

2025上海华食展|火锅食材展|冷冻食材展|调味品展|预制菜展

产品名称	2025上海华食展 火锅食材展 冷冻食材展 调味品展 预制菜展
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	展会时间:2025年3月4-6日 展览地点:上海国家会展中心
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

产品详情

2025华食展|上海国际预制菜展

2025华食展|上海火锅食材展

2025上海国际预制菜加工与包装设备展

上海展

时间: 2025年3月4-6日

地点: 国家会展中心·虹桥

苏州展

时间: 2024年8月1-3日

地点: 苏州国际博览中心

主办单位: 中国饭店协会、华墨集团

承办单位: 华墨集团·上海华好会展有限公司

10万平全球餐饮食材旗舰大展

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

展会概要：

华墨集团是平安投资的互联网会展企业，18年大型展会运营经验，开创产业连锁会展运营模式，以低成本的数字化运营，不断推动会展行业发展与创新。旗下拥有华夏家博、华机展、华食展三大全国产业连锁展，在全国45座主要城市连锁举办大型展览会议，年举办展会105多场次，展览总面积超200万平方米。

“华食展”是集团倾力打造的连锁展第三版图，以上海为起点，以数字化全新会展模式，重塑中国食材行业会展价值，打造中国食材行业会展新。同期举办618中国食材订货节/上海火锅展/上海渔博会/上海连锁餐饮加盟展/上海食品设备展），100000平方米展出规模，设立肉禽类食品展区、冷冻速冻食品展区、水产品展区、果蔬农副食品展区、火锅烧烤材料展区、预制菜品展区、米面粮油及调味品展区、连锁餐饮加盟展区、食品设备及包装机械等特色展区。

展品范围

预制菜及调理食品展：3R制品、方便菜、酒店菜、预制面点、预包装食品等

冷冻食材展：素食米饭、速食汤、素食快餐、方便粥、调理包等冷冻速食食品等

水产品及水产品调理品展：鱼类、贝类、虾类、海鲜、高端滋补食材及调理品等

调味品及米面粮油展：各类调味品、米面制品、食用油、味精、鸡精、酱油、食醋、调味酱、汤料、火锅调料等

火锅食材展：火锅底料及调味品、特色食材涮品、火锅饮品、火锅相关设备等

蔬菜菌菜展：速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌等

肉禽及肉禽调理品展：牛羊肉类、猪肉类、禽肉类、肉卷、肉丸、火腿、调理食品及即食产品等

食品机械展：食材加工机械、包装机械、中央厨房设备、仓储及冷链物流设备、包装材料、检测设备等

中国食材行业的新会展,新机遇——CFIE中国食材展--华食展等你一起擘画未来!

定义与特点

预制菜是指在生产厂家进行原材料处理、加工和包装，然后供应给餐饮业者进行现场加热或简单加工后

提供给消费者食用的菜品。它们通常具有的配方、标准化的生产工艺和严格的食物安全标准。

优势与便利

预制菜的出现给餐饮业带来了多重优势。首先，它可以提高餐厅的效率，减少等候时间，提供更快捷的用餐体验。其次，预制菜的标准化生产可以确保菜品的口感和质量的一致性，增加顾客的满意度。此外，预制菜还可以减少食材的浪费，优化成本控制，提高餐厅的盈利能力。

健康与营养

预制菜在生产过程中可以控制食材的新鲜度、营养成分和食物安全。通过**的配方和科学的加工工艺，预制菜可以提供更健康、营养均衡的菜品选项，满足人们对健康饮食的需求。

创新与多样性

随着预制菜市场的发展，越来越多的创新菜品涌现出来。从各类主菜、副菜到汤品、小食等，预制菜的品类越来越多样化，能够满足不同人群的口味和需求。

餐饮业的未来

预制菜的兴起将为餐饮业带来深远的影响。它不仅提升了餐厅的效率和盈利能力，还可以扩大餐饮品牌的影响力和市场份额。随着消费者对便利、健康、高质量餐饮的需求不断增加，预制菜将成为餐饮业未来的重要发展方向。

预制菜作为一种创新的餐饮模式，正在改变餐饮业的未来。它通过提供高效、健康、多样化的菜品选项，满足了现代消费者对饮食的需求。餐饮业者应积极拥抱这一趋势，不断创新和优化，以迎接未来的挑战和机遇。