

# 2024年郑州冷冻米糕/面食制品展览会（8月8日-10日举办）

产品名称	2024年郑州冷冻米糕/面食制品展览会（8月8日-10日举办）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/件
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8楼
联系电话	17321018769 17321018769

## 产品详情

2024年郑州第17届冷冻与冷藏食品展时间：2024年8月8日-10日地点：郑州国际会展中心上届回顾参展商600余家 展览面积40000平方米专业观众4316人 参观人次60000人次1、16年冷冻餐饮食材行业展会经验2、100+紧密合作的媒体及商协会组织3、100000+的忠实专业观众4、30000+冷冻餐饮食材生产及服务企业覆盖冷冻餐饮食材行业全产业链，是集中会见供应商和同行的绝佳展会现场主题活动（拟定）展期将举办一系列行业前瞻性及内容丰富的活动，如千商大会、行业高峰论坛、技术沙龙、百企千品选品节等，邀请行业资深专家现场解读，聚焦行业热点，助力把握市场新热点、新趋势、新动向。、第十六届中国冷冻食品千商大会：大会将邀请冷冻食品行业\*\*\*经销商和厂家代表，业内实战营销专家及行业大咖，荟聚\*\*\*相关部门、投资人士等相关各方资源，探寻发展之路，分享经验和方法，碰撞创新转型，迈向新征程。2、第二届中国预制菜行业全产业链发展大会：大会搭建预制菜产业链沟通、交流和合作的平台。展优势、补短板、讲合作，共同努力打造中国预制菜产业的优质、高效、安全发展。3、中国冷冻冷藏食品技术沙龙：届时将联合行业专家和企业代表举行线下技术沙龙，听先行者的经验，看未来的发展趋势，谋当下的应对策略，深度洞察分析与思维碰撞，助力企业提效增速领跑未来。4、冻立方·百企千品选品节：百企千品项目链接媒体、展会、物流、销售、专家讲师团、资本等资源，旨在将具有爆款性质的企业单品推向各个渠道，促进中国冷冻冷藏食品行业各企业间的紧密合作。

展品类别1、米面制品食材：饺子、馄饨、包子、粽子、汤圆、春卷、麻球、饼类、糕点等速冻预包装食材；2、果蔬制品食材：冷冻/速冻蔬菜、预包装蔬菜、蔬菜调理食材等；3、有机食材：各种新型有机食材、生态养殖、种植基地及豆制品、杂粮制品食材等；4、肉类、禽蛋类：冷冻/冰鲜肉、家禽肉、分割肉、及肉制调理、禽蛋类食品等；5、水产类品：冷冻/速冻水产，水产调理食品、深加工水产制品等；6、原料辅料：冷冻食品原料、配料、馅料、调味料等；7、配餐调料：火锅调料、食用油、味精、鸡精、酱油、食醋、调味酱、汤料等；8、机械设备：冷冻食品加工机械、预制菜处理设备、冷藏冷冻设备、中央厨房全套及配套产品技术、智慧厨房设备、包装机械、食品杀菌设备、保鲜速冻制冷设备等；9、包装材料：预制菜包装盒、包装袋、各种复合材料、金属材料、纸质材料、玻璃材料、防伪材料及各种材料与制品等；10、冷链物流：生鲜及冷链配送技术、冷链物流、保温系统及材料、仓储及服务商、冷藏冷

冻装备、食品保鲜设备、冷链仓储及搬运设备、冷链信息系统、冷链监控系统等；11、连锁企业：餐饮加盟企业、火锅连锁企业、中餐、西餐连锁企业、快餐连锁企业及服务类企业等；12、新零售：智慧餐厅（自动售餐机）、信息化服务商等。展会费用特装展位（光地）A类：1080元/平方米 B类：980元/平方米注：另交特装管理费；光地\*\*\*少18平方米方起租，光地只提供参展空间，不包括展架、展具等标准展位9平方米（3米\*3米）9800元/9平方米注：双面开口加收20%费用，每9平方米标准展位包括：一桌两椅、两只射灯、220V/5A电源插座一个

在工业技术的加持下，以往需要人们自己在家做的地方美食轻松实现量产，满足了消费者随时随地品尝美味的愿望。比如，一款来自淮安当地的“淮扬米糕”，就成了这类产品的代表。

江苏淮安淮香源食品有限公司（以下简称“淮香源食品”）更是凭借自己独特的工艺，把这款“淮扬米糕”发扬光大，产品粗粮感十足。用厂家的话说：用真材实料做良心食品。让人不禁惊叹：原来这才是“淮扬米糕”的未来方向！

冷冻食品365，赞9冷食传媒 | 陈利娜1

### “米糕”类产品越来越受欢迎

日前，京东超市发布的《2023年糕点品类趋势洞察报告》显示，全面营养、轻态健康、具有地域特色、配料纯净的糕点类产品越来越受消费者欢迎，“米糕”正是这类糕点中的代表。米糕，顾名思义，大米做的糕点，和蒸馒头的手法类似，把大米经过独特的程序进行处理，然后蒸制，一口软糯香甜的米糕就会形成，因为在南方地区广泛流行，也因此成为很多地方的“点心”。比如，中国八大菜系中的淮扬菜，就将这一“特色”进行深度挖掘，推出了独有的糕点类菜品——淮扬米糕。据说，淮扬米糕历史悠久，当年乾隆下江南，当地官员呈上米糕，乾隆觉得松软可口滋味悠长，于是，随口一说：“朕从淮安到扬州，两地各取一个字，就叫淮扬米糕吧”，从此，淮扬米糕便成为民间馈赠佳品。只是，在过去很长一段时间内，“淮扬米糕”在市场上并不多见，一是因为人们经济困难吃不起，二是淮扬米糕的做法难度很大，费时费力。近些年，随着工业技术的进步以及餐饮降本增效需求的增加，米糕逐渐完成它的“逆袭”，被广泛推广，越来越受欢迎。同时，随着消费者对健康饮食的关注，米糕因其低糖、低脂、高纤维的特点，也越来越受到消费者的青睐。除了传统的淮扬米糕，市场上还出现了各种口味的米糕，如红豆米糕、芋头米糕、榴莲米糕等，满足了不同消费者的口味需求。此外，一些品牌还推出了即食米糕，方便消费者随时随地享用。随着消费者对健康饮食的关注，米糕因其低糖、低脂、高纤维的特点，也越来越受到消费者的青睐。除了传统的淮扬米糕，市场上还出现了各种口味的米糕，如红豆米糕、芋头米糕、榴莲米糕等，满足了不同消费者的口味需求。此外，一些品牌还推出了即食米糕，方便消费者随时随地享用。