

# 2025上海华食展CFIE中国食材展

产品名称	2025上海华食展CFIE中国食材展
公司名称	盛励
价格	13800.00/个
规格参数	展会时间:2025年3月4-6日 展览地点:上海国家会展中心
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

## 产品详情

2025华食展|上海国际预制菜展

2025华食展|上海火锅食材展

2025上海国际预制菜加工与包装设备展

上海展

时间: 2025年3月4-6日

地点: 国家会展中心·虹桥

苏州展

时间: 2024年8月1-3日

地点: 苏州国际博览中心

主办单位: 中国饭店协会、华墨集团

承办单位: 华墨集团·上海华好会展有限公司

10万平全球餐饮食材旗舰大展

展会概要:

华食展是由中国饭店协会和华墨集团主办，以全新模式打造的B2B餐饮食材展。展会倾斜预制菜赛道，立足用户价值提升，依托数字化连锁展模式，为连锁餐饮集团、食材流通批发、新零售平台等构建高效赋能产业的数字化新会展，是展示中国餐饮食材供应链发展水平和前沿信息的国际化窗口，同时也是华东地区及全国餐饮食材全产业链新产品集中展示平台。展会涵盖：预制菜及调理食品、水产、肉类、调味品及米面粮油、火锅食材、冷冻食品、蔬果净菜、食品加工与包装设备、中央厨房设备等餐饮食材全产业链产品。依托长三角庞大的餐饮市场需求和得天独厚的经济地位，华食展必将成为国内大的食材展之一。

## 华食展|上海国际预制菜展

### 01综合预制菜

预制菜、3R制品、方便菜、酒店菜、特色食材、预制面点、料理包、调理品等

### 02水产预制菜

海鲜冻品、干品、活品、鱼类、贝类、高端滋补食材、水产调理品及深加工制品等

03肉类预制菜  
畜禽生鲜肉制品、预制调理肉制品、进出口肉类产品、高端生鲜肉类、牛羊肉类、猪肉类、禽肉类、肉类、肉丸、香肠、火腿、蛋品、调理食品及即食食品、肉类加工食品等

### 04速冻米面食品

冷冻面点、米面制品、素食米饭、素食汤、素食快餐、方便粥、速食食品、速冻水饺、速冻点心等

## 华食展|上海火锅食材展

### 01火锅底料及调味品

火锅底料、汤料、萨料、食用油、味精、鸡精、酱油、醋、调味酱、豆酱、各类调味品

### 02火锅食材及特色食材涮品

菌菇食材、丸滑制品、豆制品、火锅主食、火锅涮品食材等

### 03火锅饮品

果汁果酱、现调饮品、甜品、速溶饮品等

### 04烧烤食材

羊/牛/鸡/猪肉等烧烤食材、烧烤料等

### 05火锅相关设备

火锅相关设备、中央厨房及商用厨房设备、餐厨用具、速冻保鲜设备、肉类加工设备、包装设备、灌装设备等

## 上海国际预制菜加工与包装设备展

01中央厨房设备:无菌米饭生产线、机械手全自动加工生产线、净菜生产线、带传送式洗碗碟机、洗涤烘干一体机、自动炒菜机、燃气汤锅、配餐输送机、蒸箱、消毒柜、清毒房、餐盘回收线等

02食品加工设备:净菜加工设备、蔬菜清洗切割生产线、肉类切割加工设备、中式面点设备、全自动面条机、油炸流水线、杀菌锅、夹层锅、真空滚揉机、智能卤煮锅等

03食品包装设备:给袋式包装机、真空包装机、立式包装机、枕式包装机、气调保鲜包装机、拉伸膜包装机、热收缩膜包装机、喷码打码机、封箱机、装盒机、灌装机、贴标机、自动化包装流水线等

04仓储保鲜及冷链设备:冷链装备制造、速冻设备、制冰机、制冷设备、真空预冷设备、菜肴无菌制冷冷却设备、冷链真空冷却机、冻干机、速冻机配套制冷系统、冷冻展示柜、冷库配套等

05智慧工厂:恒温净化车间、食品车间排水、智能洗靴卫生门禁系统、机器人、智慧餐台、净化设备、无尘车间的设计与施工、地坪工程、餐饮管理软件、洁净服等

06仓储保鲜及冷链设备:铝箔餐盒、包装缠绕膜、包装袋、包装盒.布手提袋、生鲜锁鲜包装、餐饮外卖包装真空袋、食品吸塑包装盒、外卖袋、保温袋等

食材方面，味知香、千味央厨、皇上皇、温氏、千般就、麦子妈、德庄、美鑫食品、申唐产业、国信水产、美佳集团、金葵集团、盖世食品、避风塘、老盛昌、聪厨、菜帮主、高金食品、惠康食品、宝信食品、百香顺、荷仙集团、徽味鲜、一船小鲜、鳗鱼皇后、蟹状元、百品味源、美味匙、恒星、艾家、老坛子、立达老汤、费氏、海昌沅.....头部再次集体亮相，并带来一系列重磅新品。

预制菜加工与包装方面，杭州永创、乐鹰、科迈达、翔鹰、华联集团、标博、上海裕东、康贝特、多麦、聚鑫、福莱克斯、角度、中孚、天发、天烨、奥纳尔、润立、丰盛、扬子、温州大江、粤东.....dapin ai，带来海量创新产品，全面赋能餐饮食材业。此外，一些新兴品牌也发布了不少新品。

预制菜，顾名思义，是预先制作好的菜肴。它通过工业化的预加工，如切割、搅拌、腌制等，再经过预烹饪，终以半成品或成品的形式出现在消费者面前。但这个过程有哪些科学原理？预制菜又是如何保证食品的安全和营养的？

预制菜的生产融合了食品科学和现代工业技术。它不仅要求原料的新鲜和高质量，还涉及到食品的保鲜和防腐。例如，通过低温冷藏或速冻技术，可以有效延长食品的保质期，同时保持营养和口感。这些技术的应用，使得预制菜成为现代生活中bukehuoque的一部分。