

# 2025上海HOTELEX智能餐饮设备|餐厨配套设备|酒店餐饮用品展览会

产品名称	2025上海HOTELEX智能餐饮设备 餐厨配套设备 酒店餐饮用品展览会
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

鑫万来展位号2.1D58江西鑫万来食品有限公司成立于2012年，位于庐山之麓、鄱阳湖之畔的九江，是一家集研发、生产、销售为一体的烘焙、餐饮服务的食品加工企业和农业产业化省级龙头企业。主营有发酵类冷冻面团、纯手工等全系列挞皮、酥饼类冷冻面团、热加工烘烤类蛋糕、西式冷加工糕点、酱料等几大系列产品。公司拥有三万余平米自建标准厂房，目前拥有员工600余人，工厂年产值可达三十亿。自营冷链配送体系、经销商遍布全国。鑫万来——您的烘焙厨房！01奶酥菠萝包产品特点：冷冻半成品，特选上乘天然奶油，优质面粉，独特工艺配方，全自动包油折层、包馅、自动成型，急速冷冻，外观统一规范，质量稳定。产品卖点：烘烤后，外形规整、饱满、色泽金黄诱人；外皮酥脆，内馅香甜，蓬松柔软，咀嚼软绵中带着酥脆的美感，散发着浓郁香醇的奶香。02纯手工挞皮产品特点：冷冻半成品，特选定制原料，低熔点油脂，工艺独特包油率高；纯手工捏制成型、多层起酥、层次更加分明，质量稳定。产品卖点：烘烤后，外形规整、饱满、层次分明，色泽金黄诱人；口感酥松、入口即化、奶油香味自然纯正。耕盛堂展位号7.2A10浙江耕盛堂生态农业有限公司，成立于1998年，注册资本8000万元，总部位于浙江安吉，国家重点林业龙头企业、国家高新技术企业、竹笋行业首张绿色食品证书获得者、安吉百笋宴和笋食笋菜的推广者、实践者，竹（笋）文化的传播者。“惊雷”为公司注册商标，专注竹笋食材25年，传承伊尹古方，融合现代科技，在行业内率先做到了真正免洗、免切、不掉水就可以直接烹饪的笋食材预制菜；与餐饮头部100强企业建立长期战略合作，每年为中国2000家以上品牌连锁餐饮提供优质笋食材。01山椒脆笋 酸辣清爽，脆嫩开味 跋山涉水，甄选云南酸辣泡椒；高山漫步，采摘竹林鲜活脆笋 山椒的酸辣开味，味蕾的一触即发，火辣热烈；竹笋的脆嫩爽口，牙齿的丝丝抵抗，相得益彰 开袋即食，亦或搭配小龙虾、牛蛙、鱼、鸡肉做调味料使用02复水笋干丝 小炒脆爽有锅气 采摘新鲜竹笋，直接切丝，烘干冷藏。后经高温蒸煮复原，锁鲜制成净菜（预制食材），既有鲜笋的甘甜，又有笋干的脆韧 免洗、不掉水，开袋稍沥水后使用 适合做小炒、干锅、凉拌、辅料配菜 仟味汤品展位号7.2B26仟味高汤专注中式高汤23年，遵循“自然之道”的品牌理念，用“真材实料”还原源自广东的高汤真、鲜、美，立志做中式高汤高质量品牌lingxian者。主要产品涵盖了金汤、鸡汤、猪骨汤、牛肉汤、鱼汤、菌汤、番茄汤、卤水、油脂、酱汁等品类，可广泛服务于火锅、中餐、粉面、快餐、预制菜等赛道。仟味不仅生产高汤，更专注餐饮爆品研发和味道标准化解决方案。一直坚持长期产品主义道路，目前在全国建立了18间爆品菜研创体验中心，搭建了专业的研发和厨务团队，可以对全国各地的特色风味，做出快速的响应，并不定期举办爆品菜发布、行业交流等活动，为餐饮品牌提供标准化、个性化和性价比兼备的解决方案，为消费者带来健康又美味的美食。01仟味金汤运用优质鲜鸡熬制的鸡汤打底，搭配优质板栗南瓜，采用传统工艺与现代化技术结合的方式，匠心熬制而成。汤底色

泽金黄，厚实浓郁，颜值高，风味好，可以全面地提升菜品的档次和口感，让菜肴更具有价值感，是时下十分火爆的风味汤底。适用于火锅、粉面、中餐等餐饮场景。02浓缩鲜鸡汁运用没有进过冰箱的鲜鸡为原料，再经过仟味原创十三道提鲜营养留存熬汤技术，提取鸡中15种天然鲜味物质的自然鲜味，坚守真材实料，熬制出来的鲜鸡汁，鸡味十足，鲜味自然，汤色清亮，健康营养。通用于提鲜，煨炖炖炒、煮拌腌制等场景。独凤轩展位号7.2C08独凤轩——中国骨汤全产业链服务企业，目前是国家高新技术企业、zhongguochiming商标单位，2016年登录新三板（838561），天然高钙骨调味料创领者，发明了畜禽骨综合提取利用技术，并牵头起草了骨类调味料国家标准。于2022年引进中国农垦基金、天味食品股份公司的战略投资。28项发明专利，20余年来专注民间各派美食标准化汤底研制，掌握了民间汤食“分子+数学”的标准化转化应用技术，帮助众多轻餐汤食餐饮连锁企业实现“N+1”的迅猛发展。01大骨原汤大骨原汤是独凤轩自主研发的一款招牌汤底，是一款百搭基础汤底，一经上市，即被广大合作客户认可。独凤轩利用“分子+数学”的传统熬煮与现代技术结合的理念，通过现代包埋技术，使油脂均匀分布在产品中，促使产品色泽乳白，汤色诱人，底味醇厚，具有越煮越香等特点，适合全国各地餐饮市场作为汤底使用。产品特点：骨味突出，香气醇厚浓郁，留香悠长持久，回味无穷。02浓汁番茄汤本品选用优质番茄原料，番茄富含番茄红素、VC、VE营养更丰富，融入骨肉精华，抵挡不住的酸爽滋味、回味更鲜甜，并运用现代食品加工技术炒制而成的新一代调味料。使用本品能有效降低原料成本、人工成本、煤火成本、储藏成本；确保质量统一性稳定性；操作简单，使用方便。产品特点：酸甜可口，风味浓郁，色泽诱人。应用领域：米线、火锅、面食、麻辣烫、米粉、云吞、中式快餐等各式汤底。聚口福展位号7.2C261997年，创始人创办福建建阳潭泉食品有限公司，主要经营食品的加工及出口。2006年，因业务拓展，故而重新注册了武夷山嘉乐食品有限公司。武夷山嘉乐食品有限公司是福建较早一家从事速冻方便菜肴制品生产的厂家，同时也是方便菜肴行业标准起草企业。公司秉承“让天下美食不再难做”的使命，组建自己的研发团队，掌握各类原料渠道，为各大餐饮企业提供个性化的产品解决方案。2022年，应福建政府邀请，针对闽宁扶贫项目，与宁夏西吉达成友好战略合作。在当地专门成立“聚口福（宁夏）食品科技有限公司”投资建厂一万多平。主要将宁夏盐池滩羊和当地其他农产品以生制或预制的形式加工出售。01梅菜扣肉 采用惠州梅菜，经过16道人工挑选、清洗；精选五花肉，3小时慢蒸；独立盒装，一秒摆盘 中式经典名菜，下饭神器 连续8年持续热销NO.1 02蒜香十足牛肉炒饭 选自东北原生态长粒香，日式明火蒸米工艺，蒸出柴火饭味道；全自动翻炒技术，还原现炒不夹生 腌制12小时的进口原切牛肉粒 慢炸蒜泥细熬葱，越吃味越香 03盐池滩羊香烤羊腿 盐池滩羊，五登guoyan 甄选42厘米左右长的整条滩羊前腿，前腿油少肉多，肉质软嫩紧实，比后腿更多汁。精选20多种香料腌制12小时，充分入味。淡淡孜然风味，是宁夏烤羊腿的特色。蒸烩煮展位号7.2C30蒸烩煮（国际）食品集团是中华民族五千年中中餐标准化的倡导公司。广东蒸烩煮食品科技有限公司是蒸烩煮（国际）食品集团旗下的子公司，公司坐落于粤港澳大湾区重要节点城市、广州都市圈城市之一、“广佛肇经济圈”的广东肇庆。是中餐标准化的研发基地，是中国大型的食品及新型健康餐饮研发、生产基地之一。蒸烩煮一直秉承“为全球每一位做一餐”的企业愿景，以我们专业和努力实现中餐标准化推广到全世界，创造真正属于中华民族的全球性中餐品牌！01番茄肥牛优选品质肥牛肉片，不断调整配方打造，浓郁番茄汁紧紧包裹每片肥牛，绵密的酸甜依附于厚薄得当的肥牛肉片，八分钟便捷成菜，沦陷就在这一“食”刻！02风味小炒牛肉肉片厚薄匀称，辅以调味料精心调制，成菜色泽红润，肉香四溢，牛肉入口香嫩，汁液浓厚香辣。广州市滋杨味餐饮管理有限公司展位号7.2D10广州市滋杨味餐饮管理有限公司，专注生产速冻餐点，是一家集产品研发、项目开发、技术培训、连锁运营、自主创新的一体化餐饮企业。拥有十万级无尘净化车间，多条先进的全自动化生产线，dingji的液氮速冻隧道（-196℃）技术，强大的品牌推广与精英运营团队，最专业的行业售后服务网点以及zishen冷链生鲜配送的物流传输系统。公司旗下先后取得SC食品生产许可证、CNAS认证、ISO22000食品安全管理体系认证、HACCP危害分析与知识产权认证。从B2B到B2C、F2C建立成熟合作网络，目前产品覆盖全国并远销海外，市场国际化趋势不断扩大，年产值突破十亿！01油条朱可光食品专注于生产速冻半成品、成品油条，工艺独特，解决了产品在终端店里制作的方便性以及消费者食用的便利性，自推出以来深受业界的好评与热爱。近年来潜心研究油条的多样菜品出品，为合作伙伴的餐饮事业带来了巨大的突破。02餐包朱可光食品手工制作的黑叉烧餐包，选用上等的面粉，新鲜秘制的叉烧馅料。经过师傅的精心烤制，餐包色泽金黄，绵软香浓，肉质软糯，糜而不烂，色泽红润，气味芬芳。面团紧紧的把肉馅裹住，看似普通实际内有乾坤。每块黑叉烧的肉汁被封在纤维里面，油亮亮的餐包柔韧耐嚼，一口咬下去，先是焦香的面bao皮，然后是蓬松柔韧的面包体，最后是咸香交织着丝丝甜蜜的叉烧，浓郁的醇香直接在口腔炸开，各种食材在唇齿间撞出火花，恰到好处的口感，丝毫没有油腻的负担，大满足！璞真展位号7.2D72厦门璞真食品有限公司成立于2000年，总部位于厦门，产品涵盖中西餐复合调味品和

产品定制服务。璞真食品以“自主研发”和“柔性生产”为核心竞争力，用味道为客户赋能。拥有两大生产基地，三大研发中心和四大应用共享中心，目前直接服务超1000家核心客户，客户范围辐射全国，涵盖餐饮、工厂、商超、新零售等多个渠道。璞真食品在全国设立味道研究所，建立中餐味道图谱，推动中餐美味走向世界。

01金汤酸辣酱色泽金黄，酸辣诱人 地道风味：从传统川式酸汤菜品提炼精髓，还原地道川味 优质原料：精选腌渍海南黄灯笼椒、泡云南小米辣制成，发酵酸香，酸辣过瘾 汤底醇厚：慢熬6小时的牛骨高汤做汤底，醇香浓厚 美味便捷：按照比例兑制成汤，无需其它调味，一酱成菜 金黄色泽：金黄食欲色源自天然食材，自然稳定 02秘制烤鸡酱川香蜜汁，复合饱满 口感丰富：川香麻辣与蜜汁鲜甜相融，入口自然鲜甜脆嫩，回味微辣伴随咸鲜，浓烈而饱满 甄选原料：精选优质花椒、黑胡椒、甘草等数十种原料，经典配方，酱香醇厚，色泽红亮 匠心工艺：经高温炒制、慢火熬煮等十五道工序加工精炼而成 方便便捷：秘制烤鸡酱将川香腌酱与蜜汁叉烧腌酱两料复合，合而为一，操作简单便利 03其他从左到右依次为：红葱香酱（葱香浓厚 香鲜味美）菌菇汤底（菌香四溢 鸡汤味美）奥尔良腌料（口感丰富 色泽诱人）椒麻烤鸡酱（微麻微辣 香气浓郁）