

# 2024上海进口烘焙食品展-中国国际烘焙原料展- 全国有名烘焙包装及设备展会

产品名称	2024上海进口烘焙食品展-中国国际烘焙原料展- 全国有名烘焙包装及设备展会
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

FHC中国国际甜品烘焙比赛专注于甜品和烘焙领域的个人比赛，此次增加了一些特别类别，包括瑞士卷、磅蛋糕、舒芙蕾等经典基础款甜点。

并设立了Gelato杯子冰淇淋甜品和Gelato snacks冰淇淋小点心，令本届比赛项目更加多元化和国际化。

涵盖了各种烘焙甜品项目，为选手提供了丰富多样的竞技舞台。

伊莎莉卡作为合作媒体，如此激烈火爆的比赛，赶紧跟我先睹为快吧~

### 01主题下午茶

比赛项目包括了展评类和现场制作类两大类。

展评类包括主题下午茶、自助餐造型、翻糖蛋糕；现场制作类包括盘式甜品、面包烘焙及展示、韩式裱花、瑞士卷和磅蛋糕、舒芙蕾、巧克力熔岩蛋糕、杯子冰激凌甜品和冰激凌小点心。

02自助餐造型自助餐造型，即指糖艺雕塑和巧克力showpiece，选手可以选择自己擅长的一项完成一件作品。我在现场看到选手们紧张完成组装，每一个零部件都是一一组装，最终完成一件具有故事性的作品。

。

03翻糖蛋糕现场还遇到了我的老朋友，本届比赛裁判团的周斌师傅，也是伊利品牌的应用研发负责人，他和我们介绍到，本次比赛参赛选手年龄相当年轻，展现了年轻化的创新思路，并应用与作品制作。在翻糖作品之中，可以看出用国风、卡通等年轻元素，相当逼真。

04盘式甜品在盘式甜品项目上，选手可以制作慕斯蛋糕、奶油裱花、装饰插件等，发挥自己的想象力，打造立体美学的甜点作品。05面包烘焙面包烘焙也是本届比赛的项目之一。选手需要制作一系列面包产品，通过自己的实力和想象力，最终完成完整陈列。（看着都舍不得吃的面包~）

06韩式裱花

07磅蛋糕&瑞士卷&舒芙蕾这次比赛特别增加了随行糕点，包括瑞士卷、磅蛋糕等，迎合当前年轻人消费喜欢，打造一款便于携带的产品。经典款的配方更考验选手们的基本功实力。选手们通过各自的创意，带来不同造型和口味的精彩演绎。08巧克力熔岩蛋糕这么多精美的作品，真是令人看得目不暇接。

此次更是邀请到国内外以及港澳台地区的重量级国际裁判，有来自zhiming餐厅酒店、研究院等。

重量级裁判团、全新烘焙甜品项目等吸引众多选手们报名踊跃，现场犹如一场烘焙人的狂欢。

本届比赛所用到的乳制品由伊利专业乳品为首席赞助商，为选手们带来了东方灵感、环球甄选等全类别产品，为其助阵。此次在主办方上海博华国际展览的引荐下，我们也采访到了本次比赛首次乳制品赞助商——伊利专业乳品。作为行业shouquyizhi的乳品品牌，伊利为何选择FHC烘焙甜品比赛呢？听听来自伊利的周斌老师怎么说~

Q1:作为本届FHC中国国际甜品烘焙赛的首席赞助商，可以和我们介绍下此次比赛带来了哪些产品吗？

这一次我们准备伊利全类别产品为选手助阵，包括东方灵感淡奶油、环球甄选稀奶油、东方灵感多用途马苏里拉芝士碎、环球甄选黄油、东方灵感乳享牛乳基底等。像是东方灵感淡奶油使用全新配方、全新产线、全新工艺，1+1+1>3的组合，打造稳定性更高、口感更丝滑的产品。

选手们可以通过伊利产品做出精致美味的参赛作品。

Q2：您对现场选手们的表现有哪些印象比较深刻的呢？

选手们好年轻！

这次比赛算是疫情后规模比较大的赛事，报名的选手也是相当多，而且年纪很年轻，实力也不容小觑。从他们的作品可以相信中国烘焙人的潜力无限。

Q3：为什么这次会增加磅蛋糕、瑞士卷这类品类作为一个单独的项目？

这类蛋糕主打方便携带。尤其是现在中国消费者消费水平提升，尤其是年轻人喜欢露营，这类产品就相当合适。所以想通过比赛来打开研发的思路。

另外这类常规蛋糕很考验师傅功力，也是考察选手基本功的项目。

伊莎莉卡一直行业内赛事的lingxian媒体，本次也是深度合作伙伴。

FHC上海环球食品展，170,000m<sup>2</sup>展出面积，2500+参展商，10大展品板块，100,000+环球食饮特色展品，FHC焕新绽放，全方位覆盖食品餐饮和地方特色文化美食领域！

FHC中国国际甜品烘焙比赛是由上海市餐饮烹饪行业协会和上海博华国际展览有限公司主办，被世界厨师联合会认证为国际A级赛事。

写在最后：

比赛一共有3天，今年无论是选手规模还是裁判团成员，整体都比往届提升不少，看到一些亮点的作品，但部份选手经验还是不足。

除了FHC国际甜品烘焙比赛，整个FHC展会期间，还有巧克力沙龙展，明天我会分享关于巧克力的内容。