

博华国内餐饮及调味品展会-2021.11.9-11.11

上海国际食品饮料及餐饮展会

产品名称	博华国内餐饮及调味品展会-2021.11.9-11.11 上海国际食品饮料及餐饮展会
公司名称	沈伟专业会展人
价格	2210.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市
联系电话	18721287393 18721287393

产品详情

各国的美食特点，常常浓缩在那小小的酱料之中，品味着各国zui具代表性的美味酱料，就可徜徉于风格不一样的各国美食之间。

每当在Subway或者Pita Pit点餐，亲切的店员会问，“您想添加哪种酱？”，而那些陌生的单词和未知的口味却总是让我们望而却步。比如Baba Ganush这款限时推出的酱，你不知道它有多好吃！错过真是太遗憾了。

荷兰人喜欢美乃滋配薯条，新西兰人钟爱炸鱼配塔塔酱，而比利时人则习惯把薯条和蛋黄酱作为美味的组合...不同品种、口味的酱料，会增加美食的色香味。可是琳琅满目的西餐酱料该怎么选择？都是什么口味？接下来就介绍几款，一起康康呗~

说起薯条，大家一定会联想到番茄酱（ketchup）。虽然Tomato Sauce也是它的名字，但在英语中，大家还是习惯叫番茄酱做ketchup，这个词过去不是指番茄酱，而是指特别的调味汁或者鱼汁。关于它的来源，有的说是来自粤语“茄汁”，马来语中的词也来自粤语；有的说是只来自马来语；还有的说是来自闽南语“鲑汁”；甚至有戏谑的说法认为来自 cats-up（“猫过来”）。

番茄酱是怎么来的呢？

十九世纪初，一个叫做詹姆斯米斯的美国人发表了用西红柿制作番茄酱的配方。它的美味让人们为之着迷，1830年番茄酱被销往美国各地。这种颜色鲜艳的食物开始风靡起来。

早期的番茄酱有两种味道：苦味和咸味。之后改用成熟的番茄和加入更多的番茄果肉让它也获得了鲜味。添加更多的醋让它有了酸味，不使用苯甲酸后甜味加倍。这几种味道的调和使得番茄酱变得非常美味并且受欢迎。

塔塔酱（Tartar sauce），听起来萌萌哒。又名鞑靼式沙拉酱、鞑靼酱、他他汁、他他酱。常用来搭配海鲜类的油炸物（炸鱼排或炸虾）、生菜或是无盐的饼干。例如：麦当劳所贩售的“鱼柳包”就是用的此酱。

塔塔酱是炸鱼薯条的好伙伴，想象一下：新鲜出炉带着酥皮的炸鱼，外焦里嫩金灿灿的薯条，蘸上一口鲜美的塔塔酱，瞬间美味到了天堂！

萨尔萨辣酱（西班牙语：Salsa）是墨西哥菜肴中常用的烹调和佐餐酱料，一般用番茄和辣椒制成。传统的墨西哥萨尔萨辣酱是以石臼和杵敲打、研磨制成，现今则多采用果汁机。

萨尔萨辣酱又分为红酱、粗酱、青萨尔萨拉酱、卷饼酱、牧场酱、野酱等。搭配墨西哥玉米片Tortilla chips是一绝！

听起来，千岛酱（Thousand Island dressing）这个名字很像日本的酱料。千岛酱是一种沙拉酱或调味料，它出现在1900年的一本食谱里，当时在纽奥良一带非常受欢迎。

千岛酱的原料主要是美乃滋，可在其中加入剁碎的原料，如腌黄瓜、洋葱、菜椒、绿橄榄、水煮蛋、香芹、西班牙甜椒（pimento）、虾夷葱、蒜或坚果（核桃或栗子）。

荷兰酱，又称荷兰酸辣酱（Hollandaise sauce），是一种蛋黄、黄油和柠檬汁做成的酱汁，常见于西餐料理中，也是法式5大基本酱汁之一。它常常被淋在美式早餐火腿蛋松饼（Eggs Benedict）上，或与芦笋伴食。

关于它的由来，传闻是为了接待荷兰国王访法，模仿荷兰口味而做的酱料。Hollandaise具有柔滑的奶香味，略带酸味，很适合搭配蔬菜，例如芦笋。除此之外，荷兰酱还是Brunch经典主食Eggs Benedict的灵魂哟。

这个世界上很难再有第二种酱，能把浓郁与锐度、甜蜜和辛香平衡得如此完美了。蜂蜜芥末酱（Honey Mustard），因掺以蜂蜜而得名。一般用于三明治，以及作为炸薯条、炸洋葱圈和其它小食等的调味沾酱，还可以与醋、橄榄油拌匀作为沙拉淋酱的基酱（Base）。一般蜂蜜芥末酱可由等分量蜂蜜及芥末酱混合制成，蜂蜜芥末酱有着多种变化，可以添加其他作料以增味、调节稠度。

蜂蜜芥末酱的配料很简单，两份蜂蜜，一份芥末，一份蛋黄酱是zui基础的配比。蜂蜜加入芥末会使酱汁增加层次感，因此很适合用作蘸酱，譬如鸡肉条蘸上蜂蜜芥末酱，这样鸡肉会更顺滑，变得更易入口。

蛋黄酱（法语：Mayonnaise），其实它就是大家经常吃的“美乃滋”，是一种主要由植物油、蛋、柠檬汁或醋，及其他调味料所制成的浓稠半固体调味酱。一般多用在沙拉等料理。一般作法中，蛋只使用蛋黄的部分，但也有使用全蛋的作法。

蛋黄酱可以混入其他酱做成各种酱。比如混入番茄酱，就变成了千岛沙拉酱。美乃滋可以用于好多食物里。比如芝士焗蚝，比如蔬菜沙拉、三明治、汉堡。真是百变小能手，美食好伙伴。

蓝纹奶酪酱在美国很受欢迎，加拿大不少餐厅也有这种酱。在制作上，除了蛋黄酱（有时候是酸奶油）和蓝纹奶酪碎，一般还会加入蒜、小葱、甜酱油、芥末酱、黑胡椒等调制而成，主要用于味道比较重的食材或偏辣的生菜类，尝起来是酸酸的芝士口感。

哈里沙辣酱是北非菜系的标志之一，突尼斯、利比亚、摩洛哥和阿尔及利亚的小饭馆里，几乎每张桌子上都放着一瓶。这种辣酱的配料比阿拉伯舞娘身上的珠宝还要繁复与华丽，除了固定的孜然、芫荽籽、葛缕子和橄榄油外，厨子们还会根据自己的喜好添加许多其他的香料，甚至玫瑰花苞。

“木樨”，是指一种由花椒、丁香等其他一些香料调制而成的酱汁，但现在提起，泛指碎花椒一样的麻辣口味。现在所谓的木犀草酱是用红酒醋、黑辣椒末以及一些切得很精细的葱调配而成，主要用于搭配生蚝来食用。

鳄梨酱是一种起源于墨西哥、由牛油果为主料做成的蘸酱。是由两个阿兹特克（墨西哥及中美洲印第安人部落）文字组合而来：牛油果和酱汁。当地人传统的吃法是蘸玉米片吃。也可以加在面包或墨西哥卷饼里吃。牛油果是养生水果，本身没什么味道，但配上适合的食材搅拌，则可以瞬间风味四溢起来。

俗语说：“酱者，百味之将帅，帅百味而行”。虽然全世界饮食文化不尽相同，但也有不少相似之处，调味品就是其中之一。早在孔子的《论语》里就出现过“不得其酱，不食”这一说法。所以说酱料对于美食来说绝不仅仅是点缀，更是画龙点睛之笔，说它是饮食文化的精髓也毫不为过。

世界这么大，想用很快的速度品尝更多的美味酱料？小编安利一个好去处，不出国门就能吃到全球美食——2020年FHC上海环球美食展！沉浸其中，咖啡、甜品、巧克力、乳制品、高端油品、肉制品、海产品、全球零食...更有各国特色酱料等你来“蘸”！

参展事项 1、提交营业执照及参展信息，选好展位之后主办方出合同，双签字盖章

2、展位安排以“先报名、先安排”为原则，组委会有权对少量展位予以调整；

3、展品运输、展会接待、住宿等事宜将在开展前一个月组委会另行发送参展商手册。