

# 2024上海国际连锁加盟展览会|餐饮经营投资展SFE

产品名称	2024上海国际连锁加盟展览会 餐饮经营投资展SFE
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

2024上海国际餐饮业博览会HOTELEX

同期：上海国际连锁加盟展览会

2024.03.27-30

虹桥|上海国家会展中心

为期四天的2023HOTELEX上海展圆满落幕！精彩的盛会令人流连忘返，来自全国乃至世界的展商和专业观众们，齐聚于此，既找订单，也寻交流。40万平方米的展馆内，各个展区热火朝天，异彩纷呈，留下许多令人难忘的精彩瞬间。

消费复苏的同时，消费需求也在变化。面对“既要又要还要”的消费者，企业资源整合能力的重要性更加凸显。2023HOTELEX上海展12大板块焕新升级，产业链一览无余，3000+展商、15W+展品，模块化搭建，方便快捷；同时兼顾个性化差异化打造，一站式满足专业买家各色需求。

作为一个肉食动物，真的是很难抵挡大块吃肉的诱惑！

大口吃肉的满足感，

当然少不了餐桌上的牛排

牛排到底怎么选？

菲力、眼肉、西冷，和其他的部位~

到底哪种牛排好？

买了200多块钱的牛排

吃起来却很柴！

一文带你了解清楚~

## 牛排科普

目前，主流的牛排品分为两种，分别是：安格斯牛&和牛。这两种牛肉质好，品质好，深受广大食客喜爱，安格斯牛性价比较高，和牛口感更佳，两者各有千秋。在饲养方式上，分为：谷饲&草饲。草饲和谷饲之间的差别较大，注重营养减脂人群选草饲，注重口感油脂丰富的选谷饲。谷饲谷物饲养，脂肪多，肉质嫩，含营养成分丰富。草饲草料饲养，脂肪少，高蛋白，精肉多，肉质较为老道，含胡萝卜素和维生素等成分高，嚼劲很好。剩下就是牛身上部位的选择了，首先我们要了解这些部位都长在哪里？那么喜欢吃有嚼劲的牛排应该买哪个部位？喜欢吃嫩的呢？我们接下来就给大家讲讲每一块的区别。

本次用到的是博华食饮自营店：精选

谷饲眼肉&西冷牛排组合等。[博华食饮优选](#)

依托HOTELEX酒店餐饮展及FHC环球食品展资源，汇聚国内外高端食品饮料及原料设备供应商，精选各类优质主流产品，提供完整的服务供应链，提供省时、省力、省心的一站式全场景的酒店餐饮人福利平台。八大品类:咖啡茶饮、生鲜食材休闲食品、烘焙甜品、酒类饮品、厨房设备、桌面用品、配套综合，为50万+买家提供全场景采购服务(涵盖咖啡馆、饮品店、冰淇淋、烘焙店、餐馆、快餐店、小食店、外卖、酒店.....)

## 精选谷饲眼肉&西冷牛排组合

肉眼牛排来自于牛靠近胸部的眼肉部分。这块肉其实很好辨认和记住，它的名字由来就是——这块肉横切面中间常有一块白色的脂肪，像眼睛。肉眼牛排筋少，肉质比较纤细，脂肪含量稍多，口感细嫩，香甜多汁，适合大多数人。尤其是对于初吃牛排或者不常吃牛排的人来说，是个不错的选择。

## 谷饲和牛保乐肩牛排套装

是牛肩胛肉中难得的少动部位，最明显的特点是肉中间有一条透明的嫩筋，这条嫩筋煎烤过后带有一点弹脆口感。板腱瘦肉多，脂肪少，肉质比较嫩，口感直逼菲力，比较适合不爱咀嚼或者不便咀嚼的人群。

## 澳洲M6-7和牛西冷

西冷牛排来自于牛的外脊肉，最明显的标志就是边缘带一条白色的油脂筋。这块肉的肉质比较厚，脂肪含量稍多，纤维略粗，有一定的结缔组织和筋膜。吃起来带有一定韧性，比较有嚼劲，油筋经过煎烤之后有非常浓郁的牛脂香味。牙口好又喜欢牛脂香味的朋友，可以考虑这个部位。

## 澳洲安格斯黑凤凰眼肉&西冷牛排组合

關 務 帶 款 迎 備 樂 東 購 養 性 與 培 合 不 部 突 並 意 的 海 量 企 業 提 供 相 契 供 應 商 配 對