕累者,手术减肥怕痛者,药物减肥失败者,节食减肥怕饿者。

泰王阁鲍鱼,订年夜饭送百元餐券

100元体验 188元套餐 每天限额20人

本资讯 (记者杨书贞)年夜饭能吃鲍鱼,那是时尚、尊贵和品位的象征。而这份从今日起花很少钱就能体会到。燕鲍翅随着南阳“泰王阁鲍鱼”的闪亮登场,终于走下“高高在上”的历史舞台,“飞入寻常百姓家”,红红火火地端上年夜饭餐桌。泰王阁鲍鱼以驰名国际的南非干鲍、活鲍,高汤鱼翅,木瓜炖血燕等为主导,配备精致热煲,拿手小菜,游水海鲜,取价合理。该店设置88-888元的各式套餐,每份套餐均配备鲍鱼。开业期间推出巨额让利活动:

春节继续营业吗?有啥优惠? 吃喝玩乐店家召集令 本资讯 (记者杨书贞)春节就要到了,初一到初八是家家户户的狂欢节,大家扶老携幼吃特色、玩新潮,其喜洋洋者矣!身为店家的你们准备好了吗?春节是否继续营业?春节期间推出哪些优惠回馈客户?贵店产品有哪些特色?不管你是餐饮店还是洗浴城,不管你是KTV还是汗蒸馆,以上信息,都可以告诉我们。

初生牛犊不怕虎

有绝活咱才敢裸呢 即日起,我们将给宝宝们一个展示魅力的平台——《宝宝欢》。只要你的宝宝小于3岁,只要你的宝宝够可爱、够搞笑,欢迎你宝宝的满月照或生活照发给我们,让我们共同分享你家宝宝的快乐童趣。我们将择期择刊刊登。

教做年夜饭:广式鱼柳

大厨档案: 闫守贵,高级烹饪师,广东和记金牌肚煲鸡行政总厨。03年荣膺成都烹饪大赛三等奖,05年荣膺南宁市烹饪大赛特等奖,先后在南宁市新天洋大酒店、蓝湾海鲜广场、北京烤鸭店等就职,曾任国际饭店厨师长、郑州和记烩面厨师长。从业十几年,多次前往北京、重庆、广州拜师深造。 原料: 鲑鱼肉30克,青红辣椒10克,洋葱10克。 调料: 黄面包糠100克,鸡蛋50克,香辣酥100克,孜然粉10克,精盐、鸡精、味精各2克,色拉油1000克,淀粉50克。 制作: 1.鲑鱼切成片,青红辣椒、洋葱切成小丁待用。 2.将鱼片放入盆中,加鸡蛋、鸡精、味精、淀粉拌匀,裹黄面包糠。 3.锅内放入色拉油,烧至五六成热时放入鲑鱼片,中火浸炸2分钟至熟。 4.锅内放少许色拉油,将青红椒、洋葱丁炒香,下入鲑鱼片,放入香辣酥、孜然粉,装盘即可。

新年大餐 餐馆试水“混搭”



本报资料照片

本资讯 据北青网消息,吃满“十全十美”的推荐菜肴可获得礼品,用餐小票可用来换购电影票……作为春节的预热,不少外地餐馆利用元旦尝试各种“混搭”式的促销,取得了理想效果。 华天集团旗下各店都推出了10款“迎新”菜肴,策划主办“十全十美贺新春”活动。顾客只要在2010年1月1日至1月31日期间,吃满任何店里推荐的菜肴,便可以获赠店家准备的特色礼品,如清真礼盒、葡萄酒等。 而儒家餐厅更是别出心裁,搭上了电影的顺风车。元旦到儒家餐厅用餐,凭当日就餐小票另加25元即可换购指定影院的《孔子》电影兑换券一张。而看完该电影的票根,还能再拿回餐厅当等值代金券使用。

寒夜邂逅热红酒

编者按:我们所接受的关于葡萄酒的全部教育,最最基本的一点就是不要往酒里掺东西。红酒加雪碧当然是恶俗的,即使只是加入冰块,也是暴殄天物。但是,有一个理由让你不但可以肆无忌惮地往红酒里搁各种各样的东西,你甚至还可以像煲汤一样把它给煮了。 那天是个闺蜜在家里聚会,好友来姬提建议说:“不如我来给你们煮个hot wine吧,是我刚从捷克学来的。”根据她的理解,只要在红酒里搁丁香、新鲜的橙皮、柠檬皮、苹果粒和糖,随便煮一下就行。 于是我很兴奋又很狐疑地看着她:“你有具体的配方吗?”米娅非常自信地说:“就那几样东西,差不多就行了,我觉得没问题。” 于是我们在家里搜寻了一番,希望找到一瓶合适的红酒做实验品。大家很快达成共识:首先这酒一定不能太贵,否则实在有焚琴煮鹤之嫌。其次,口味重一点的红酒应该比较适合干这个。于是我们挑了一瓶澳大利亚产的席位。我的理论是:反正这酒本来就带点黑胡椒味,再掺点丁香和橙皮,应该挺和谐的。 经过几个钟头的捣弄,酒终于煮好了。石榴红的酒液在杯子里缓缓地冒着热气,里面的物件影影绰绰地晃动着。有点辛辣,有点酸甜,还带股让人迷恋的香料的味。更重要的是,它是如此温暖。在这样寒冷的冬夜,身体慢慢地暖起来,脸颊开始红润。

最有意思的一点是,这个酒并没有什么精确的配方或标准。喜欢甜的人多放点糖,喜欢酸的人不妨多放点柠檬皮,总之你完全可以DIY,自己觉得好喝就行,把自己喝暖和了就好。(书贞整理)

醉生活 我们接受关于葡萄酒的全部教育,最最基本的一点就是不要往酒里掺东西。红酒加雪碧当然是恶俗的,即使只是加入冰块,也是暴殄天物。但是,有一个理由让你不但可以肆无忌惮地往红酒里搁各种各样的东西,你甚至还可以像煲汤一样把它给煮了。

购房先上网 维权有保障

南京市房产管理局提醒广大购房者,在购房前一定要登录南阳房地产信息网(http://www.nyfdc.gov.cn)公告信息栏目,查阅当月市场预警公告。凡列入公告第三项已取得商品房预售许可证的项目和楼盘,请放心购买;凡列入第四项未取得商品房预售许可证或正在被立案调查的项目和楼盘,说明目前不具备销售条件,请不要购买。

Table with multiple columns containing real estate and business information, including '资讯宝典', '售房', '招聘', and '转让'.