

2024广州火锅展-2024广州火锅食材展

产品名称	2024广州火锅展-2024广州火锅食材展
公司名称	张洋
价格	14800.00/个
规格参数	展会品牌:2024火锅展 产地:广州 展会地点:广州琶洲展馆
公司地址	上海市奉贤区金大公路8218号
联系电话	18321660149 18321660149

产品详情

2024广州火锅展-2024广州火锅食材展

2024第八届广州火锅品牌连锁发展大会再接再厉，展会规模预计突破55000平方米，参展商家将达1200家，与会创客人数将突破150000人次。展会将于2024年8月23-25日继续在广州“琶洲国际会展中心”举办，届时欢迎全国各地加盟商踊跃报名参与，共迎商机。

主办单位：中国烹饪协会

协办单位：广州市人民政府

展会地点：广州琶洲展馆

展会时间：广州展2024年8月23-25日

展会介绍：

火锅，作为中国餐饮业的重头戏。经过近几年的高速发展，已逐步占据整个餐饮行业30%的市场份额。在火锅业如此迅猛发展的形势下，火锅企业转型连锁经营逐渐增多，连锁店网点不断增加，连锁经营的区域也不断扩大，企业规模和实力在不断增强，知名品牌不断涌现，从而进入餐饮业年度百强榜的企业也越来越多，为全国餐饮业的快速发展发挥了巨大的推动和促进作用。

展望2024，根据充分的市场调研，结合火锅企业的建议，综合市场数据的分析以及火锅行业的发展趋势，“2024中国国际火锅文化节”，将首创“产品采购、技术交流、品牌展示、运营推广、特许加盟、创业帮扶”的一站式服务，突出品牌火锅企业的连锁加盟特色，汇聚火锅食材、底料、调味品等原辅料，

搭建火锅上、中、下游全产业链的无缝交易平台。本次火锅节将设四大展区“火锅品牌连锁加盟展区”、“食品、食材展区”；“底料汤料调味品原辅料展区”；“火锅器皿、设备及相关产品展区”。

展会回顾：

2021广州火锅文化节共吸引国内包括火锅底料、蘸料；特色涮品食材；火锅特色饮品；火锅店配套设备；火锅店配套服务等供应商、服务商。累计超过1000家一线火锅优质供应商入驻展会，接待火锅企业、代理配送商、火锅店主10余万人次。现场签单率达80%以上。

参展范围：

- 1.火锅连锁经营企业；
- 2.火锅底料、酱料、汤料等火锅延伸产品；
- 3.火锅涮烫食品、调味品等火锅原辅材料；
- 4.火锅店装修、餐饮品牌策划等形象包装及推广；
- 5.方便火锅、懒人火锅、自助火锅、自热火锅、香锅、外卖半成品火锅及配菜等；
- 6.火锅食品包装技术及设备、物流、配送中心等火锅相关产业链；
- 7.火锅专用器皿、餐饮收银/点餐系统、厨房设备不锈钢厨具、冷冻食品展示柜及火锅桌椅等；

参展费用：

标准展位14800元/个

光地展位1380元/M²

备注：光地展位36平方米起租，不提供任何设施。双开口标展加收1000/个。

火锅底料炒制时为什么要放香料？

首先，是呈香、增香和抑臭的需要。重庆火锅，以“老火锅”为代表的传统火锅，以牛油、辣椒、花椒、姜、蒜、豆瓣为主材。牛油本身具有腥臭味，仅靠姜、蒜等物料不能抑制牛油的臭味。因此，重庆老火锅给人的感觉只是厚重、油腻而缺乏香味。但是如果按科学配方将数十种天然香料有机组合，添加到火锅底料中就能解决这个问题。

其次，还有防腐灭菌和留香的作用。虽然在炒料的过程中经过高温已经消灭了不少细菌，但这并不能保证底料里面不会有残余水份，因此在底料冷却的存放或是待用过程中，很容易就会发生变质的现象，不能再使用。添加肉桂、豆蔻等香料之后，不仅能够起到很强的杀菌作用，还为底料的质量和留香提供了保证。

最重要的是添加香料还具有保健的作用，在烫煮火锅的过程中，有的人会因为吃了未熟的食物产生肠胃不适。或是由于自身肠胃的原因因为辣椒的刺激而产生腹泻。而香料不仅仅是一种食材，绝大部分也具有一定的药用价值，具有止泻、去寒、化湿等作用。