

# 2024年上海大型中西餐食材展（2024中国上海中西餐食材及餐饮配料展览会）

产品名称	2024年上海大型中西餐食材展（2024中国上海中西餐食材及餐饮配料展览会）
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

Chinese hot pot culture has a long and rich history, and the popular hot pot cuisine around the world has attracted countless people's attention. As a treasure of Chinese culinary culture, the ingredients used in hotpot are diverse and diverse. We will present you with the most authentic and fresh hotpot ingredients at the exhibition. You will witness firsthand the hotpot base and ingredients from all over the country, as well as various hotpot ingredients, from secret base to selected meat slices, from fresh seafood to various exquisite vegetables, everything! Whether you love Sichuan hotpot, Chongqing hotpot, or hotpot with other local characteristics, you can find satisfaction in our exhibition.

Cooking ingredients are an important foundation in the culinary field, and we deeply understand that the selection of ingredients and the exquisite cooking skills complement each other. Therefore, we have carefully planned a cooking ingredient exhibition area to showcase fresh, healthy, and high-quality cooking ingredients. You will have the opportunity to personally learn about rare ingredients from around the world, such as wild mushrooms, rare seafood, and high-quality cooking oils. We strive to provide you with an extraordinary purchasing experience and meet your pursuit of cooking ingredients.

In addition, as an international metropolis that blends Eastern and Western culinary cultures, Shanghai has naturally become a hub for the intersection of Chinese and Western cuisine ingredients. In our Chinese and Western food ingredient exhibition area, you will experience selected local ingredients and high-quality imported ingredients from all over the world. Whether you are passionate about cooking traditional Chinese cuisine or pursuing innovative international dishes, this exhibition can meet your needs. We uphold a global perspective and carefully select every ingredient to provide you with new choices and experiences for your cooking journey.

This exhibition will bring together food suppliers from around the world, who will provide you with comprehensive food consultation and technical support. Not only can you observe the most cutting-edge ingredients and products, but you can also have in-depth exchanges with industry professionals to obtain the latest knowledge and cooking skills

about ingredients. In addition, exhibitors will also showcase unique application methods and innovative cooking methods of various ingredients, bringing new surprises and fun to your dining table.

中国火锅文化源远流长，火爆全球的火锅美食吸引了无数人的关注。作为华夏饮食文化的瑰宝，火锅所用的食材更是丰富多样，品种繁多，我们在展览会上将为您呈现最地道、最新鲜的火锅食材。您将亲眼目睹来自全国各地的火锅底料和食材，以及各类火锅配料，从秘制底料到精选肉片，从新鲜海鲜到各种精美蔬菜，应有尽有！无论您钟情于四川火锅、重庆火锅，还是其他地方特色的火锅，都能在我们的展览中找到满足。

烹饪食材是烹饪领域的重要基础，我们深知食材的选材与烹饪的精湛技艺是相辅相成的。因此，我们精心策划了烹饪食材展区，展示新鲜、健康和高品质的烹饪食材。您将有机会亲身了解来自世界各地的稀有食材，如野生菌、珍稀海鲜以及优质烹饪用油等。我们力求为您提供非凡的采购体验，满足您对烹饪食材的追求。

另外，作为一个融汇东西方饮食文化的国际大都市，上海自然成为中西餐食材的交汇之地。在我们的中西餐食材展区，您将领略到精选的当地食材以及来自全球各地的精品进口食材。无论您钟情于烹饪中国传统美食还是追求创新的国际菜肴，本次展览会都能满足您的需求。我们秉承着世界眼光，精心挑选每一款食材，为您的烹饪之路提供全新的选择和体验。

此次展览会将汇聚全球的食材供应商和，他们将为您提供全方位的食材咨询和技术支持。您不仅能够观摩到最具前沿的食材产品，还能与业内专业人士进行深入交流，获取关于食材的最新知识和烹饪技巧。此外，参展商还将为您展示多种食材的独特应用方法和创新烹饪方式，为您的餐桌带来新的惊喜与乐趣。

国内外中西餐和烘焙甜品裁判齐聚一堂，由Dr. Rick Stephen现场颁发裁判证书，认可执裁度！

2023第三季度已接近尾声，回顾上半年，中国餐饮行业迎来了一波爆发式增长，根据国家统计局发布的数据，上半年全国餐饮收入达到了24329亿元，同比增长21.4%。餐饮食品行业加速回暖，各企业铆劲复苏的同时，抬头看路也十分重要，洞察消费者需求，掌握餐饮产业动态，抓住行业发展机遇，助力自身从激烈的竞争环境中脱颖而出。

比如，来参加国内的一年一度餐饮、食品行业大展——FHC上海环球食品展，FHC汇聚环球美食、食材上下游供应链，同时，FHC密切关注餐食行业各领域的发展动向。

@往届FHC现场

展会同期举办第二十四届FHC中国国际烹饪艺术比赛，至今成功举办了23届，是国内唯一获得世界厨师

联合会（WACS）A级国际赛事官方认证的烹饪比赛。为促进产业链上的供需双方达成合作，FHC不仅搭建了线上B2B食饮采购平台，还集合行业资源，携手行业协会、媒体等各方资源，打造多场高规格行业高峰论坛、商贸配对会等。

互联

创新

应用

CONFERENCE

FHC国际餐饮烹饪产业大会

@FHC上海环球食品展

2023FHC国际餐饮烹饪产业大会是由FHC上海环球食品展主办方-上海博华国际展览有限公司重磅打造，首届将于2023年11月9日在上海新国际博览中心N2馆举办。

升级+革新，重磅推出大会IP

为充分地展示食材魅力与餐饮端应用，打通与消费者的联系，2023FHC重磅推出“FHC国际餐饮烹饪产业大会”IP，大会以“互联·创新·应用”为主题，面向餐饮、餐厅、厨师等行业领域人士，从溯源到应用，旨在打通优质食材培育、选品、采购、烹饪等一系列环节。

CCIC of FHC

本届大会突破传统行业论坛边界，结合餐饮端、厨师端、食材端资源，围绕乳制品、肉制品、水产海鲜、名厨、餐厅运营等为餐饮行业创新话题，碰撞更多火花。

三大话题，探讨食材烹饪之魅力

Part 01.

乳制品话题

乳制品话题将聚焦乳制品创新与应用，联合上下游乳企，从奶源供应到下游渠道，在新的消费趋势下，如何从“内卷”中突围，赋能乳企创新并持续发展。

Part 02.

肉制品话题

肉制品话题将聚焦进出口肉类产品、水产品供应链发展，围绕稳产提质、技术创新、供应链完善等关键词展开讨论。

Part 03.

名厨讨论及互动

菜品开发、食品安全、餐厅运营等一直是海内外名厨大咖们备受关注的热点话题，特别是近几年对于国内餐饮连锁店及网红品牌店的运营状况，让更多餐饮业主、餐厅主理人、厨师等有了更多的思考，对他们的应变能力来说更具挑战。名厨讨论及互动环节将充分体现FHC国际餐饮烹饪产业大会中的“应用”

主题，邀请来自国内外的名厨，其中不乏众多米其林大厨，围绕餐饮行业现状，探讨厨师行业的发展趋势。

交流+分享+展示，不虚此行

为期的大会，主办方将邀约、国内外行业协会、餐饮食品领域企业、媒体等，通过主题演讲、圆桌讨论、名厨对话等方式，与与会者共同探讨行业趋势，交流技术、研发心得等。

产品展示

往届

主题演讲

除此之外，若作为本次大会的赞助商，您还可以获得充分曝光的机会。开展前，FHC将通过公众号、社群、电子邮件等为您做品牌宣发，大会上，您可以获得产品展示、主题演讲、品牌露出等机会。席位有限，先到先得~