

2024年上海葡萄酒展、烈酒展、红酒展览会（2024年3月27-30日）

产品名称	2024年上海葡萄酒展、烈酒展、红酒展览会（2024年3月27-30日）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

产品详情

2024年上海葡萄酒展、烈酒展、红酒展览会（2024年3月27-30日）

上海葡萄酒展、上海烈酒展、上海红酒展是上海博华国际展览有限公司主办的一系列葡萄酒、烈酒以及红酒展览会。我们在上海地区具有较强的影响力和认知度，得到了众多消费者和业内人士的青睐和信赖。在2024年3月27-30日，我们将再次推出三个行业重要的展会，为业内人士提供一个交流合作的平台，推动酒类行业的发展。

上海博华国际展览有限公司以专业、懂行、细致的精神，致力于打造国际**的酒类展览会，引进国际**的技术和产品，积极推动国内酒类行业向更高的水平不断发展。

一、上海葡萄酒展

上海葡萄酒展是一个葡萄酒行业的盛会，我们将为您呈现各**的葡萄酒，包括来自法国、意大利、西班牙、澳大利亚、智利、南非、新西兰等国家的葡萄酒。此次展会将汇聚国内外**葡萄酒品牌，提供一个展示、沟通与交流的平台，也是行业内专业人士和酒类爱好者的重要聚集地。在展会期间，我们还将推出一系列主题展览、品酒会等活动，让消费者了解葡萄酒的知识和趣味。

二、上海烈酒展

上海烈酒展是一个以传统烈酒为主，兼顾新兴烈酒的展览会。我们将为您呈现各类**烈酒，包括来自苏格兰、爱尔兰、美国、加拿大、俄罗斯和东南亚等国家的烈酒品牌，各种口感类型，不同价格区间的烈酒琳琅满目。此次展会将为烈酒行业提供一个交流合作的平台，同时也是行业内专业人士和烈酒爱好者的重要聚集地。我们还将推出一系列主题展览、品酒活动等，让消费者深入了解烈酒知识和品尝不同类型的酒类。

三、上海红酒展

上海红酒展是一个针对红酒市场的展览会，我们将为您呈现各类红酒品牌，包括来自法国、意大利、西

班牙、澳大利亚、智利、南非、新西兰等国家的红酒。此次展会将吸引满怀激情的红酒爱好者，提供一个了解*新红酒趋势的机会，同时也是行业内专业人士与红酒爱好者的重要交流之地。在此次展会期间，我们还将推出一系列主题展览、品酒活动等，让消费者借此机会，深入了解红酒世界。

相关专业知识

1. 酒类的鉴别方法 酒有颜色、透明度、香气、口感和余味五种感知属性。判断一款酒的优劣，需要综合这五种感知属性，并且结合每种酒的特有的适宜饮用条件进行评价。
2. 酒类产业发展趋势 未来酒类市场将呈现数字智能化、个性化、多元化的新趋势。消费升级、品牌认知度提高、品质向上将是未来酒类的主要发展方向。
3. 酒类保质期 不同种类的酒会因为其独特的酿造工艺而有所不同，一般而言，葡萄酒、啤酒等酒类可保存一年左右，烈性酒可保存多年，但是开瓶后酒的保质期就会明显缩短。建议在24小时内饮用完开瓶酒。

2023 HOTELEX 上海展将继续为观众带来一场、高品质的行业盛会；为酒店、餐饮人汇聚**的资源，打造化的交流平台，助力于行业发展。

展会规模将达到400,000+平米，预计将吸引250,000+名来自酒店餐饮、商超零售、休闲餐饮、文旅消费、大健康等行业的观众到场参观并与展商进行商贸交流。展商数量预计将达3,000+。

展品范围

12大行业版块: 厨房设备与用品、桌面用品、餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、冰淇淋设备及物料、烘焙设备及物料、酒类综合、食品餐饮包装、餐饮设计及配套、连锁加盟及餐饮投资

厨房餐饮设备用品展区

中西厨房设备：烹饪设备、蒸煮设备、烧烤设备、米饭生产设备、铁板烧、油炸机、各式炉灶、煎炒、焙烤、烟机设备中西厨设备、厨房炉灶、炒菜锅、自动搅拌炒锅、宴会餐炉、不锈钢厨具、电磁炉、快餐设备、烘焙设备、热水器、啤酒设备等；

厨房食品机械类：食品烘炉、烤箱、切丝切片机、切肉绞肉机、和面机、馒头机、花卷机、包馅机、包子机、制饼机、面包机、月饼自动化生产线、汉堡生产线、土豆脱皮机、馒头整形机、汉堡机、燃气扒炉、真空腌制机、炒货机多功能切菜机、菜馅机、揉面压皮机、面条机、油炸锅、环保油条机、家禽脱毛机、棉花糖机、爆米花机、鸟蛋汉堡机、蛋卷机、麻花机、烤红薯机、豆腐成型机、多功能切菜机、豆浆机、豆浆豆腐一体机、豆芽机、豆腐皮机、电饼铛、煎饼锅、电热铛、

制冷类设备：海鲜柜、保鲜柜、冷藏柜、啤酒展示柜、保鲜工作台、蛋糕柜、点菜柜、商用岛柜、熟食柜、冰激凌展示柜、冷饮机、冰激凌机、冰糕柜、超市售卖组合台；

餐厨清洁设备：果蔬清洗设备、洗碗碟机、洗框机、洗锅机、餐具回收线、清洁用具柜、消毒设备、环境改造、环保设备、厨余垃圾处理技术设备等；

厨房用品、用具：餐车、电磁炉餐桌、不锈钢厨具、不锈钢餐具、美耐皿餐具、料理用具、竹木餐具

、陶瓷餐具、玻璃餐具、玻璃器皿、酒精炉、刀具、器皿、餐具、切削、保鲜膜/铝箔
、净水器、五金配件、工作服等；

厨房通风环保设备：油烟净化器、油烟净化一体机、消声器、油水分离器、等离子电场、净化片、风机、排风柜、烟罩

咖啡、茶和食品展区：咖啡机、咖啡食品、咖啡器具、茶具、茶系列、酒水、饮料、汤品、调味品、健康食品等；

其它设备：操作台、快餐设备、输送设备、供水设施、环保设备、空调设备、排风设备等。

桌面用品展区不锈钢餐具、竹木餐具、陶瓷餐具、玻璃餐具、料理用具、酒精炉、玻璃器皿、玻璃转盘、金银器、筷子类厨房用品商用厨具、不锈钢厨具、自助餐炉、不锈钢餐车、各种炉具、不锈钢器皿、点火器、各类锅、各种夹层锅、开瓶器、加热器、砧板、打蛋器、食品夹、保温车、保温桶、宴会餐炉、果汁鼎、镜面盘、蛋糕模、保鲜膜、保鲜铝箔、保鲜袋、花底纸、电饭煲、电压力锅、巧克力喷泉机等食品饮料、咖啡及酒类展区食品及饮品原料：奶茶原料、植脂末、奶精、果味饮料粉、果蔬浓浆、浓缩果酱、巧克力酱、冰淇淋原料、奶昔原料、珍珠粉圆、椰果、茶叶、茶包、锡冷红茶、布丁粉、烧仙草粉/软饮料、功能性饮料、-饮用水/果汁、原料及制作设备咖啡及咖啡制品展区咖啡生豆、焙炒咖啡、研磨咖啡粉、拼配咖啡、香味咖啡、低因咖啡及有机咖啡、咖啡伴侣、奶油粒、糖包、糖条等其它咖啡物料、各种速溶咖啡、浓缩咖啡、咖啡套装礼盒等烹饪食材展区新鲜原材料及半成品、速成品/水产海鲜、冷藏及冷冻食品/果蔬、罐头及调味品烘焙及冰激凌展区烘培原料和设备、巧克力制品等相关配料/冰激凌原料、设备及相关配料/乳制品、含乳制品、休闲食品和糖果/各式包装设计/材料酒类展区葡萄酒、香槟、雪利酒、烈酒、甜酒、利口酒、苹果酒、啤酒、红酒、白酒、威士忌、伏特加等相关酒类

厨房设备及用品：综合烹饪设备、去污设备（原装洗碗机设备）、冷冻纸杯、厨房环保设备、中央厨房设备、厨房辅助设备及用品、厨房食品加工机械、厨房设备生产加工机械、冷链物流配送

桌面用品：餐具及器皿、桌面配件（桌布、餐桌椅、餐桌、餐具及艺术品等）、自助餐设备及用品

综合食品：乳制品、休闲食品、方便食品、罐头食品、功能性食品、清真食品、其他食品

餐饮外卖包装：纸包装制品（纸盒、纸袋、纸杯、纸碗、纸托、纸浆模塑等）、塑料包装制品（塑料袋、胶盒、塑料杯、塑料碗、塑胶打包盒等）、木质包装制品（木包装盒、木餐盒）、铝箔包装制品（铝箔袋、铝箔餐盒）、金属包装制品（铁罐、铁盒）、无纺布袋、复合材料包装制品、可降解包装袋、发泡包装制品等；

包装材料：食品包装纸、包装膜（保鲜膜、蒸煮膜、高阻隔膜、封口膜、镀铝膜、共挤膜、热收缩膜、缠绕膜等）、塑胶片材、塑料母粒、布类包装材料（淋膜无纺布 植绒布 装帧布 各类纺织包装面料）、铝箔包装材料、复合包装材料、泡棉及发泡材料等；

餐饮包装、外卖包装用品、一次性环保餐具、自热食品包装、速冻食品包装、方便食品包装；

生鲜冷链包装：EPP保温箱、保温袋、生鲜食品保温箱、循环冷链箱、各类保温隔热材料、真空包装设备、气调包装设备、冷链物流供应链等；

包装机械：制盒机械、制袋机械、制杯机械，吹瓶机械、注塑机械、吸塑机械等包装制品制造机械；包装成型机械、包装填充机械、开箱-装箱-封箱机械、打包机械、真空包装机械、捆扎及集装机械；灌装机械、旋盖机械、封口机械；真空充气包装机、颗粒粉末自动称重包装机、热收缩包装机械、喷码-打码-贴标-打标机械、包装检测设备、包装辅助设备及零配件等。

环保餐饮具产品：纸制一次性餐饮具产品、一次性玉米淀粉餐饮具产品、一次性马铃薯淀粉餐饮具产品

、一次性木薯淀粉餐饮具产品、纤维类环保餐饮具产品、一次性水晶餐饮具产品、pp餐饮具产品、HIPS餐饮具产品

2024年上海餐饮设备展、制冷类设备展、厨房通风环保设备展览会（2024年3月27-30日）

2024年3月27-30日，上海餐饮设备展、制冷类设备展、厨房通风环保设备展览会将在上海举行。这是一个重要的行业盛会，汇聚了国内外多家厂商，展示了新款的餐饮设备、制冷类设备、以及厨房通风环保设备。

作为中国大的餐饮设备展览会之一，上海餐饮设备展一直以来得到了业内人士的高度关注和参与。展览会每年都会吸引数千家企业参展，包括***和国内**品牌。展览会上，参展企业会携带自家*新款的餐饮设备亮相，为餐饮业提供更加**和高质量的设备，帮助企业提升其经营效益。

除了展示*新产品，展览会还为与会者提供了行业内*新的专业知识和趋势。这里汇聚了业内的专家，分享他们的经验和知识，以及对未来餐饮业发展趋势的观察和预测。

此外，展览会还提供了来自制冷类设备行业和厨房通风环保设备行业的新产品展示和讨论。制冷设备展示了*新的空调、制冷、冷藏、冷冻设备，为客户解决贮存和制冷的需求；而厨房通风环保设备展示了*新的大气处理设备、净化设备、噪音控制设备等，帮助客户创造一个更加安全和舒适的工作环境。

问答

1. 什么时间在上海会举行餐饮设备展览会和制冷类设备展览会

答 2024年3月27-30日，在上海会举办餐饮设备展览会和制冷类设备展览会。

2. 在上海餐饮设备展览会上，会展示哪些设备

答 在餐饮设备展览会上，将展示新款、餐饮设备，包括厨房设备、制冷设备、冷藏设备、冷冻设备等。

3. 参加上海餐饮设备展览会，有哪些好处

答 参加上海餐饮设备展览会有多种好处，包括了解*新的行业动态、拓展业务网络、了解竞争对手、获得新的专业知识和趋势等。此外，展览会还为与会者提供了大量商业洽谈和合作的机会。

2024年上海酒店厨具展、不锈钢厨具展、陶瓷厨具展览会（2024年3月27-30日）

2024年，上海博华国际展览有限公司将携手全球厨具界**品牌，共同举办2024年上海酒店厨具展、不锈钢厨具展、陶瓷厨具展览会，为全球烹饪、餐饮、酒店垂直行业提供一站式服务。

一、2024上海酒店厨具展

2024上海酒店厨具展将展示现代厨房与餐厅装备、食品加工技术、精美食器、各种烤箱、厨房家具、热交换器、烟道风机、冷冻冷藏设备、饮品机器、冰淇淋机器、咖啡机器等。本次展览将涉及到各种全自动智能厨房设备，以及*新技术的广告形式和厨房设计软件。

此外，酒店厨具展还将呈现**专家、业内精英的演讲和讲座，探讨*新的商业和业务机会。

二、上海不锈钢厨具展

上海不锈钢厨具展将展示各种精美的不锈钢厨房设备、不锈钢餐具、不锈钢锅、冰箱、炉子、台面、抽油烟机、水槽等。与此同时，展会将推出全新的高科技厨房设备、不锈钢厨房器具、烤箱、厨房配件、人机工程学设计以及厨房顾问服务。

在不锈钢厨具展上，用户可以了解现代烹饪技术，品尝来自世界各地的美食。而不锈钢厨房设备的生产商将展示其精美的产品，引领全球不锈钢厨房设备的潮流，打造智能厨房的发展趋势。

三、上海陶瓷厨具展

上海陶瓷厨具展将展示精致的陶瓷厨房设备、陶瓷餐具、手工厨具以及设计独特的家居陶瓷。与此同时，展会还将全新推出菜单设计软件、陶瓷厨房器具和厨房配件。

本次展览还将有不同专家进行咨询，从另一个角度理解陶瓷的文化和美学，尤其是陶瓷中的厨房设备。同时，****还将呈现*新的市场趋势，创新理念和智能设计。

问答

1、为了保证顾客体验好和安全，该展览会有哪些相关措施

我们将严格执行防疫措施，会场内将定期通风、消毒、检测，所有展商和顾客必须遵守防疫要求，并于入场时接受测量体温和消毒。展会现场还将为展商和参观者做好各种紧急救援设备，并有专人负责安全管理。

2、如何参加该展览会

请前往我们的****注册并购票，或者与我们的展览会组委会联系。

3、为什么要参加上海酒店厨具展、不锈钢厨具展、陶瓷厨具展览会

该展会将汇集全球烹饪、餐饮和酒店界的**企业和专家，是了解*新市场趋势、尤其是智能厨房设备的**机会，为公司和个人的成长提供重要的行业交流与发展机会。同时，参加该展会还可以云集全球***的厨房器具和技术，为您的业务、产品和技术创新提供源源不断的动力。

2024年上海葡萄酒展、烈酒展、红酒展览会（2024年3月27-30日）

上海葡萄酒展、上海烈酒展、上海红酒展是上海博华国际展览有限公司主办的一系列葡萄酒、烈酒以及红酒展览会。我们在上海地区具有较强的影响力和认知度，得到了众多消费者和业内人士的青睐和信赖。在2024年3月27-30日，我们将再次推出三个行业重要的展会，为业内人士提供一个交流合作的平台，推动酒类行业的发展。

上海博华国际展览有限公司以专业、懂行、细致的精神，致力于打造国际**的酒类展览会，引进国际**的技术和产品，积极推动国内酒类行业向更高的水平不断发展。

一、上海葡萄酒展

上海葡萄酒展是一个葡萄酒行业的盛会，我们将为您呈现各***的葡萄酒，包括来自法国、意大利、西班牙、澳大利亚、智利、南非、新西兰等国家的葡萄酒。此次展会将汇聚国内外**葡萄酒品牌，提供一个展示、沟通与交流的平台，也是行业内专业人士和酒类爱好者的重要聚集地。在展会期间，我们还将推出一系列主题展览、品酒会等活动，让消费者了解葡萄酒的知识和趣味。

二、上海烈酒展

上海烈酒展是一个以传统烈酒为主，兼顾新兴烈酒的展览会。我们将为您呈现各类**烈酒，包括来自苏格兰、爱尔兰、美国、加拿大、俄罗斯和东南亚等国家的烈酒品牌，各种口感类型，不同价格区间的烈酒琳琅满目。此次展会将为烈酒行业提供一个交流合作的平台，同时也是行业内专业人士和烈酒爱好者的重要聚集地。我们还将推出一系列主题展览、品酒活动等，让消费者深入了解烈酒知识和品尝不同类型的酒类。

三、上海红酒展

上海红酒展是一个针对红酒市场的展览会，我们将为您呈现各类红酒品牌，包括来自法国、意大利、西班牙、澳大利亚、智利、南非、新西兰等国家的红酒。此次展会将吸引满怀激情的红酒爱好者，提供一个了解*新红酒趋势的机会，同时也是行业内专业人士与红酒爱好者的重要交流之地。在此次展会期间，我们还将推出一系列主题展览、品酒活动等，让消费者借此机会，深入了解红酒世界。

相关专业知识

1. 酒类的鉴别方法 酒有颜色、透明度、香气、口感和余味五种感知属性。判断一款酒的优劣，需要综合这五种感知属性，并且结合每种酒的特有的适宜饮用条件进行评价。
2. 酒类产业发展趋势 未来酒类市场将呈现数字智能化、个性化、多元化的新趋势。消费升级、品牌认知度提高、品质向上将是未来酒类的主要发展方向。
3. 酒类保质期 不同种类的酒会因为其独特的酿造工艺而有所不同，一般而言，葡萄酒、啤酒等酒类可保存一年左右，烈性酒可保存多年，但是开瓶后酒的保质期就会明显缩短。建议在24小时内饮用完开瓶酒。

问答环节

1. 为什么有的葡萄酒是甜的，有的则是干的

答 葡萄酒的甜度和干度与葡萄果粒的甜度，以及酿造过程中使用的酵母和发酵剂的种类和用量有关。甜度是指残留糖含量，干度是指没有残留糖的酒。

2. 如何正确打开和品尝瓶塞嵌有木塞的葡萄酒

答 步骤如下 先将酒瓶竖放一段时间，让木塞膨胀松动，然后拿起瓶子，紧握瓶的下半部分，用另一只手旋转瓶塞，尽量不要上下晃动瓶子，尤其是拔出塞的时候。品尝时先用眼睛观察酒的色泽，再闻一下香气，*后口感尝试酒的味道并品味余韵。

3. 如何判断瓶中酒的年份和酒的口感等级

答 年份是一款葡萄酒的重要参考标准，一般可以从酒瓶的标签、包装盒等处了解到酒的年份。口感等级与酒的香气、口感、余味等因素有关，需要通过品尝来全面了解。同时，可以参考相关专业评测数据以及专业人士的评价。