

2025年上海华食展参展申请/展位预定

产品名称	2025年上海华食展参展申请/展位预定
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

“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），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。

2025华食展

2025上海国际预制菜展

2025上海国际预制菜加工与包装设备展

展会时间: 2025年3月4-6日

展会地点：国家会展中心（上海虹桥）

主办单位：华墨集团、商务部外贸发展事务局

承办单位：华墨集团·上海华好会展有限公司

餐饮食材+数字化新会展

打造高效餐饮食材采购平台

以数字化技术赋能，释放餐饮食材行业新活力，为餐饮食材供应商和

采购商搭建更高效的餐饮食材大展。

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

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!

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

行业技术发展趋势

近年来,新技术的应用发展迅猛,真空慢煮等技术逐渐应用于预制菜生产端,使得预制菜具有方便、营养、安全、烹饪损失少和产品获得率高等优点。尤其是在牛肉类预制菜的制作上,真空慢煮等新技术的应用,对菜品口感、还原度的提升起到了里程碑式的作用,为行业高质量发展“添砖加瓦”,食品加工新技术新装备也成为预制菜产业催生的新赛道。

真空慢煮技术(Sous-vide)源自法语“真空”一词,是以科学化研究,找出每种食材的蛋白细胞受热爆破温度范围,从而计算出爆破温度以内用多长的时间把食物煮熟。真空慢煮烹饪技术是将食物放入真空袋内密封,加工过程全程真空、控制温度和控制时间,这样不仅能使食物内部的胶原纤维不受到破坏,而且食物在适合的温度中释出多的谷氨酸钠,还能大限度地保留嫩滑口感和营养。

真空慢煮技术具备降低营养流失率、提升产品感官、食材还原度高、保障安全品质四大特点,相比传统烹饪方式,真空慢煮可以更大程度地减少水分流失和保存营养成分,让食材更鲜嫩。在慢煮烹饪的同时,起到巴氏灭菌效果,让食材做到健康、安全,符合食品生产的更高安全标准。