

2024重庆国际火锅食材及用品展览会（重庆国际博览中心）

产品名称	2024重庆国际火锅食材及用品展览会（重庆国际博览中心）
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

产品详情

2024第11届重庆国际火锅食材用品展览会

展会时间：2024年5月-

展会地点：重庆市渝北区悦来大道66号/重庆国际博览中心

展会介绍

作为“世界火锅之都-重庆”火锅业发展的风向标-

重庆国际火锅食材用品展览会乃是目前国内火锅餐饮行业盛会。上届展会总展出面积达到30,000平方米，共吸引到全球650家展商与19个国家及地区的45,000位专业观众参加此次盛会。

与此同时，由多方联手共同打造的-重庆国际火锅食材用品展览会将于2023年5月8-10日在重庆国际博览中心再次上演。投动和北交活动，成品富就国示与资高流整合，是会以品火镇及冬你连教、火损用品及相关备、火绿食材房装示流于一，首在是步整个火产业品牌家，建设供应，信息交流、加盟介的高端交流合作平台。为业内人士传递前沿资讯、发展趋势报告、大咖经营思维、盈利秘笈等精彩内容。

参展范围

火锅底料及调味料

火锅底料、蘸料、豆瓣酱、骨汤清汤、油脂麻酱、辣椒油、花椒油等

火锅特色食材涮品

牛羊肉、毛肚、百叶、黄喉、鸭鹅肠、鸭血、**粉条、蔬菜、丸子、虾滑鱼滑、火锅面、豆制品等

火锅相关设备

牛羊肉切片机、电磁炉、火锅桌椅、调汤机、制冷设备、火锅去味机、洗碗机、火锅炒料设备等火锅配套设备

火锅饮品

现调饮品、果汁果酱、茶饮、咖啡、奶茶、甜品及速溶饮品等

火锅配套服务

火锅店装修、收银终端、点菜系统等

品牌火锅及餐饮连锁加盟

火锅连锁企业、中餐连锁企业、西餐连锁企业、快餐连锁企业、冰品连锁企业及服务类、调味品类、厨具类、餐厅装修等相关配套行业。

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

火锅赛道越来越火热，相关职业“火锅料理师”也称为香饽饽，甚至成了国家认证的新工种。

由重庆申报开发的“火锅料理师”作为中式烹调师职业下的新工种被纳入《中华人民共和国职业分类大典(2022年版)》，填补了火锅行业一直没有专属职业工种的空白。

图片来源：摄图网

火锅料理师是干什么的？

根据《职业分类大典》，火锅料理师是从事火锅锅底、酱料、蘸料的制作，菜肴预制，菜品切配并具备一定餐饮经营、管理能力的人员。

千万别小看火锅背后的这几道工序。

**的火锅底料，讲究的是麻、辣、鲜、香，采用牛油、辣椒、花椒、姜、蒜、豆瓣为主要材料，再添加多种香料炒制而成，光是辣椒品种的选择和搭配就大有门道。

此外，牛油的品质、原材料的选择和配比、炒制的时长和温度，任何一个细节都可能影响火锅的味道，全靠厨师多年练就的“手上功夫”。

而**地道的火锅底料也不是“科技与狠活”调制出来的“工业火锅”能比的，需要鼻闻、眼观、手感，还要长达两个小时寸步不离的炒制，制成的底料在冷却后还还得进行7天的发酵，待各种原材料味道充分释放融合，才会被端上顾客的餐桌。

我国的火锅产业飞速发展。中国烹饪协会火锅委员会发布的《2021年火锅产业大数据分析报告》显示，2020年火锅产业销售占全国餐饮收入近三分之一；根据美团公布的数据，2021火锅线上门店数量同比增速15%，其中川渝火锅商户数量占全国火锅商户总数超过60%。

中研普华产业研究院出版的《2022-2027年中国重庆火锅行业发展趋势分析及投资战略研究咨询报告》则显示，2019年，火锅业收入就占到了全国餐饮业收入的20%左右，跻身全国规模*大的细分品类。在价格合适的前提下，火锅店受欢迎的程度主要取决于锅底的味道。

实际上，“火锅料理师”纳入新工种经过了多年的研究和讨论。2015年，重庆市人力社保局就已将“火锅料理师”作为地方特色岗位纳入全市职业培训，并开发了专项职业能力规范，至今已有6万多人经考核获得了火锅专项职业能力证书。2021年，重庆市人力社保局向人力资源和社会保障部申报将“火锅料理师”认定成为一个新工种，以便统一行业标准，进一步系统化专业化培养火锅人才。

王文军***中式烹调技能大师工作室的锅专家王文军表示，“火锅料理师”正式成为国家认可的新工种，预示着国家为1000万火锅从业者创建了一个由普通劳动者**转化为职业技能人才的新通道，将进一步推动餐饮服务行业快速发展。