

HOTELEX2023成都酒店用品及餐饮博览会

产品名称	HOTELEX2023成都酒店用品及餐饮博览会
公司名称	暄日策划
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市奉贤区海坤路1号1幢（住所）
联系电话	17867946664 13917986994

产品详情

6月1日，2023HOTELEX上海展圆满落幕，12大板块焕新升级，3000+展商、15W+展品，一站式满足专业买家多样化个性化需求。如果你错过了上海展，

请不要再错过下一站HOTELEX成都酒店用品及餐饮博览会！2023年8月16-18日，成都世纪城新国际会展中心等你来！

近几年，餐饮的场景与“颜值”已悄然成为消费者评价餐饮水平的重要指标。调查数据显示，约70%的消费者在选择用餐场所时，会考虑食物的外观和摆盘。外观吸引力是他们做出用餐决策的重要因素之一。

就算消费者不宣之于口，数据早已无声传达给我们这样的信息：“颜值消费”已成为中国餐饮消费新模式之一。令人愉悦的外观，和食品背后打动人的文化，是当代餐饮发展的新潮流。HOTELEX把握时代动向，积极拥抱变化。在刚刚结束的本届HOTELEX上海展会上，无论是选手还是展商，都在产品的口味与颜值上费尽心思。一大波高颜值餐饮即将袭来，你准备好了吗！

烹饪菜肴美如画

烹饪美食自古就讲究“色香味俱全”，一道看似简单的菜却是厨师匠心的集中体现。在本届HOTELEX上海展上，来自全国各地的烹饪美食总是一次又一次刷新着食客们对餐饮颜值的认知。

精巧的食雕总能吸引大波食客驻足围观，厨师通过巧妙的雕刻、切割、折叠和组装，创造出精美、生动的食物艺术品，带来一场精致的视觉盛宴。本届HOTELEX展会同期进行的2023“寻”中国传承与中餐厨艺挑战赛上，选手们就在食品雕花上展示出了不俗的技艺。

富有古典韵味的景致都被搬上餐桌，平日常见的果蔬都摇身一变，成为了传统古籍中的祥鸟、神话传说中的锦鲤等家喻户晓的“神奇动物”。

美如玉琢、形色别致的食雕不仅继承了中国传统的美学概念，更在技巧、形式上有着创新和突破，不断更新着食客对于中式餐饮的认知。

有的菜品则通过靓丽的摆盘搏出位，对称与平衡、颜色与对比、纹理与形状的美感被极尽利用，有着独特的魅力：

的菜品则主打“小而精”，在小小一盘中大做文章：

各色烹饪美食宛如一场大秀，无声展现了厨师们对烹饪技艺的追求。鲜艳的色泽与精巧的外观下，是厨师的巧思和创意，匠心倾注于食材，食客也能从食物中感受到细腻的情感。

烘焙甜品，精致“出色”本届HOTELEX上海展上，“出片率”高居前列的，除了丰富的烹饪美食，还有各式的烘焙甜品。色泽饱满、金黄香酥的面包怎么发挥出新意？在面包大赛上，有选手将面包与可爱的中国舞狮相结合，细节处搭配喜庆的中国结装饰，下方的长耳兔眼神机敏聪慧，喜气洋洋。彩虹般绚丽的蛋糕更是以糖霜、巧克力丝、水果切片等作装点，丰富了甜品的层次和口感。

有的甜品则化身为可爱的小动物，憨态可掬的大熊猫盘挞，高贵优雅的天鹅榴莲酥，奶呼呼的小恐龙慕斯：

“明日之星”厨艺大赛上的中式点心，则以中国舞狮作为造型，狮子本应圆睁的怒目竟变得憨厚真诚，让人忍俊不禁，面团雕出的绒毛也更显小狮子的乖巧可爱。

咖啡潮饮，缤纷碰撞

时尚潮饮版块一直是HOTELEX展会的“当红偶像”，水果原料+茶饮的结合，让色彩在玻璃杯里大胆碰撞。在这里，薄荷可以和竹香打造出一杯翠绿的禅境；茉莉可以和芭乐果结合，加上草莓营造出粉色的梦幻；兰花香也可以用椰汁作基底，只等光线穿过，便是一场“丁达尔效应”……

鲜果也可以与与牛乳、奶泡结合，让清凉与丝滑在舌尖一起绽放：

潮饮大赛上，选手各色的灵感打造了五花八门的饮品。你可以浅酌一杯花椒风味的“成都夜生活”，再来一杯“梅酱紫”+“桃不掉”，zui后，如果你也喜欢藏红花+鲜青椒的搭配，那我觉得，这实在是“泰酷辣”！

而当咖啡遇到潮饮，就化身为一杯好看又有趣的特调饮品：各展商在咖啡产品的周边及包装上也是新意频出，Multipure美而浦咖啡就带来了自家吉祥物的周边产品和咖啡同台亮相：咖啡器具也在外观上有了很大突破，流畅的外型和光鲜的色彩，让冲煮咖啡这件事变得简单而优雅：优雅，永不过时

让食客食欲大增的，除了餐食本身，精致的餐具和摆台也是餐饮“颜值”必不可少的组成部分，西餐厅有华丽的烛台和吊灯，中餐馆有绚丽的摆盘和瓷器。摆台之美，早已成为餐饮界人尽皆知的“优雅”。

面对如今越来越“卷”的餐饮业，口味早已不是评价菜品的唯一标准。HOTELEX始终走在引领行业发展的道路上。作为酒店餐饮业的风向标，HOTELEX展会将继续把握市场脉搏，站在行业前沿，精准把握行业方向。