

2023上海酒店餐饮展HOTELEX-3月29-4月1日

产品名称	2023上海酒店餐饮展HOTELEX-3月29-4月1日
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室（注册地址）
联系电话	13671856722 13661406349

产品详情

跨越山海，终见曙光！2022年12月14日-16日,上海博华国际展览有限公司将在深圳国际会展中心举办首届博华深圳联展(Connexion ShenZhen)，20万平方米·2000家参展企业·20万观众，一展打通酒店餐饮、咖啡烘焙、商业空间、定制软装、营养健康、生活方式全产业链上下游,是立足大长三角，联通粤港澳大湾区,辐射东南亚市场而全新打造的创新型、多维度、综合类超级大展。

第三十二届深圳国际酒店及餐饮业博览会将于2022年12月14-16日在深圳国际会展中心（宝安新馆）同期同地举办，我们年末相会！

2022 HOTELEX SHENZHEN登陆鹏城，荣耀启幕！

本次展会由上海博华国际展览有限公司主办，中国轻工企业投资发展协会、全国工商联烘焙业公会、深圳市烹饪协会联合主办，深圳市饭店业协会、深圳市进出口食品商会、广州西餐行业协会为支持单位。此次展会，还联合了行业内各方资源，共同搭建一个高质量、多元化、全方位的贸易交流平台。通过强强联合，共同促进华南地区商贸的持续发展。

而作为酒店餐饮行业内**且专业的平台，HOTELEX历年来展会现场的***赛事部分都是为人所津津乐道并受到认可的。专业的赛事、评委以及全国各地的优秀选手们齐聚一堂，现场赛事跌宕起伏，观众亲临现场，一起感受赛事的精彩，见证**的诞生！

2022 HOTELEX SHENZHEN10 + 赛事，火爆来袭！

12月14-16日在HOTELEX2022深圳展现场将上演10 + 赛事，涵盖了咖啡、潮饮、酒、烘焙、冰淇淋、巧克力、烹饪等领域，真正做到了全方位、多领域。

我们力求搭建业内专业平台，为热爱餐饮事业的专业人士提供交流之地。我们也期待行业内各路新秀老手，在此一展才华，共同推动中国餐饮事业发展。

2022深圳展·赛事一览：2022世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛

2022上海国际手工冰淇淋大师赛全国总决赛

2022 精品巧克力大赛

2023世界咖啡师大赛中国区选拔赛深圳分区赛

2023世界拉花艺术大赛中国区选拔赛华南分区赛

2023世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛深圳分区赛

2023世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛华南分区赛

第十届上海国际潮流饮品创意制作大赛深圳分区赛

ALL Star中国**表演秀

第九届世界面包大赛中国队选拔赛华南分区赛

2022 Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

01/2022世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛

世界咖啡与烈酒大赛旨在将咖啡饮品与烈酒进行完美结合，让咖啡师与调酒师充分发挥各自想象力，运用各自的技艺，让消费者或者咖啡烈酒爱好者了解并品尝到更多与众不同的咖啡与烈酒风味。

选手需要在10分钟比赛时间内制作4杯咖啡与酒的创意饮品。

「初赛」

呈现四杯饮品：两杯热饮+两杯冰饮；

选手必须使用赞助商提供的浓缩机与磨豆机来制作热或冷其中一款饮品。

「决赛」

呈现四杯饮品：两杯爱尔兰咖啡+两杯热/冷设计饮品；

选手必须在爱尔兰咖啡中使用赞助商提供的指定酒款、官方指定杯形。

02/2022上海国际手工冰淇淋大师赛全国总决赛

为了促进中国冰淇淋事业的发展，将新鲜的Gelato推广给更多的人，上海博华国际展览有限公司自2013年起举办上海国际手工冰淇淋大师赛。

Gelato是意大利甜品的代表，特点是新鲜、低热、富有创意等，被奉为冰淇淋的经典，其绵延松软的口感、新鲜且层次鲜明的味觉体验，使 Gelato更成为了全世界冰淇淋爱好者的*爱。

HOTELEX深圳展将于12月14-16日登录深圳国际会展中心（宝安新馆），展会同期将迎来一场有关Gelato的盛宴。

每一位选手需要在45分钟时间时完成Gelato的制作，初赛内容是奶底冰淇淋，前六名晋级第二天的决赛。决赛内容是水底冰淇淋（雪芭），初赛与决赛都没有口味限定，选手可自由选择创作。

03/2022 精品巧克力大赛

CFCA Chocolate Talent精品巧克力大赛将永远充满热情的分享和探索精品巧克力，永远拥抱精品巧克力的无限可能，永远秉持推广精品巧克力文化的初心：公平、健康、原创、低碳，永远开放的面向所有热爱精品巧克力的参与者，永远致力于为精品巧克力行业注入无限活力。

第二届CFCA Chocolate Talent中国精品巧克力大赛深圳赛区将于2022年12月举行。

CFCA Chocolate Talent比赛分为两个板块：精品巧克力赛区和精品巧克力饮品赛区，从中评审产生四大奖项：精品巧克力设计师奖、精品巧克力工艺师奖、精品可可饮品大师奖和**人气奖。为国内雨后春笋般不断涌现的精品巧克力从业者，提供在各自擅长的领域一试身手的专业平台。

精品巧克力赛区将采用选手寄送作品至CFCA赛事组委会，评委集中评审的方式进行。（截止送达时间：2022年12月10日，评审时间：2022年12月14日-16日三日评委评测，深圳评审现场可安静观赛。颁奖典礼：上海SALON DU CHOCOLAT现场）

精品巧克力饮品赛区将在现场进行比赛现场评审（深圳预赛截止报名时间：2022年12月10日；决赛时间：2023年3月底，地点：上海SALON DU CHOCOLAT现场）

04/2023世界咖啡师大赛中国区选拔赛深圳分区赛

有"咖啡奥林匹克"美誉的世界咖啡师大赛中国区选拔赛（CBC），由上海博华国际展览有限公司于2003年引入中国。授权于世界咖啡师竞赛(WBC)，是目前中国唯一一项具有专业水准、系统运作和国际认证的咖啡制作比赛。是一个考验咖啡师全能型素养的比赛。

自博华引入中国后，CBC已经走过了20个年头，这一路走来风雨兼程，但荣耀依旧。此次HOTELEX2022深圳展现场，2023世界咖啡师大赛中国区选拔赛将开启新的战场。

每年CBC都会在全国范围进行选拔，覆盖中国大陆华东、华北、华南、西南地区主要中心城市，选拔出各地的优秀代表参加中国区总决赛，*终角逐出代表中国参加世界赛的选手。

参加比赛的选手要在15分钟内按照严格的标准完成4杯意式浓缩咖啡、4杯牛奶咖啡和4杯创意咖啡。

大赛邀请业界知名的专业评委进行评审，评委将从设备的运用、咖啡豆的拼配、制作的咖啡技巧、咖啡成品的口味和外观、创意咖啡的创意度等方面，对咖啡师在规定时间内制作的咖啡饮品口感、创造力以及整体表现做出评价。

05/2023世界拉花艺术大赛中国区选拔赛深圳分区赛

World Latte Art Championship世界拉花艺术大赛是由世界咖啡与活动先驱-WCE (World Coffee Events) 基于推广精品咖啡以及基于精品咖啡发起的专业咖啡大赛。是***二大咖啡赛事，也是咖啡拉花艺术的*高竞演殿堂。

比赛一共有：初赛和复赛。

初赛共有两部分：**部分是在艺术吧台区域完成一杯单独的创意拿铁，第二部分是在操作台上完成两杯相同的拿铁拉花和两杯相同的设计师拿铁。得分*高的前十二位参赛者将会进入复赛，复赛整个过程都在操作台上完成。

复赛中参赛者每人需完成六杯饮品：相同的拉花玛奇朵，两组相同的拿铁拉花。

各赛区选拔出优秀代表进入中国区总决赛，*终在中国区总决赛上决出代表中国参加世界赛的选手。

06/2023世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛深圳分区赛

咖啡冲煮大赛更侧重于品尝者的感受，让咖啡师呈现给品尝者更为精准的咖啡。

赛事由上海博华自2015年引入，并在HOTELEX上海展首次举办。

咖啡冲煮初赛与决赛分为“指定冲煮”和“自选冲煮”。

初赛的“指定冲煮”中，选手可以先用8分钟时间准备，然后在7分钟里冲煮三杯咖啡给评委。所有选手都会使用同一批咖啡豆、磨豆机和冲煮水，器具可以自己选择。这时评委完全品尝咖啡的味道，并不知道哪杯咖啡是谁冲煮的，是一个盲评的阶段。

“自选冲煮”则需要10分钟内制作3杯咖啡，并带有表演性的展示，根据自己的创意表达内容。选手如何用恰当的词语描述风味、香气，如何根据咖啡豆的特点调整参数，通过咖啡或是水粉比调整，而作品将由三位评审品评，另外一名主审评估选手呈送饮品的一致性和总体流程，选手需要在预选赛时间比完指定冲煮与自选冲煮。

07/2023世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛深圳分区赛

此项赛事是了解咖啡烘焙过程的**途径之一，世界咖啡烘焙大赛(WCRC)是由世界咖啡与活动的先驱世界咖啡赛事组委会WCE (World Coffee Events)基于推广精品咖啡发起的专业咖啡赛事，并于2013年首次在法国尼斯开幕。

2015年，WCRC首次被引入中国，并在广州国际酒店用品博览会(HOTELEX GUANGZHOU 2015)上隆重开赛。

大赛引用了WCE世界赛规则，规则更为全面。邀请了国际评委进行评选，评委每年需要考过才能担任；此项赛事作为WCE授权方，每年的比赛中国区**都会代表中国征战世界赛。赛事分为三个板块：咖啡生豆的评级，设定指定咖啡豆的*优烘焙曲线，杯测咖啡豆烘焙成品的品质，是对烘焙师的专业素质及能力的综合考核。

08/第十届上海国际潮流饮品创意制作大赛

上海国际潮流饮品创意制作大赛由上海博华国际展览有限公司于2014年发起举办，获得了饮品业及大众的广泛认可。往届潮饮大赛累计超过2000+位选手，600+人次头部茶饮品牌专业评审。

潮饮大赛通过限定原料和自由发挥，制作创意饮品，激发饮品研发人员的创造能力；通过对潮流饮品的竞技和诠释，共同传播茶饮文化，带动饮品市场发展，引领行业新趋势。

本年度赛季将立足产品拉开帷幕，将专业与乐趣相结合，寻找新原料，探索新趋势，汇聚行业新锐品牌 & 重量级嘉宾，共同探讨

“产品主义”，积极探索各方食材的特性与原料更广泛的应用方法，一起看见潜在的爆款！

09/ALL Star中国**表演秀

All-Star是由上海博华国际展览有限公司举办的中国**咖啡师表演秀。表演嘉宾皆来自中国咖啡**团。

如果说想要和**近距离交流、学习，没有比这更好的机会了。HOTELEX2022深圳展将继续邀请**咖啡师，和咖啡爱好者们面对面交流，相信咖啡师的精彩表演和教学会为许多咖啡爱好者带来灵感和技巧。

10/第九届世界面包大赛中国队选拔赛华南分区赛

世界面包大赛 (Mondial du Pain) 始于 2007 年，由世界面包大使团 (Les Ambassadeur du Pain) 在法国创建，目前有60多个国家和地区参加，代表了各个国家及地区*高的面包烘焙水平，被称为面包界的“奥林匹克”。

秉承着为餐饮烘焙行业挖掘更多潜力和优秀的人才，提供一个烘焙技艺、文化交流和碰撞的平台，2016年，世界面包大使团（中国）联合上海博华国际展览有限公司一起引入世界面包大赛。

2022年，精彩继续~ 由世界面包大使团（中国）授权，上海博华国际展览有限公司主办，曹继桐烘焙艺术馆和中焙师俱乐部协办的第九届世界面包大赛中国队选拔赛正式开启。

参赛队伍由一名选手和一名助手组成，比赛品种为：1.日常面包、2.营养健康面包、3.有机原料制作的面包、4.三明治、5.维也纳起酥面包、6.维也纳发酵面团(甜面团)、7.艺术面包(中国结)。

比赛前一天准备时间为1小时，可以发老面、配料及主面团等任何与比赛有关的准备工作，比赛准备阶段可提前半小时入场调试设备；比赛日当天连续比赛7个小时，要求所有参赛作品必须在比赛规定时间内完成。超出规定时间20分钟即终止操作。这比拼的不仅仅是选手的技能，更是对他们体力、策略和心态的多重考验。

2022年第九届世界面包大赛中国选拔赛，本次共有4场分区赛，将于2023年3月选出代表中国队参赛的*终人选，参加2023年10月在法国举办的“第九届世界面包大赛”全球总决赛。

此次HOTELEX2022深圳展上将打响华南分赛区之战，期待选手们的精彩表现。11/2022HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）

为了给全球各地厨师提供一个向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台，上海博华国际展览有限公司携手深圳市烹饪协会将共同于2022 HOTELEX深圳展同期，即2022年12月14-16日，在深圳国际会展中心（宝安新馆）举办首届2022 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）。

上海博华国际展览有限公司和深圳市烹饪协会共同主办的2022HOTELEX国际厨师精英赛（深圳），是全国各地厨师向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台。赛事具有很高的观赏性和实用价值。2022年12月14-16日，HOTELEX国际厨师精英赛首登鹏城。赛事分为团体赛和个人赛两大项目，囊括了正餐、精致餐饮、海鲜姿造、冰雕、蔬菜水果雕塑、中式热菜、创意简餐、中式点心、西点点心、面塑10大类别。

本次2022HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）依托于上海博华国际展览有限公司和深圳市烹饪协会，为大家邀请到了行业内**专业大咖们，组成了赛事委员会和赛事裁判团。确保赛事在公平公正透明的环境下，为所有参赛选手提供发挥技能和交流的平台。

届时，让我们一起期待选手们的精彩表现。

三人行，必有我师。每一场比赛都是技艺与心态的比拼和历练，在这里看见自己，看见他人，看见行业的现在与未来。2022年末10+ 赛事**对决，让我们一起见证！

第三十二届深圳国际酒店及餐饮业博览会

时间

2022年12月14-16日

地点