

2020上海烘焙展|2020上海第二十四届FHC环球食品展

产品名称	2020上海烘焙展 2020上海第二十四届FHC环球食品展
公司名称	上海励红展览有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市金山区亭林镇寺平南路19号3幢4088室（注册地址）
联系电话	021-61351716 16628764813

产品详情

面包的诞生，对早期人类社会的形成至关重要。

据较新考古证据表明，人类将小麦加工成面粉的历史，约可追溯到三万年之前，可以推测，那些面粉很可能是被制作成了类似面包的食物。

2020进口食品展FHC/2020环球食品展

第二十四届FHC2020上海环球食品

FHC进口食品展/2020第二十四届上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

2020上海国际牛羊肉类展览会 / 上海国际茶叶、咖啡及设备展览会/2020上海国际第二十四届食品饮料展览会/2020第二十四届休闲食品展览会/2020第二十四届上海国际进口食品展览会

展出时间 2020年11月10-12

展出地点：上海新国际博览中心 浦东新区龙阳路2345号

主办单位 上海博华国际展览有限公司

【市场前景】

食品产业链已成为人们日常生活中的必需品，也是一个永恒不衰的常青产业，其带来的经济效益

也直线上升。进口.高端.特色食品因具有--各地特色、口味纯正独特等特点深受国人的欢迎，从而人们的消费档次；饮食品位已从过去的温饱型逐渐向营养型、健康型、休闲型、风味型和体验型转变，进口.高端.特色食品已经越来越被人们所熟悉和接受，采购量日益上升，拥有庞大的经济市场。进口.高端.特色食品不断向多领域、全链条、深层次、可持续方向发展，本土食品与进口高端食品从未像今天这样紧密关联。

【展会介绍】

回顾 2020fhc，展出面积20万平方米。，参展企业3000家。13个国际展团来自新西兰，俄罗斯，澳大利亚，加拿大，越南，印度，马来西亚，泰国，韩国，法国，新加坡，中国**，中国**。8个国内省市县展团（福建省，成都市，宁夏，承德市，贵州省，广州蕉岭，河南南阳）参观人数73617人，现场采购团体86家，到场媒体165家，1000个品牌盛装亮相。FHC立足中国北京，上海，成都三大城市，展会历经十五年的积累与磨砺，现已具备一套符合会展行业市场发展的营销模式，并拥有长久而紧密的行业协会协作关系，广泛稳定的客户网络、及时准确的数据库、成熟稳健的市场销售能力。受到--各地展商及买家亲睐，获得了来自几十个国家权威机构专家的高度肯定。第二十四届FHC2020上海环球食品展将为我国食品行业树立新的风向标，打造食品产业新里程。

【参展理由】

- 1、品牌吸引力-在同行和客户间展示形象、提升行业地位、品牌价值度、知名度、荣誉度。
- 2、市场策略-了解市场信息、拓展销售渠道、获取市场订单、维护销售网络。
- 3、建立进口、批发、经销、团购、零售的销售渠道。
- 4、获取产品的忠实粉丝您的品牌将会被专业及大众媒体关注和跟踪宣传，成为产品中的明星。
- 5、获取市场订单-16年买家采购数据库助你打开**市场宝藏，获得金钱的同时赢得声誉。

【高品质采购商】

- 1、庞大的《采购商数据库》，定点定向邀请全国各省市零售商、各地区餐饮业协（商）会会长、秘书长，中国百强餐饮企业。
- 2、星级酒店及各类品牌连锁酒店、夜场、商贸公司、食品贸易商、食品采购商、食品批发商、中餐店、西餐店、快餐店、分销商、连锁店、酒吧、酒类进口商。
- 3、沃尔玛、家乐福、华联、美廉美、物美、世纪联华、京客隆、欧尚、卜蜂莲花、麦德龙、贸易商、经销商、代理商、礼品团购、大型连锁酒店、度假村。
- 4、零售业、总经理、行政总厨和采购总监，全国省市各大商超采购经理及代理商等近五万人进场参观采购，帮助品牌展商建立行业高端人脉圈，提高业务拓展效率，降低合作交易成本，
- 5、各地自贸区，进口商品直销中心，跨境保税仓，便利连锁，**优品，跨境电商，代购平台等。

【同期活动】

FHC 同期活动征集，大奖等你拿，为提升企业品牌知名度和美誉度，彰显卓越的产品品质和服务，FHC将举行评选活动，奖项设置“优质产品奖”“具市场潜力奖”“佳口感奖”“营养创新奖”等；

协办赞助单位参与本届盛会，将得到十几项的服务宣传，（相关参评条件详情可向大会主办方索取）展开一系列精彩活动现场，视为展会特色亮点。

涉及到食品主题的有“意大利.法国.美国.德国等厨师秀美食、2020上海国际食品饮料品鉴会”、“开心烘焙园”、“国际橄榄油大赛”、“名酒品鉴会”、“--咖啡师选拔赛”、“国际饮料品牌创新赛”“美食学术交流会”等等。

大型别开生面的--美味汇，饱览亚洲各色风情口感，让你淋漓尽致，依依不舍！

买家对食品和饮料的需求来自的行业有：食品 饮料 肉类 海鲜 橄榄油 乳制品 果蔬 啤酒 烘焙 茶与咖啡 巧克力 红酒和烈酒 酒店及餐饮设备等。该展会在上海连续22年成功举办，参展商包括国内和海外的企业。本届展会一如既往获得了国家官方展团的大力支持，分别是：奥地利、澳大利亚、比利时、巴西、加拿大、法国、德国、中国**、印度、印尼、意大利、日本、韩国、拉脱维亚、立陶宛、马来西亚、墨西哥、摩尔多瓦、荷兰、新西兰、巴拿马、秘鲁、波兰、葡萄牙、俄罗斯、新加坡、斯洛伐克、南非、西班牙、斯里兰卡、瑞士、中国**

泰国、土耳其、乌克兰、英国、美国、乌拉圭。

【展品范围】

肉业专区

展品分类：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|休闲食品系列|酱卤系列|腌腊肉系列|低温系列；肉类切割|肉类保鲜|肉类烹饪设备等

咖啡与茶专区

展品分类：软饮料|高端饮用水|果汁原料及制作设备|食品包装|各式商用|家用咖啡机及器具|咖啡生豆|熟豆|咖啡烘焙设计及技术|精品茶|传统茶|加工技术及物流配送|产品解决方案|茶饮加盟等

乳制品专区

展品分类：巴氏杀菌乳|灭菌乳|调制乳及其他消毒乳|发酵乳（酸乳）|发酵风味乳（风味酸乳）等|全脂乳粉|部分脱脂乳粉|全脂加糖乳粉|脱脂乳粉|调味乳粉（全脂|脱脂）|牛初乳粉|配方乳粉|营养强化配方乳粉及其他乳粉等

油品专区

展品分类：玉米胚芽油|橄榄油|葵花籽油|山茶油|茶籽油|核桃油|葡萄籽油|米糠油|花生油|大豆油|亚麻油|芝麻油|椰子油|菜籽油|芥蓝油|杏仁油|小麦胚芽油等食用油等

水产专区

展品分类：鱼类|贝类|其他水产类|深加工类水产品|产品包装包装设备|冷冻冷藏设备|水产海鲜

食品专区

食品分类：休闲食品、进口食品、营养健康食品、有机食品及儿童食品 巧克力、冰激凌、糖果、饼干、糕点、蜜饯、果脯、甜食、膨化食品、坚果、乳制品、烘焙类、面包糕点、罐装食品、冷藏食品、调味品及果酱、风干食品、冷冻食品、水果、蔬菜、美味食品、绿色及保健食品、橄榄油、意大利面制品等

而对面包更确切的推论，则是至少在一万年前，美索不达米亚一带的人们已开始将谷物和类似面包的食物作为主食，这一文化从西亚蔓延至北非和欧洲，让这些地区的人们从采集谷物，进化为了种植谷物，从采集者与狩猎者的原始身份，进化成为「农民」的身份。

面包不只是面包，更是文化传播的载体。

面包的主要材料只有面粉、酵母、盐和水，却能从美索不达米亚平原传播至整个欧洲，并征服了几乎所有欧洲人民，成为他们生活里不可或缺的主食来源，甚至一度成为阶级地位的象征。

这小小的面粉食物又继续跨越江河湖海，博得了几乎全世界人民的喜爱。在不同的国家和地区，它都呈现出不同的面貌，简单的基底决定了它能接受无数种创新、变化与再造，它的身体里不只融入了不同国家人民喜爱的食材和口味，更彰显着不同的文化与民族性格。

每个真正的面包，都是有生命的。

作为单细胞真菌的酵母是有生命的，在发酵中的面团是有生命的，凝神细听，刚出炉的面包组织仍在变化，发出悉悉索索的声响，也是有生命的。

面包大师保罗·霍利伍德曾说过：「瓶子里的天然酵母就是我的宠物，喂养它们，看着它们成长，令我无比快乐。」

然而，以上这些也不足以证明面包的伟大，想说的话还有太多，所以，我们举办了一场2019FHC中国国际甜品烘焙大赛，5位面包烘焙项目金奖得主将告诉你面包的伟大之处与魅力所在！还有配方分享！

[面包烘焙组金奖得主：张波]

面包有什么了不起的？选手张波说：面包是最简单的其实也是最难的，要控制好每一个环节的温度，醒发与操作，才能做出了不起的面包...但如果要问哪一种面包最有难度，法棍面包无疑！

此次参赛作品的灵感来源是在一次次不停的尝试中找到的。口感上保持原食材的清香，并在合理的比例中达到口味上最佳的平衡。这是一种全新的尝试，口感丰富凸显层次，外观也会新颖有特点。

法棍

T65面粉 625g

金像粉 625g

盐 25g

干酵母 12g

水 1062g

老面 250g

黑麦面包

T55面粉 1200g

巴伐利亚黑麦粉 800g

罗吉娜麦芽粉 60g

干酵母 20g

水 1700g

葡萄干/核桃 300g

布里欧修

T55面粉 450g

盐 9g

糖 68g

奶粉 18g

干酵母 9g

鸡蛋 270g

奶油 90g

黄油 225g

柠檬汁 1个

柠檬皮 1个

羊角/丹麦面团

T45面粉 562g

T55面粉 562g

盐 17g

糖 135g

干酵母 23g

鸡蛋 65g

牛奶 225g

冰水 392g

法国伊斯尼羊角黄油 580g

榛子奶油

黄油 62g

黄糖 62g

鸡蛋 50g

蛋黄 15g

杏仁粉 30g

榛子粉 30g

香草香精 2g

黑朗姆酒 5g

树莓巧克力酱

树莓果茸 210g

64%黑巧克力 50g

葡萄糖 8g

牛奶巧克力 90g

说到下一次比赛，选手张波表示比赛不仅仅是对自己的考验，也是学习的一个过程，在比赛中也看到了许多选手的不同作品，不同的操作手法和过程都让自己受益匪浅，FHC是一个很不错的学习与交流的平台，学无止境，学海无涯，一次次的重复训练和尝试让自己十分充实。也祝愿大赛越办越好。

[面包烘焙组金奖得主：刘宜芳]

“在思考比赛产品的时候，我加入了比较多西点的元素，比如法式软糖、布朗尼蛋糕、以及泡芙馅。我理想中的法国面包麦香味要足、还要带一点发酵的乳酸味，所以我使用了灰份含量高的t65+t110、以及20%的鲁邦，吃起来皮脆内里湿润，嚼到后面会感受到微微的乳酸味。

可颂呢，我认为黄油香味最重要！所以裹油量我选择了30%，一口咬下就有一股奶香味！

那裸麦面包的玩法很多，我选择了轻裸麦，搭配糖渍无花果来中和酸味，以及咬到果干后会有淡淡的甜味释放。”一谈到面包，谈到创作，

那面包到底有什么了不起的？面包最了不起的，就是能让一位面包师能够一直保有热情的在这个行业生存，不离不弃。