

# 2025上海潮流饮品|咖啡与茶|茶叶及咖啡原料展2025HOTELEX上海酒店餐饮展

产品名称	2025上海潮流饮品 咖啡与茶 茶叶及咖啡原料展2025HOTELEX上海酒店餐饮展
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

3月30日，第十一届上海国际潮流饮品创意制作大赛在2024HOTELEX上海展现场顺利落下帷幕。本届赛事，共历经大湾区、上海、长沙、武汉、成都、北京6场分区赛，以及深圳的全明星赛和上海的总决赛，共计8场赛事，参赛选手超过100人，贡献了200多款风味与颜值俱佳的创意饮品。作为业界lingxian的zhiming赛事，本届潮饮大赛吸引了诸多zhiming品牌、youxiu供应商企业参与其中，对于业内的产品创新、人才培养和交流互通带来了广泛的积极影响。而赛事中沉淀下来的youxiu作品，不仅蕴含了选手们的灵感与汗水，同样也离不开评委大咖们的精心指导，以及赞助商们youxiu的原物料支持，堪称是业内优势资源聚合下的闪耀结晶。01赛制创新，为市场紧迫需求提供解决方案一直以来，潮饮大赛始终围绕市场的发展趋势，有针对性地针对市场热点痛点进行探索，通过对赛事主题、赛制的设计，激发选手们的潜力，在行业亟需突破的方向进行发力，提供破局点。本届赛事，围绕茶咖融合爆款创作逻辑、产品维度创新寻找新的着力点，以及经典爆款焕新等有的放矢，在赛制上进行了一系列的创新，为业内提供可参考执行的解决方案。指定赛加入茶咖，推动创新实践茶咖融合是各方公认的大趋势。但在产品端，还需要更多的爆款产品推动其加速落地。茶咖融合的难点痛点有很多，比如茶与咖的适配度，比如整体的平衡感，再比如两种风味之间的衔接等。针对茶咖融合的痛点和难点，本届赛事在赛制上进行了专门的改革，在指定赛原有的奶茶、果茶的基础上新增茶咖这一分类，集合了全国各地，分处行业不同链条上的youxiu调饮师，以各自的产品认知和研发实践为基础，提供解题思路，展现解题效果。设立单项对抗赛，为纵向突破找灵感行业发展至今，横向创新的空间已经越来越小。唯有在纵向的深耕上，依旧存在大量的机会。本届赛事在过去的基础上，针对奶、果和咖啡这三大核心要素，设立了单项对抗赛机制，激发参赛选手深挖单一元素，为产品创新上的纵向突破寻找灵感。十周年全明星赛重新演绎，致敬经典今年恰逢潮饮大赛十周年，组委会特别筹办了“十年有成，经典重现”潮饮全明星赛，邀请已经成长为行业砥柱们的历届赛事明星选手，以新的视觉和认知，塑造昔日获奖作品的2.0版，审视初心，在经典中汲取养分，回馈当下。02五大维度创新突破，启迪新品思路全新的赛制，高光的平台，进一步激发了参赛选手的创新灵感。一路走来，本届赛事youxiu作品层出不穷，而回顾这些宝贵的沉淀，我们也发现了当前潮饮产品创新的五大维度及各自的突破方向。奶：奶香更浓，口感更轻去年酸奶和轻乳茶的爆发，让奶在饮品中的地位进一步夯实。伴随着需求的进一步放大，围绕奶的创新也呈现出百花齐放之态，让奶元素有了更多演绎的空间。本届赛事上，围绕奶的应用，选手们更加聚焦于以下几个方面：更加馥郁的奶香气息，更加轻盈口感的云顶，以及基于植物基奶的清新风味。特调奶茶单项奖作品《青思》夺得特调奶茶单项奖的林文超，用君乐宝悦鲜活鲜牛奶、简醇酸奶和鲜榨的芹菜汁进行组合，浓郁的奶香不仅赋予

了整杯饮品活泼酸甜的口感，同时将芹菜的清新与鲜爽放大，好喝不腻，相得益彰。大湾区分区赛的梁永基在作品《青思》中，通过开心果粉、抹茶粉和茉莉花的衬托，让维益奶油的奶香气息更加浓郁。《入岛航班》《出岛航班》《甜品充电桩》上海分区赛的李惟沁，在作品《出岛航班》用悦鲜活鲜牛奶搭配可可、酒香以及烘烤蛋糕同款香气的浓缩咖啡为底，添加胡萝卜碎、肉豆蔻和话梅碎，制作成一份融合西方香料和咸鲜话梅的液体胡萝卜蛋糕。而他的另一款作品《入岛航班》，用Kara椰子水和凤梨汁搭配制作云顶，不仅入口更觉清新，同时还能柔和饮品的酸度，口感更加清爽顺滑。北京分区赛王欣悦的《甜品充电桩》，在创作选用了味道干净、奶味纯粹的君乐宝悦鲜活鲜牛奶作为调味的基础，再将成型的维益喷射奶油以雪克混合的方式加入其中，奶基底的味道更加丝滑，奶香也更加浓郁。他还借用了烘焙中的常用手法，特别加入了桂花酒酿，能够起到增香提味的作用，为整个作品的风味带来升华。值得一提的是，随着奶元素的应用创新打开新空间，进一步加速了现制饮品和烘焙赛道的融合，促进了两者边界的进一步消融，在未来的产品创新上，是一个值得关注的重要方向。

茶底：追逐高香，增强记忆点高香不仅给饮品带来更具卖点的风味，也具备很强的记忆点。香气一方面来源于茶叶本身，一方面在于饮品师通过专业的手法，以不同的原材料搭配，从而进一步激发茶香。在比赛中，我们不仅看到了选手激发茶香的手法，同时也收获了很多通过复配来提升茶香的技巧。《晨起东方》《香料密码》成都分赛区的杨宸，在《晨起东方》中用到了精品玫瑰东方美人茶、玫瑰花酱、玫瑰香气风味的咖啡豆，以及玫瑰花瓣，来强化饮品中的玫瑰茶香；廖建航在长沙分区赛时创作的《香料密码》，同样也是精品玫瑰东方美人复配玫瑰花的香料，来增加玫瑰的香气。《京·木棉》《热辣滚烫》《姑苏印象》北京分赛区的廖庭丰在《京·木棉》中，将精品樱花乌龙茶、梅占茉莉、云上翠芽三种茶汤按照一定比例进行融合，散发出馥郁的独有香气。全国总决赛中，廖建航打造了一杯集酸甜咸香麻为一体的《热辣滚烫》，其中用到的精品水满凝香红茶，在自身产品优势和其他原料的相互作用下，承托起了呈现高香的重任。武汉分区赛的孙许，在《姑苏印象》以水中人参之称的鸡头米作为小料，搭配君乐宝悦鲜活鲜牛乳和精品岩韵乌龙茶汤，让人仿佛置身姑苏的清雅香中。水果：独门绝活，复配加强在过去很长一段时间里，水果茶占据了产品体系的jueduiC位，无论是大众水果，还是小众水果，都在产品应用中得到了广泛的体现。围绕水果的创新几乎已经达到上限。但不甘于平凡的调饮师们自有妙招，通过对水果、果汁、果酱的复配和组合，进一步加强其风味特征。在赛场上，调饮师们将长期实践中沉淀的秘笈纷纷展示，做出了令人惊艳的口感。《国土无双》水果饮品单项奖作品张校宁决赛夺冠作品《国土无双》，选用当季的山东樱桃果汁自带发酵的莓果与杏仁风味，与经过乳清分离的君乐宝简醇酸奶相得益彰。低温慢煮40分钟的百里香水带有浓厚香气，余韵之后的回甘令人欲罢不能。他在水果饮品对抗赛中夺冠的作品，以胡萝卜汁复配新鲜覆盆子，产生愉悦的酸甜口味。德馨山楂汁的加入，为饮品添加风味的层次。选用喜瑞普桂花糖浆，与胡萝卜的温暖风味调性结合，花香更加馥郁。君乐宝简醇酸奶和喜瑞普桂花糖浆用氮qiqian g制成奶盖，风味更加美妙平衡。《水果物语》《鹅梨帐中香》《落日前五分钟》酸性水果能加明快、活跃，劳铨穗在大湾区分区赛中创作的《水果物语》，集齐黄柠片、青柠片自制番茄澄清汁，再加上德馨食品的菠萝汁和葡萄汁等多种酸性水果，赋予饮品更多的快乐情绪。在上海分区赛中，林文超的《落日前五分钟》，对菠萝蜜采取了多种搭配和不同的处理方式，比如在饮品中加入Kara椰子水，能够更好地激发水果的新鲜感等，完整表达了自己想要表达的风味。