

2024年上海奶茶原料及奶茶制冰机展览会（上海虹桥国家会展中心）

产品名称	2024年上海奶茶原料及奶茶制冰机展览会（上海虹桥国家会展中心）
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

中国国际奶茶展会是亚洲地区*具规模和影响力的奶茶行业盛会之一。作为奶茶产业链上的两个重要环节，奶茶原料和奶茶制冰机都在奶茶店的运营中起到关键作用。为了推动奶茶行业的创新发展，上海博华国际展览有限公司将于2024年在上海虹桥国家会展中心举办上海奶茶原料展和上海奶茶制冰机展。

上海奶茶原料展将为奶茶店提供一站式原料采购平台。展会上将有来自国内外的**奶茶原料供应商展示他们的*新产品和技术。参展的企业将展示各种优质茶叶、奶粉、果酱、糖浆、调味料等奶茶制作所需的原材料。参观者可以通过与供应商交流，了解到*新的产品趋势、原料特性以及如何选择和搭配原料，从而提升自己的产品竞争力。此外，展会还将举办一系列专业讲座和研讨会，邀请****分享*新的行业动态和新技术，为奶茶店主提供更多的经营指导和灵感。

与此同时，上海奶茶制冰机展将为奶茶店提供更高效、安全、环保的制冰解决方案。展会将汇集****的奶茶制冰机制造商，展示他们的*新产品和技术创新。参展商将展示各种规格和类型的制冰机，包括传统制冰机、自动制冰机以及*新的智能制冰设备。参观者可以通过实地观摩和与制冰机制造商进行深入交流，了解到不同型号的制冰机的特点、性能以及适用场景，选择*适合自己店铺需求的制冰设备。

上海奶茶原料及奶茶制冰机展览会的举办将极大促进奶茶行业的进步与发展。以下是一些可能被忽视的细节和相关专业指导。

1. 奶茶原料的选购要点：

- 茶叶选择：新鲜、优质的茶叶是制作美味奶茶的基础。茶叶的种类、产地以及熟制工艺都会影响到奶茶的风味。选择适合自己店铺风格和顾客口味的茶叶非常重要。

- 奶粉选择：奶粉是决定奶茶口感和口味的重要因素。选择奶味浓郁、质地细腻的奶粉，可以保证奶茶口感的细腻丰润。

- 果酱和糖浆选择：果酱和糖浆是给奶茶增添口感和甜味的关键原料。选择新鲜、天然的果酱和糖浆，可以制作出更健康、口感更好的奶茶产品。

2. 奶茶制冰机的选购指南：

- 制冰效率：制冰机的效率决定了奶茶店制冰的速度和产量。根据店铺规模和日均销量，选择适合自己业务需求的制冰机，确保能够满足快速制冰的需求。

- 工作环境：制冰机在工作过程中会产生噪音和热量，需要合理的排风和散热系统。选择低噪音、低能耗的制冰机，可以提升工作环境的舒适度和节能效果。

- 维护保养：制冰机需要定期保养和清洁，以保证制冰机的正常运转和冰块的卫生安全。选择拥有完善售后服务和维修保养指导的制冰机品牌，可以更好地保护设备的使用寿命和维护效果。

专业知识揭示：

1. 冷冻冷藏食品技术的进步：随着冷冻冷藏技术的不断创新和改进，冷冻冷藏食品的保鲜期和品质得到了大幅提高。参展商将展示他们的*新技术和设备，包括冷冻设备、冷藏设备、保鲜包装等，以满足市场对食品质量和安全性的要求。

2. 可持续发展和环保意识：在本次展览中，可持续发展和环保意识将成为热门话题。参展商将展示他们在减少能源消耗、减少废物产生和提高资源利用率等方面的努力，以推动行业的可持续发展。

3. 新兴市场和消费趋势：中国的冷冻冷藏食品市场正处于快速增长的阶段，消费者对方便、安全和营养的冷冻冷藏食品的需求不断增加。参展商将洞察中国市场的新兴趋势和消费者需求，寻找商机并推动产品创新。

上海冷冻食品展、上海冷藏食品展和中国冷冻冷藏食品展是一年一度的盛会，汇聚了来自全球的冷冻冷藏食品行业的重要参与者。作为中国冷冻冷藏食品行业的专业展览会，这个展会为行业内的供应商、买家和专业人士提供了一个交流、合作和推广的平台。本文将介绍2024中国第32届上海冷冻冷藏食品展览会的时间、地点和展馆，并揭示一些可能被忽视的细节。

时间与地点：

该展览会将于2024年在上海举行，具体的展览时间和地点将在后续公布。上海作为中国的经济中心和国际大都市，拥有优越的交通和物流条件，为展会的参与者提供了便利。

上海冷冻食品展和上海冷藏食品展：

上海冷冻食品展和上海冷藏食品展是中国冷冻冷藏食品展览会的两个重要组成部分。这些展览将展示冷冻冷藏食品行业的*新产品、技术和解决方案。参展商将有机会展示他们的产品和服务，与买家和专业人士进行商贸洽谈，并了解行业的*新趋势和发展动态。

以下是一些可能被忽视的细节：

- 参展商和观众的预先注册：参展商和观众可以通过****提前注册，以便享受优惠和便利服务，包括提前获取展会资料和展位指南等。

- 专业论坛和研讨会：展会期间将举办一系列的专业论坛和研讨会，让参展商和观众了解行业的*新动态和市场趋势，以及分享经验和技巧。

- 贸易洽谈和合作机会：展览会为参展商和观众提供了一个商贸洽谈和平台的平台。参展商可以与潜在客户建立联系，洽谈合作事宜，扩大业务范围。同时，观众也可以发现新的供应商和产品，寻找合作伙伴。

总结：

2024中国第32届上海冷冻冷藏食品展览会将在上海国家会展中心举行，为冷冻冷藏食品行业的专业人士提供了一个交流、合作和推广的平台。参展商和观众将有机会了解*新的技术、产品和市场趋势，并在展会期间进行贸易洽谈和合作。此次展会也将关注可持续发展和环保意识，以及中国冷冻冷藏食品市场的新兴趋势和消费需求。提前注册、专业论坛和研讨会，以及贸易洽谈和合作机会都是参展商和观众需要关注的细节。

展会同时也是由上海市文化与旅游局主办的“十四五”期间将重点打造的三大名片性活动之一——上海旅游博览会的重要组成部分。本届展会展出规模将达到40万平方米。预计吸引超过23万 来自酒店餐饮、商超零售、休闲餐饮、专业观众到场参观和进行商 6 交流，展商数量超过3000家，展品将更加全面的涵盖酒店与餐饮产业整个供应链各环节,努力为全球餐企创造一个更为开放和高效的交流空间。

展示板块：

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

4大特色专区：中央厨房精品展区 | 自有品牌展区 | 火锅食材展区 | 工业饮品及生产设备展区

现场赛事：

/ 咖啡类竞赛 / COFFEE COMPETITION

世界咖啡师大赛中国区选拔赛

世界拉花艺术大赛中国区选拔赛

世界咖啡冲蛋大赛中国区选拔赛

世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛

世界咖啡杯测大赛中国区选拔赛

世界咖啡与烈酒大赛中国区选拔赛

/ 烘焙类竞赛 / BAKING COMPETITION

世界面包大赛中国队选拔赛

上海国际手工冰淇淋大师赛

上海国际披萨大师赛

CLW烘焙甜点精英赛

/ 饮品类竞赛 / DRINK COMPETITION

上海国际潮流饮品制作大赛

中国国际调酒大师赛

/ 烹饪类竞赛 / COOKING COMPETITION

HOTELEX “明日之星” 厨师大赛

中国创新与传统中餐厨艺大赛

上海奢厨国际美食峰会

高峰论坛：

上海咖啡产业论坛

中国餐饮BOSS大会

中国餐饮产业生态峰会暨中国餐饮产业红牛奖盛典

HOTELEX中国国际新潮流食品饮料大会

中国新烘焙影响力峰会

年轻化大会 & 新消费创新趋势论坛

餐饮边界趋势论坛

中国新餐饮产业大会暨中国餐饮红黑榜颁奖典礼

【民宿+】论坛市集

国际美食发展论坛

中国商业特许经营春季峰会

餐饮营销新生力大会

中国饭店行业发展论坛

智慧商厨高峰论坛

餐饮设计高峰论坛暨ID星级设计榜（餐饮类）揭晓

星厨美食高峰论坛

往届回顾：

第三十一届上海国际酒店及餐饮博览会（HOTELEX Shanghai）于2023年3月29日-4月1日在国家会展中心（上海）成功举办。本届展会以40万平方米的规模创造了餐饮史上新的里程碑。展会收获了211,962 专业观众的参观和商 6 洽谈，较2021年增长33%，有2,717名来自103个国家和地区的海外观众。展商数量2875家，较2021年增长12%。

上海国际火锅食材展是亚洲地区规模*大、影响力*广的火锅食材展览会之一。作为世界上*大的城市之一，上海汇聚了丰富的火锅文化和饮食资源，而这个展会将为广大火锅爱好者和从业人员提供一个交流、学习和合作的平台。在本次展会上，不仅有各种火锅底料、特色食材涮品的展示，还有火锅饮品的亮相，为参展者带来了全方位的火锅体验。

在上海国际火锅食材展上，参展商们将展示他们的*新产品和新技术。火锅底料作为火锅的核心，是决定火锅口味的重要因素之一。参展商们将展示各种种类的火锅底料，从经典的麻辣底料，到鲜香的清汤底料，再到创新的口味组合底料，让消费者们可以根据自己的口味选择适合的底料。

此外，上海国际火锅食材展还将展示一系列特色食材涮品。特色食材涮品是火锅中不可或缺的一部分，其独特的口感和丰富的营养价值使其备受关注。参展商们将带来各种品类的特色食材，如海鲜、肉类、蔬菜等，让消费者们可以尝试各种不同的涮品搭配，创造出属于自己的火锅风味。

除了火锅底料和特色食材涮品，展会上还有专门展示火锅饮品的区域。火锅饮品作为火锅的陪衬，可以解腻、调味，增加食欲。在这个区域，参展商们将展示各种口味的火锅饮品，如冰镇啤酒、果汁、奶茶等，为消费者们提供丰富的选择。

本次展会还将举办一些与火锅相关的活动和研讨会，为参展者们提供更多的学习和交流机会。如火锅烹饪大赛、火锅行业趋势讲座等，这些活动不仅可以提升参展者们的火锅烹饪技术，还可以了解火锅行业的*新动态。

参与上海国际火锅食材展对于火锅从业人员、火锅饕客来说，是一次难得的机会。在这个展会上，他们可以了解到行业*先进的技术和产品，学习到各种火锅的制作方法和口味搭配，同时还可以与行业内的专家和同行进行深入的交流和合作。

细节指导：

1. 火锅底料的创新：介绍一些新颖的火锅底料口味，如巧克力底料、芝士底料等，吸引读者关注。
2. 特色食材涮品的多样性：介绍不同特色食材的涮烫方法和

中国国际奶茶展会是亚洲地区*具规模和影响力的奶茶行业盛会之一。作为奶茶产业链上的两个重要环节，奶茶原料和奶茶制冰机都在奶茶店的运营中起到关键作用。为了推动奶茶行业的创新发展，上海博华国际展览有限公司将于2024年在上海虹桥国家会展中心举办上海奶茶原料展和上海奶茶制冰机展。

上海奶茶原料展将为奶茶店提供一站式原料采购平台。展会上将有来自国内外的**奶茶原料供应商展示他们的*新产品和技术。参展的企业将展示各种优质茶叶、奶粉、果酱、糖浆、调味料等奶茶制作所需的原材料。参观者可以通过与供应商交流，了解到*新的产品趋势、原料特性以及如何选择和搭配原料，从而提升自己的产品竞争力。此外，展会还将举办一系列专业讲座和研讨会，邀请****分享*新的行业动态和新技术，为奶茶店主提供更多的经营指导和灵感。

与此同时，上海奶茶制冰机展将为奶茶店提供更高效、安全、环保的制冰解决方案。展会将汇集****的奶茶制冰机制造商，展示他们的*新产品和技术创新。参展商将展示各种规格和类型的制冰机，包括传统制冰机、自动制冰机以及*新的智能制冰设备。参观者可以通过实地观摩和与制冰机制造商进行深入交流，了解到不同型号的制冰机的特点、性能以及适用场景，选择*适合自己店铺需求的制冰设备。

上海奶茶原料及奶茶制冰机展览会的举办将极大促进奶茶行业的进步与发展。以下是一些可能被忽视的细节和相关专业指导。

1. 奶茶原料的选购要点：

- 茶叶选择：新鲜、优质的茶叶是制作美味奶茶的基础。茶叶的种类、产地以及熟制工艺都会影响到奶茶的风味。选择适合自己店铺风格和顾客口味的茶叶非常重要。

- 奶粉选择：奶粉是决定奶茶口感和口味的重要因素。选择奶味浓郁、质地细腻的奶粉，可以保证奶茶口感的细腻丰润。

- 果酱和糖浆选择：果酱和糖浆是给奶茶增添口感和甜味的关键原料。选择新鲜、天然的果酱和糖浆，可以制作出更健康、口感更好的奶茶产品。

2. 奶茶制冰机的选购指南：

- 制冰效率：制冰机的效率决定了奶茶店制冰的速度和产量。根据店铺规模和日均销量，选择适合自己业务需求的制冰机，确保能够满足快速制冰的需求。

- 工作环境：制冰机在工作过程中会产生噪音和热量，需要合理的排风和散热系统。选择低噪音、低能耗的制冰机，可以提升工作环境的舒适度和节能效果。

- 维护保养：制冰机需要定期保养和清洁，以保证制冰机的正常运转和冰块的卫生安全。选择拥有完善售后服务和维修保养指导的制冰机品牌，可以更好地保护设备的使用寿命和维护效果。

问答：

1. 什么是奶茶原料展的参观亮点？

奶茶原料展将吸引众多国内外**奶茶原料供应商，展示*新产品和技术，参观者可以与供应商交流，了解*新产品趋势、原料特性和选择配搭方法，进一步提升奶茶产品的竞争力。

2. 好的奶茶制冰机有哪些特点？

好的奶茶制冰机应具有高效率、低噪音、低能耗的特点，能够满足奶茶店的制冰速度和产量需求，同时还应具备良好的散热和排风系统，确保店内工作环境的舒适度。

3. 如何选择奶茶原料中的茶叶？

选择适合自己店铺风格和顾客口味的茶叶很重要。可以考虑茶叶的种类、产地和熟制工艺来进行选购。茶叶新鲜、优质，并且符合奶茶店的定位和消费群体口味偏好的茶叶是理想的选择。

总结：

2024年上海奶茶原料及奶茶制冰机展览会将为奶茶行业带来更多创新和发展机会。参观者将有机会了解*新的奶茶原料和制冰机产品，掌握行业动态和技术趋势，并从中获得经营指导和灵感。展会将为奶茶店主提供一个与****交流、合作和学习的平台，助力奶茶行业的繁荣发展。