



2023 HOTELEX 国际厨师精英赛 (深圳)

2023 Hotelex International
Master Chef Classic (Shenzhen)

赞助方案 PROPOSAL

2023年12月14-16日

DECEMBER 14-16, 2023

深圳·国际会展中心 (宝安新馆)

深圳·国际会展中心 (宝安新馆)



赛事简介

名称: Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

时间: 2023年12月14-16日

地点: 深圳·国际会展中心 (宝安新馆)

主办单位: 上海博华国际展览有限公司、深圳市烹饪协会

2023Hotelex国际厨师精英赛 (深圳) , 是世界各地厨师向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台, 比赛有很高的观赏性和实用价值, 精英赛的举办, 向世界展示中国软实力, 致力将中国源远流长的美食文化推广出去。

这是一个意义深远的比赛, 也是深圳创市以来赛事项目最多、规模最大的国际烹饪赛事。赛事囊括了团体、个人、中烹、西烹、中点、西点、雕刻等各种工种。



主办单位



上海博华国际展览有限公司

上海博华国际展览有限公司是英富曼集团 (Informa PLC, 全球最大的会展主办机构) 与上海华展国际展览有限公司 (创建于 1992 年, 是国内第一家会展民营企业) 于 1998 年在上海设立的全国第一家中外合作展览公司。从华展初创至今 29 年以来, 公司展会全年租馆总面积已达到 150 万平方米 (2019 年), 为来自全球的近百万采购人士创造了多重贸易机会, 同时大力发展线上业务, 打造 8 个 B2B 网站, 5 个 B2P 采购通小程序, 1 款 APP 产品组成的线上平台。公司总部位于上海, 下设机构包括: 2 家全资子公司 - 上海博英电子商务有限公司和华汉国际会议展览 (上海) 有限公司, 2 家分公司位于北京和广州, 2 家合资公司 - 中山古镇灯都博览有限公司及广州博泓国际展览有限公司。博华公司员工总数超过 470 人。



深圳市烹饪协会

深圳市烹饪协会是于2013年12月经深圳市社会组织管理局批准成立的行业性社会组织, 是深圳餐饮人凝聚的集结平台, 致力于将协会打造成服务会员的专业团队, 政府部门的智囊机构, 餐饮文化的传播平台而不懈努力。深圳市烹饪协会现为中国烹饪协会副会长单位、广东烹饪协会副会长单位。协会内部下设: 食品安全营养专业委员会、名厨专业委员会、湘菜专业委员会、团餐专业委员会、潮菜专业委员会、烘焙专业委员会、青年企业家专业委员会以及深圳五星总厨俱乐部, 往细化专业分工更进一步, 深层次地推动领域发展, 将各类餐饮单位凝聚在深圳烹饪协会的大平台, 相互促进, 共同推动健康发展。

同期举办：HOTELEX深圳展

HOTELEX深圳展，将于2023年12月14-16日在深圳国际会展中心（宝安新馆）举办。本次展会由上海博华国际展览有限公司主办，中国轻工企业投资发展协会、全国工商联烘焙业公会、深圳市烹饪协会、深圳市酒店业商会联合主办，深圳市饭店业协会、深圳市进出口食品商会、广州西餐行业协会为支持单位。此次展会，还联合了行业内各方资源，共同搭建一个高质量、多元化、全方位的贸易交流平台。通过强强联合，共同促进华南地区商贸的持续发展。

上海博华国际展览有限公司还将以20（原30）万平米的规模同期举办首届博华深圳联展（Connexion Shenzhen），打通酒店餐饮、咖啡烘焙、商业空间、定制软装、营养健康、生活方式全产业链上下游，联通粤港澳大湾区，辐射区域大市场。

深圳展定位将华丽转变为“2023深圳国际酒店及餐饮业博览会”。两大母展布局扎根在我国经济发展和创新动力极为强劲活跃的两片热土，将和其余HOTELEX地方子展在全国范围内持续引领酒店及餐饮界风向，格局焕然一新。



赛事项目 两大项目，9大比赛类别

团体赛事项目：

1. 团体赛-正餐：以套餐或整盘呈现皆可。比赛将从口感(味)、刀工、卫生安全、食材运用、菜肴摆饰、菜单完整性等进行整体考察和评分。

参赛队：4 (选手) +1 (领队，不参与比赛) 人/组，限12组

比赛内容：

制作六道菜：前菜、汤、热菜 (2道) -主食-中西点心。

出菜顺序：前菜→汤→热菜2道 (家禽类→海产类→家畜类) →主食→中西点心

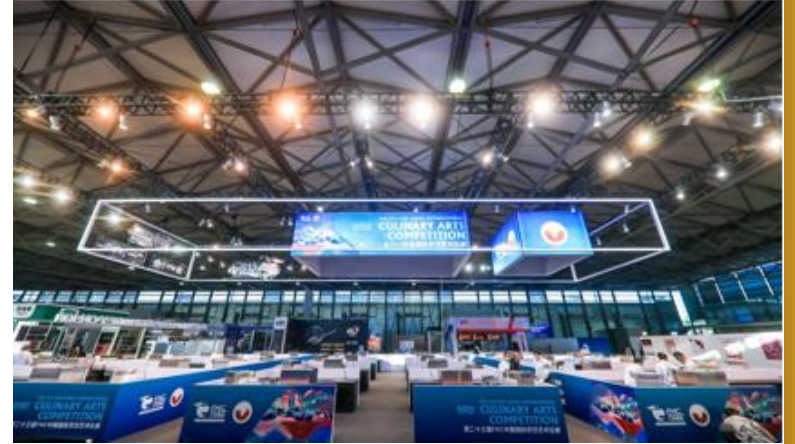
比赛时间：比赛时间为4小时

2. 团体赛-精致餐饮：为弘扬中国饮食文化，打造特色餐饮品牌，推出精致餐饮宴席展示活动。最终将评选出展台造型、最佳味道、最佳人气、最具商业价值、最佳创意、最佳特色美食文化、最佳食品安全特色宴席。

参赛队：6人/组，限12组

比赛内容：根据企业特色进行搭配，需特色餐品5-7款+主打餐品2-3款，摆出共10人餐食的分量；餐品具有鲜明特色，能体现独特的美食文化和地域特征，符合餐饮消费的意识习惯；餐品主要原料具有一定的历史传承。按操作流程、口感、创意、营养安全及受众范围和成本和利润六大部分。

比赛时间：制作+展示时间为1小时，试吃打分+投票时间为半小时；



赛事项目 两大项目，9大比赛类别

个人赛事项目：

3.个人赛-海鲜姿造 (限18人)：“姿造”被誉为海鲜界的「艺术家」，用精湛刀工为送上视觉盛宴。本次比赛以海鲜为主食材，通过独特的摆盘营造诱人的赏景就餐氛围，食客敬服的厨艺展示突出优质食材，传递色香味形意器俱全的餐饮文化。

4.个人赛-创意简餐 (限39人)：创意简餐打造一个现代都市人的生活样本，探索人、自然、都市的关系；希望通过赛事收获更多源于自然创意与灵感导入日常餐食的作品，展示多元化的表达，创造丰富的未来。参赛选手需要制作三道创意简餐，包括沙拉，汤及主菜供评委评分。



5.个人赛-蔬菜水果雕塑 (限12人)：本次赛事设立蔬菜水果雕塑项目，用刻刀一进一出造就雕塑骨血，左右旋转提炼雕塑灵魂；线条清晰流畅，造型美观，构思巧妙，浑然天成，通过一件件美轮美奂的艺术作品传达食之美、膳之魂。

6.个人赛-面塑 (限6人)：面塑，俗称面花、捏面人，是源于山东、山西、北京的中国民间传统艺术之一，也是非常珍贵的非物质文化遗产。本次比赛设立面塑项目，以面粉为主料，调成不同色彩，用手和简单工具，塑造出各种栩栩如生的形象，展示它出于俗而脱于俗的朴素文化。

赛事项目 两大项目，9大比赛类别

个人赛事项目：

7. 个人赛-中式热菜 (限153人)：中餐以“选料广泛、技法众多、口味多变、品评多元”等特点在世界各地享有盛誉。赛事以粤港澳大湾区为窗口，联动国内外烹饪精英汇聚于此，展示中餐博大精深的美食文化与烹饪技巧及在新时代下推陈出新的融合菜系与创新技法，为中餐走出去拓展深度与广度。参赛选手通过展示2种不同的位上现代中式主菜，全部以热菜的形式进行现场展评。

8. 个人赛-中式点心 (限45人)：当下国内中式点心意识觉醒，从口感、审美、造型、消费场景和文化的表达上做出改变与创新，走出自己的舒适圈。通过本届赛事为新中式点心与市场主流消费群体搭建交流平台，展示中式点心与时俱进在新时代中传承与发扬，向世界讲好中国故事。参赛选手完成一款必选产品，一款自选产品，合计两款产品。

9. 个人赛-西点点心 (限45人)：中西文化的不断交流和相互融合，碰撞出更符合市场潮流的烹饪技法与产品品类，推动西式点心在中国的扎根发展。在本次赛事选拔出一批功底扎实、锐意创新的西式点心技师，以西点为使，促进国内餐饮市场百花齐放、百舸争流。参赛选手完成一款必选产品，一款自选产品，合计两款产品。



赛事委员会

名誉主席: 李耀云 恩里克 卢永良 周元昌 黄平 章学强

主席: 刘永忠

秘书长: 侯丽捷

常务副主席: 董玉振、钱以斌、朱一帆、董克平、潘小峰、叶卫、
谭海城、范海燕



赛事委员会

赛事副主席

许美德 (香港)
陈植强 (澳门)
郭主义 (台湾)
曾镜雄 (新加坡)
梁兆辉 (马来西亚)
黄伟洪 (美国)
叶振宇 (荷兰)
李浪 (加拿大)
李敏华 (日本)
吕敬来 (韩国)
糜征孚 (澳大利亚)
Jean-Michel WEISS (法国)
余永文 (广州)
黄景辉 (广州)
何均志 (顺德)

沈巍 (上海)
邱琼 (上海)
葛志军 (浙江)
夏金龙 (吉林)
刘强 (青岛)
李保平 (济南)
杜西锋 (陕西)
沈斌 (西藏)
王国骅 (海南)
胡满荣 (福建)
唐习鹏 (北京)
李鹏 (天津)
兰明路 (四川)
鄢赫 (云南)
刘波平 (重庆)

尹亲林 (安徽)
费良慧 (湖南)
陆少凤 (南京)
邓火平 (江西)
姜斌 (宁夏)
梁海宁 (广西)
魏志春 (黑龙江)
尚远新 (大连)
李志顺 (河南)
江本华 (深圳)
欧阳海林 (深圳)
谭国辉 (广州)
陈钢文 (梅州)
蔡振荣 (汕头)
常胜 (珠海)

邹其森 (肇庆)
叶定华 (惠州)
叶桂伟 (东莞)
郑耀荣 (中山)
吴秉楼 (江门)
吴荣开 (佛山)
黄品棠 (南京)



裁判团

总裁判长：林振国

执行裁判长：董玉振

监理长：利永周

团体赛：

1. 正餐裁判长：钱以斌
2. 精致餐饮品牌裁判长：沈巍

个人赛：

1. 海鲜姿造裁判长：樊志源
2. 果蔬雕+面塑 裁判长：李大成
3. 中式热菜裁判长：谭国辉
4. 创意简餐裁判长：邱琼
5. 中西创意点心裁判长：叶卫



裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

总裁判长 林振国

中国烹饪大师

国际中餐大师

2017年澳门特区政府颁发旅游功绩勋章

中国烹饪协会颁发中国烹饪大师终身成就奖

中央人民广播电台两岸三地餐旅名人贡献奖等荣誉称号

澳门烹饪协会理事长

世界中餐名厨交流协会理事长

世界中国烹饪协会名厨专业委员会副主席

台湾中华美食交流协会顾问

新加坡中厨协会顾问

美国中餐协会顾问

国际名厨慈善会副理事长

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

执行裁判长 董玉振

注册中国烹饪大师
中华金厨奖获得者
2020年广东省劳动模范
世界名厨慈善会副会长
清华大学粤港澳餐饮企业家同学会副会长
深圳烹饪协会副会长兼名厨委秘书长
深圳五星总厨俱乐部理事长
世界厨师联合会国际B级裁判
深圳福田香格里拉大酒店中餐行政总厨
2017世界中餐厨王争霸赛冠军
深圳首届厨王争霸赛冠军
深圳十大金厨奖
香港环球厨神大赛“年度最佳厨师金奖”
深圳卫视餐饮风云榜“最佳厨师团队”
广东省粤菜金钻名厨奖
广州烹饪大师赛金奖
深圳餐饮风云榜十大风云人物

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

监理长 利永周

中国饭店协会副会长兼名厨委员会执行主席

国家级五钻餐饮企业广州半岛投资集团创始人、董事长

瑞士维多利亚大学、荷兰欧洲商学院工商管理博士

中国烹饪大师

国际烹饪艺术大师

中国饭店餐饮业改革开放40周年功勋烹饪大师

国内外知名餐饮实战专家导师

广东省食文化研究院名厨专业委员会会长

广东省“粤菜师傅”人才培养与评价联盟监理长

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

正餐裁判长 钱以斌

味Fusion创意厨房创始人

创意盘饰创始人

创意冷菜培训导师

国内“先锋料理”培训导师

注册中国烹饪大师

国家级中菜高级技师

中国烹饪协会厨艺精英委员会副主席

第44届世界技能大赛烹饪（西餐）项目中国技术指导专家

2016、2020德国奥林匹克烹饪大赛中国国家烹饪队教练

世界厨师联合会国际评委

国家职业技能竞赛裁判员

全国餐饮认定师

国家级评委

上海旅游高等专科学校客座副教授等。

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

精致餐饮品牌裁判长 沈巍

中国烹饪协会名厨专业委员会委员
中国饭店协会酒店星厨委执行主席
世界厨师联合会国际评委
国家职业技能高级评委
上海市技术能手称号
长宁区政府专业技术拔尖人才
中华金厨奖
中国最受瞩目年轻厨师
青年烹饪艺术家
台北国际厨王邀请赛金厨王大奖
上海旅游饭店行业服务演练大赛中式烹饪主题展评一等奖
上海市首席技师
亚太厨皇会荣誉会长
国际烹饪艺术大师
中国烹饪大师
Top50 Best Chef
中国名厨新锐奖
中国烹协三十周年杰出人物奖

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

海鲜姿造裁判长 樊志源

中国烹饪大师
中国粤菜名厨金奖
粤港澳美食新势力十大名厨
第十二届中国饭店金马奖中国十大厨神
中华金厨奖
南方十大名厨
粤港澳十大厨神
第十三届中国饭店金马奖中国十大厨神
中国粤菜大师
第十七届中国饭店金马奖中华英才五星勋章
世界中餐业联合会烽火杯饮食文化传播奖
世界粤菜厨皇大赛回归杯粤菜推广功勋人物
广东省四星级“粤菜师傅”名厨
广东餐饮四十年杰出总厨
改革开放40年世界中餐联合会粤菜产业委员会黑金魔厨
2018-2020年其主理的中国元素中餐厅连续三年获得米其林餐盘奖

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛(深圳)

果蔬雕+面塑裁判长 李大成

中式高级烹饪资格证

高级工艺食品资格证

香格里拉食品卫生资格证书

香格里拉卓越督导培训证

广州美食节获得团队金鼎奖

东莞美食节获得最具潜力创意奖

江苏餐饮行业竞赛获得团队金奖

深圳市餐饮行业职业技能竞赛团队组烘焙赛一等奖

CCA全国厨师华山论剑技能大比武荣获“整雕王”称号并获金奖

深圳烘焙大赛第一名

首届创意烘焙职业技能大赛第二名

Villeroy & Boch Culinary World Cup 2018烹饪世界杯颁发的

甜品类个人赛Pastry artistic showpiece第一名

2019年世界厨王争霸赛(浙江南浔)团体季军

以教练的身份带领中国队前往(FHM)世界烹饪艺术大赛

Artistic Showpiece Chocolate个人赛荣获个人赛金奖

第25届世界奥林匹克烹饪大赛Pastry art西点艺术类金奖

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

中式热菜裁判长 谭国辉

中国烹饪大师
中华金厨奖
广东省劳动模范
广东省五一劳动奖章获得者
广州十大工匠名厨
广东省南粤技术能手
广州市突出贡献技术能手
国家中式烹饪高级技师
国家职业技能鉴定高级考评员
国际烹调艺术大师
高级营养配餐员
第二届中华粤菜名厨金钻奖
世界中餐名厨交流协会专家委员会副主席
广州市五星级酒店总厨交流协会常务副会长
法国国际厨皇美食会金牌会员
粤港澳名厨俱乐部金牌会员
澳门中厨协会名誉顾问
极客厨房创始人

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

创意简餐裁判长 邱琼

Food&Wine评选BEST50中国顶级名厨

上海西餐女王

上海滩厨界“一姐”

上海厨艺精英联盟中的Western Queen

奢部国际美食文化展签约的中国名厨代表之一

中国博古斯烹饪大赛评委

最具影响力女主厨

最具独特风格奖

杰出个人表现奖

上海杰出厨师奖

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛 (深圳)

中西创意点心裁判长 叶卫

中国甜品魔法师

米其林三星餐厅主厨

西点世界杯 (La Coupe du Monde de la Patisserie)

获得世界第六的荣誉

FHC的西点大赛评委

世界巧克力最高比赛“巧克力大师赛”的评委

LA Fantasia (幻品) 和顶厨学院研发总监兼创始人

2023合作产品招募类别

乳制品类

已招募: 黄油

待招募: 稀奶油, 纯牛奶, 奶油奶酪, 马苏里拉芝士, 其他各类乳制品等

中西餐烹饪设备

已招募: 电磁炉、工作台、碎冰机、双星盆、卡斯炉、搅拌机、小型电炸炉、万能蒸烤箱、加热灯/保温箱、冷藏冰箱、冷冻冰箱

待招募: 电面火炉、洗碗机、厨师机、粉碎机、料理棒、制冰机等

食材类

已招募: 牛肉(谷饲, 草饲等)、猪肉、大黄鱼

待招募: 羊肉、禽类(鸡肉, 鸭肉等)、海鲜、贝类、鱼类等

烘焙类设备

已招募: 万能蒸烤箱、电磁炉、冷冻冰箱

待招募: 微波炉、急速冷冻柜、冷藏操作台、酥皮机、平炉、醒发箱、热风炉、打面机、厨师机等

调味品类

待招募: 橄榄油、食用油、盐、黑胡椒、糖、芝麻油、酱汁等

果蔬类

待招募: 蔬菜类(青萝卜、胡萝卜、莴笋等) 水果类(橙子、西瓜、哈密瓜等)

原料类

已招募: 面粉

待招募: 酵母、鸡蛋、巧克力类(代脂黑/白巧克力、纯脂黑/白巧克力、纯脂黑巧克力条)、坚果、果干、果茸等

其他

已招募: 厨师服

待招募: 刀具、锅具、砧板、厨房辅助用品等

招募级别和招募规则

合作报价		
	个人赛	团体赛
首席合作	<u>RMB 300,000</u>	<u>RMB 300,000</u>
官方合作	<u>RMB 150,000</u>	<u>RMB 150,000</u>
特约合作	<u>RMB 50,000</u>	<u>RMB 50,000</u>



- 赞助任意一场赛事，且预订2022 HOT深圳展会 36平米以上光地展位，享总价**9折优惠**
- 赞助以上2场赛事，享**88折优惠**

合作级别

- **首席合作商**：品牌首席 & 产品覆盖以上赛事之一（最多2款产品且排他）
- **官方合作商**：甄选挑战赛之一，并有机会成为其中比赛项目之一的品牌冠名商（一款产品且排他）
- **特约合作商**：所有对外品宣物料呈现公司名称或LOGO

招募规则

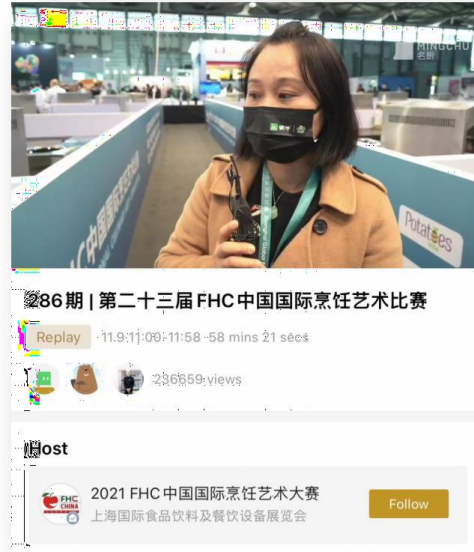
- 赛事中必用的食材和调味品等产品，必须是官方合作级别及以上，请咨询组委会
- 竞价原则:同类别合作选择出价最高的竞投企业
- 合作顺序按照先到先得。同等条件下，原先合作商和上海国际酒店及餐饮业博览会展商优先考虑



展会内广场，户外 广告牌联合推广
 以户外广告手册为准
 (首席专属，价值4W)



厨师服显著位置
 LOGO展示



赛事现场媒体 直播采访
 (首席专属，价值1W)



赞助商9平米标准 展位1个
 (首席专属，价值3W)

公众号联合推广

Hotelex上海酒店及餐饮展 >

2021 赞助产品招募类别

乳制品类	黄油, 稀奶油, 奶油奶酪, 芝士等
食材类	禽类(鸡肉、鸭肉等), 牛肉, 羊肉, 猪肉, 海鲜, 蔬菜等
调味品类	橄榄油, 食用油, 盐, 黑胡椒, 糖, 肉桂, 胡椒粉, 辣椒粉, 酱油等
设备工具类	蒸烤箱, 冷藏冷冻冰箱, 低温料理棒
其他类	厨服, 刀具, 锅具, 砧板, 厨房辅助用品

本次比赛官方指定电磁炉赞助商为**中山市越好电器有限公司**, 将为现场烹饪的选手们提供平面电磁炉及凹面电磁炉。




产品参数

Hotelex上海酒店及餐饮展 >

赛事场地品牌露出




厨师服LOGO展示



媒体宣传



Hotelex上海酒店及餐饮展 >

展示活动



现场也将推出一些品牌路演和产品推介的展示活动, 舟山水产推介会(地点: H2-A论坛区)、SFE优选品牌联合路演(地点: H2-A论坛区)、SFE加盟在线现场体验区(地点: H2号馆)借此来丰富展会内容, 提升观众参观体验。

02 大健康与生活方式板块

用态度述说自己, 用风格表达自我#, 无论你是钟爱挥洒汗水的户外运动狂还是前沿潮流的街头时尚, 亦或是闲适自得的露营生活.....户外潮流体验区都能找到你的归宿! 精选优质品牌资源, 广邀圈内重磅大咖, 场景化沉浸式互动体验, 共同定义成都潮流生活新方式!

Hotelex上海酒店及餐饮展 >

感谢以下赞助商

(截止至2022.2.28)

官方指定面条产品赞助商



官方指定电磁炉赞助商



特约低温慢煮机赞助商



Hotelex上海酒店及餐饮展 >

感谢赞助商的鼎力支持

2021 全程赞助企业

首席赞助	恒天的商厦(上海)有限公司	Anchor 安可	
官方赞助商(中式面点)	杭州品尚科技有限公司	官方赞助商(西式面点)	上海吉星贸易有限公司
官方赞助商(食品)	恒天然商贸(上海)有限公司	官方赞助商(咖啡)	王力咖啡(上海)有限公司
官方赞助商(茶饮)	Anchor 安可	官方赞助商(烘焙)	ORIGAMI
官方赞助商(调味品)	德馨调味品(上海)有限公司	官方赞助商(厨具)	三顿半
官方赞助商(咖啡)	上海恒飞可特电子商务有限公司	官方赞助商(咖啡)	好瑞美(上海)商贸有限公司
官方赞助商(咖啡)	CAFEDE KONA	官方赞助商(咖啡)	HARIO
官方赞助商(咖啡)	温州平途美机械有限公司	官方赞助商(咖啡)	
官方赞助商(咖啡)	TOMAI 透麦	官方赞助商(咖啡)	

赞助客户广告画面呈现于赛事规则印刷品

Discovery

FROM PADDOCK TO TABLE

澳洲牛肉

TRUE AUSSIE BEEF & LAMB 澳洲牛羊肉

True Aussie, 就是真正来自澳大利亚, 广袤开阔的空间、大量受保护的牧场——澳大利亚是生产优质牛肉的理想家园。澳大利亚牛肉产量最高, 标准最高, 在安全和品质方面堪称业界楷模, 让消费者每一口都有肉的美味。

True Aussie stands for Truly Australian. With wide-open spaces, rich and protected pastures - Australia is the ideal home to produce the best red meat in the world. Held to the highest standards, Australian red meat is unbeatable on safety and quality - so there's pure enjoyment from every bite.

理想的栖息家园

LAMB FROM AN IDEAL HOME

澳大利亚是养殖羔羊的理想之地, 拥有独特的气候条件和地理优势, 全年可供应质量稳定如一的产品。广袤无垠的土地, 天然利于畜牧养殖, 免于动物疾病和疫情。羊群自由放牧于此, 过着自在、没有压力的生活, 所产羊肉, 自然令人满意。

We believe there's no better place on earth to raise lamb. Our unique climate and environment allow our animals to live in their natural state and that in turn allows for consistent supply all year round. As a vast island our livestock is more protected from illness and disease and our wide open spaces have allowed us to develop a natural approach to farming. Animals are more free to roam, living a less stressful life that delivers a better result for everyone.

THE 23rd FHC CHINA INTERNATIONAL CULINARY ARTS COMPETITION

第二十三届FHC中国国际烹饪艺术比赛

RULES REGULATIONS

比赛规则

9-11 / November / 2021
2021年11月9-11日
Shanghai New International Expo Centre
上海新国际博览中心
Hall: N1 & N3 & N5

赛事将于2021年11月9-11日, 在上海市浦东新区川沙新国际博览中心举行, 请参赛选手在规定时间内, 携带有效身份证件, 准时参赛。

www.fhchina.com

蒙牛 Arla

Arla® 爱氏晨曦® 奶油系列

精选欧洲优质牧场奶源
100%欧洲原装进口
纯正天然动物脂肪奶油
奶香浓郁, 回味清甜, 口感轻盈

ARLA PRO. 爱氏晨曦® 专业餐饮

蒙牛 Arla

蒙牛® 爱氏晨曦® 黄油 低盐454克

454x305mm 12个月 中盐 2-6°C冷藏

专属牧场奶源, 0添加更自然
国内首款高维技术自主研发
满足顾客对口味和健康的需求
本土生产, 供应便捷

ARLA PRO. 爱氏晨曦® 专业餐饮

蒙牛 Arla

Arla® 爱氏晨曦® 马苏里拉系列

天然干酪, 产自丹麦, 优质奶源
具有超过50年马苏里拉生产经验
欧洲最大的马苏里拉生产商
丝、丁、块, 形态丰富, 满足不同需求
再制干酪配方专为国人定制, 本土生产

ARLA PRO. 爱氏晨曦® 专业餐饮

赛事菜谱卡印刷品LOGO体现



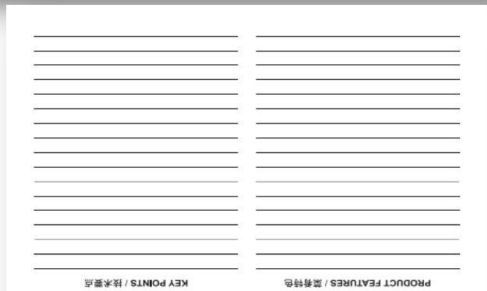
THE 23rd FHC CHINA INTERNATIONAL CULINARY ARTS COMPETITION 第二十三届FHC中国国际烹饪艺术比赛

09-11 November 2021, Shanghai New International Expo Centre
2021年11月9-11日 上海浦东国际博览中心



2021 FHC Shanghai International Culinary Championship 2021FHC上海国际厨艺锦标赛

Team Name / 团队名称



FHC CHINA INTERNATIONAL PASTRY & BAKERY COMPETITION FHC中国国际甜品烘焙比赛

09-11 November 2021, Shanghai New International Expo Centre
2021年11月9-11日 上海浦东国际博览中心



F05 PLATE DESSERT - LIVE 盘式甜品 - 现场制作

NAME OF EXHIBIT / 参赛作品名称



获奖选手证书LOGO体现



展会大会地图LOGO呈现

大会参观指南广告页



ADD YOUR TITLE HERE

感谢聆听

赞助咨询



Kina 詹小姐



86 21 3339 2303



Kina.Zhan@imsinoexpo.com

赛事咨询

Casy 吴小姐

86 21 3339 2452

Casy.Wu@imsinoexpo.com



上海国际酒店及餐饮业博览会

TITLE
HERE

THANKS
FOR YOU

••• ADD YOUR TITLE HERE, ADD TITLE