

FHC-2024年11月上海环球食品展

产品名称	FHC-2024年11月上海环球食品展
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上海国际厨艺锦标赛团队赛作品又双叒叕来了，今天我们将聚焦韩国队的创意与精湛厨艺。他们的作品juedui是一道亮丽的风景线，这不仅仅是一场美食的饕餮盛宴，同时还将为你打开一扇通往美食艺术殿堂的大门。

选手介绍

2023FHC上海国际厨艺锦标赛韩国队共有四名成员参赛，分别是Hwang Juyeon、Shin Minkyu、Lim Kyubin、Shin Jiwoong。他们青春洋溢，拥有专业的烹饪技艺，和多次大型国际烹饪比赛的参赛经验，并在大赛中数次获得傲人的成绩。关于韩国队员的详细介绍，感兴趣的可点击蓝色字体进行了解

Hwang Juyeon

Shin Minkyu

Lim Kyubin

Shin Jiwoong

作品菜谱

整条石斑鱼配扇贝慕斯/南瓜面团虾饺

蒸粗麦粉和微草本沙拉/欧芹蛋黄酱/酪乳酱配罗勒油

所需食材：

1、石斑鱼：2.5kg

2、鱼盐水：

柠檬草 20g、芫荽 20g、洋葱 150g、芹菜 100g、白葡萄酒 600g、水 1000g、盐 240g、糖 200g

3、扇贝慕斯：

扇贝 800g、欧式欧芹 13g、烹饪奶油 400g、柠檬 1ea、盐 适量

4、南瓜面团虾饺：

南瓜-黄油 120g、面糊 130g、盐 适量

5、虾馅儿：

大虎虾16/20 12pcs (200g)、芹菜 30g、菠菜叶 40g、欧式欧芹 5g、大蒜头 1ea、柠檬 1ea、蛋清 2个、烹饪奶油 60ml、盐、胡椒粉 适量

6、欧芹蛋黄酱：

蛋黄 1个、橄榄油 140ml、欧式欧芹 20g、白葡萄酒醋 22g、盐、胡椒粉 适量

7、蒸粗麦粉沙拉：

蒸粗麦粉 – 巨型 120g、高汤 - 鸡肉 300ml、西红柿 200g、洋葱 – 红 30g、芹菜 20g、柚子 1/2ea、酸橙 2ea、芫荽 30g、盐、胡椒粉 适量

8、装饰：

芦笋 15ea、微草本 100g、甜椒/辣椒 – 红色 1ea、红萝卜 50g

9、黄油牛奶酱

大蒜头 3ea、洋葱 40g、黄油 20g、黄油牛奶 300g、百里香 2g、盐 4g、罗勒油 100g

10、薄饼

盐 0.5g、普通面粉 20g、糖 5g、黄油 20g、蛋清 20g

中国是全球最大的肉类消费市场。然而，我国人均肉类消费量对比发达国家仍有较大差距。

01

01

变革与增长

中国是世界上重要的肉类及水产品市场，相关统计显示，中国肉类及制品进口额增长迅速，2010至2020十年间，复合增长率为29.8%，远高于14.8%的中国进口食品整体复合增长率。水产品及制品2020年进口总额为128.8亿美元。根据联合国粮农组织的预测到2030年中国市场海鲜消费将占到全球消费总量的38%。

我国肉类消费以猪肉为主，禽类、牛羊肉等作为重要补充。据国家统计局数据，中国人均猪肉消费量约为世界人均猪肉消费量的2倍，猪肉是国人最主要的动物蛋白来源。

但随着人们膳食观念的革新，肉类消费结构也在悄然变化。麦肯锡《中国肉食消费市场报告》提到，2017~2021年间，我国猪肉消费占比从63%降至59%，禽类和牛肉则分别从22%和9%升至26%和10%。中国肉类消费市场处于变化增长中，我国肉类及肉制品市场潜力巨大。

拓市场，寻商机，谋共赢，是FHC上海环球食品展二十七年来目标与初心。汇聚全球商贸资源，引领产业航向，呈现了多场高品质餐饮行业贸易盛会。肉类及水产品无疑是FHC十二大板块的重头戏，涵盖肉食及成品，保鲜分割肉，生态有机肉食品，高端牛羊肉，家禽和禽蛋类产品，冷冻食品，生鲜肉系列，调味加工肉系列，植物肉，肉类切割，肉类保鲜，肉类烹饪设备等细分领域。

FHC2023肉类及水产品板块，吸引了包括上海梅林，雨润，荷美尔，特华得，猪锦记，利和味道，Beretta，JAC，真牛馆，National Beef，橡润，丽德尔等youxiu品牌入驻，肉类产品的展示、烹调也吸引了众多

食客与买家，既是国民饮食密切相关的组成部分，也是大宗采购、供应链等专业买手的必争之地。2024年，FHC将继续发挥餐饮行业的纽带作用，关注新零售、连锁加盟、社区团购等新业态，为商贸合作建立高效优质平台，诚邀更多餐饮伙伴加入FHC，共赢未来，开拓产业无限商机！

02

01

互联与突围

2023是消费变革的一年，人们的消费模式、消费水平、消费心理都在瞬息万变的互联网时代不断打破、重组。麦肯锡中国2023年消费者报告显示，高收入家庭数量快速增长。如今，他们占城市家庭消费的39%，预计到2025年，他们将占中国城镇家庭的一半以上。这些消费者对肉类消费模式有重大影响。一边是消费者追求“平替”、“性价比”的消费降级，另一边是高端超市、仓储会员店的爆发增长，这两种看似矛盾的现象却真实地反映出，消费流向了更聪明的去向，而相关产业需要在“新流向”中突围新生。

面对变化的消费需求和市场竞争，FHC也在不断开拓思路，适应变局。展、会、赛三位一体，强强互联，多场行业高峰论坛：FHC国际餐饮烹饪产业大会，中国外卖产业大会，中华餐饮双创论坛，进口食品境外生产企业注册与食品安全管理论坛，预制菜产业大会（拟定）等，zhiming美食评论家董克平，袁记云饺联合创始人郑伯奇，巴比馒头创始人刘会平曾受邀莅临，分享独到美食见解与高效增长心得。峰会凝聚产业前沿信息，大咖智脑高屋建瓴，整合互通行业资源，打破壁垒，为餐饮人拨开迷雾，开辟新土壤。

展会还将结合多场高品质烹饪赛事，增进产业上下游互联，拓宽肉类及水产品的应用方向，创新应用场景，打通生产、供应、加工制作、餐饮经营等全链路资源合作和人才交流。其中FHC中国国际烹饪艺术比赛是国内唯一一个获得世界厨师联合会（World Association of Chefs'

Societies）A级官方认证的国际级赛事，2024年将迎来其二十五周年，备受瞩目与期许。FHC上海国际厨艺锦标赛及第五届全国团餐大赛（拟定）也将届时亮相，为展会注入热忱与活力。

03

01

回顾与展望

市场的变化与震荡同时意味着机遇与增长。

2023年，中国营养学会发布《中国居民膳食指南2023》修订了我国65岁及以上老年人每日蛋白质的需要量，比普通成年人增加7克左右，对蛋白质的需求使得消费者更重视肉类消费，高品质肉类、肉肠、肉脯等肉制品获得青睐，特华得风味香肠、猪锦记金华火腿等吸引了众多买家，利和味道推出风味牛肉卷，“正餐零食化”趋势日益明显。

创新是行业发展的生命力，2023年，植物蛋白科技与可持续理念受到关注，植物肉制品在技术上实现了口感、味道与肉类食品匹敌又同时实现减碳减排。数据显示，超过90%的消费者愿意为低碳食品付出溢价，越来越多的消费者愿意尝试新事物，也愿意为可持续发展买单。2023年，Swees植物基食品亮相FHC，希望未来有更多创新型、科技型品牌加入我们。

中国庞大的市场规模在未来仍有巨大增长空间。第二十七届FHC上海环球食品展将继续致力于餐饮行业的探索与发展，聚势赋能，为食饮人提供高品质、高规格的商贸合作平台，邀更多伙伴加入，助力餐饮行业繁荣共赢！欢迎咨商展位与市场合作！