

# 江苏国际餐饮博览会四大特点 唱响餐饮业发展主旋律



## 亮点1

### 万人免费品尝巨碗鱼头

既然是餐饮博览会，“吃”自然成了重头戏。餐博会期间，人们将看到一个气势磅礴的青花瓷巨碗：直径1.6米，高1.2米，号称“天下第一碗”。碗里将盛放六合金牛湖鲢鱼汤，主办方特精选了多条来自六合金牛湖的胖鲢鱼，每条胖鲢鱼均超过10斤，鱼头每场品尝活动需用100个鱼头，30名厨师手工制作4000只鱼圆，慢火细炖，熬制一整夜的鱼汤味鲜肉嫩。据称这碗鱼和汤可供万人品尝，每位参观者都可免费品尝。

据悉，除了鱼头选用特别外，巨碗鱼头的汤浓味鲜，关键在店主人祖传的独家秘制料包，经过大厨炖制的巨碗鱼头，汤汁色如牛奶，味道浓稠。巨碗鱼头的吃法讲究五个标准动作：舀、拆、撇、剝、吮，即先以汤勺舀一小碗鱼汤放在手边，接着用筷子将鱼头拆开，将鱼眼撇起，让给桌上最珍贵的客人享用，再用调羹剝鱼脑吮之，间或喝上一口鱼汤，更是别有一番滋味。

餐饮业是关乎民生的重要产业。2012年全省餐饮服务收入稳步增长，今年1-9月份全省餐饮服务收入达到1430亿元，比去年同期增长20.5%，继续保持又好又快的发展态势。品牌建设迈出新步伐，目前江苏拥有的中国特色美食之乡、中华餐饮名店、中国烹饪名师大师全国最多，全省有6家餐饮企业集团进入全国餐饮百强。诚信经营、放心消费示范创建活动呈现新亮点，全行业食品安全意识显著提高，餐饮结构日益优化，大众化餐饮得到

长足发展，餐饮业在转型升级、转变餐饮经济发展方式的能力进一步增强。江苏餐饮业正由传统手工服务业向现代生活服务业方向发展。

江苏举办餐博会这是贯彻落实科学发展观，在更高层面上谋划餐饮业发展的有益探索和创新实践，是传递政府产业政策导向，大力发展我省现代服务业的重要举措，是推进餐饮产业链建设，促进餐饮业上下游企业对接交流的重要平台，是关乎食品安全，服务民生的一件大事。据省餐饮行业协会秘书长于学荣介绍，本届餐博会将在国展中心举办三天，集中展示全省各地特色菜品，实施农餐对接，为餐饮企业提供一站式采购平台，推进餐饮产业链融合发展。第七届江苏省创新烹饪技术比赛总决赛共分13个专场，也将在展会期间现场比拼。中外酒类主题日、国际食品主题日活动期间，厂家进驻直销，享受最大优惠，长荡湖湖鲜美食主题日将在南京10家知名品牌酒店举办美食周活动。为满足消费者对美食的追求，组委会还将举办为期一个月的“赏金陵秋色，品江苏美食嘉年华”活动，

领略舌尖上的江苏。

### 特点1

#### 一站式采购、农餐对接，推进产业链融合

作为江苏最大规模的餐博会，将为全国各酒店、餐饮企业提供一站式采购平台，连接三产，服务行业。农餐对接集中采购大会、餐饮业特色原材料信息发布会，搭建起供应商和餐饮企业合作交流的平台。吴家大院黑猪肉将在餐博会上亮相，其特色是保留了黑猪的基因，突出本味，让您找到儿时吃猪肉那香喷喷的感觉。参参堂超低压活海参，是目前中国海参行业顶尖产品，餐博会上将向您推出511超低压活海参、超低压拉缸盐等新产品。

### 特点2

#### 标准化、信息化引领行业转型升级

扬州、淮安作为淮扬菜主要发源地，将由政府组团参展，最大特点就是推出淮扬菜标准化体系、狮子头、大煮干丝、扬州炒饭、淮安软兜、朱桥甲鱼、平桥豆腐等标准化菜品的展示，使淮扬菜走向全国、走向世界成为现

实。李锦记流动厨房车首次开进江苏，带来新的厨房革命，电子点菜、智能厨房、信息化产品助推餐饮业转型升级。

### 特点3

#### 餐饮业诚信经营，放心油使用示范店创建

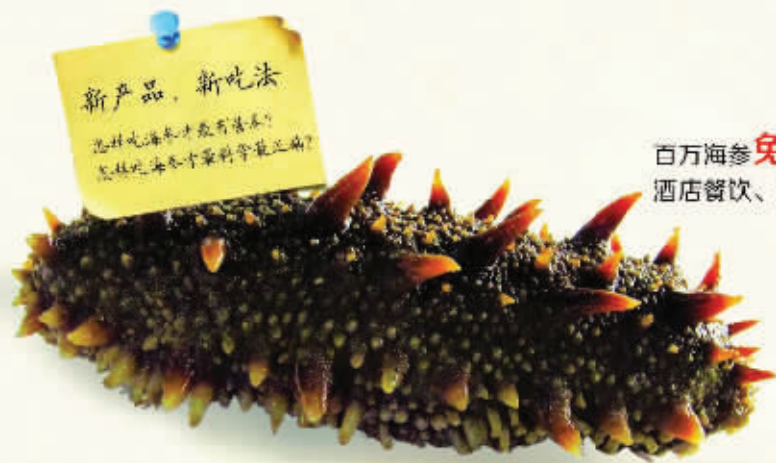
为保障餐桌安全，从源头上杜绝地沟油流向餐饮业，营造和谐放心的餐饮消费环境，餐博会期间将启动全省餐饮业放心油使用示范店创建活动，益海嘉里、中粮集团等粮油生产企业将全力支持本次创建活动的开展。

### 特点4

#### 餐博会慈善晚宴为公益

10月26日将举办千人慈善晚宴，10名顶尖中国烹饪大师将担任餐饮业温暖工程慈善大使登台亮相，主理晚宴。晚宴募集善款将帮助烹饪院校贫困学子完成学业，打造希望大厨。省餐饮行业协会、省餐饮职教集团建设的全国第一所以中国烹饪大师命名的胡长龄纪念馆落成后已成为爱国主义教育基地、行业敬业爱岗师范教育基地，发起成立的“胡长龄基金”将用于奖励为行业发展做出杰出贡献的人士。

## 中国海参行业 海参新产品、新吃法 江苏国际餐博会展出



百万海参免费品尝，  
酒店餐饮、海参同行千万别错过！

烟台参参堂511超低压活海参，10月26-28日，南京国际会展中心，餐博会上推出展示海参创新产品、多种创新新吃法。

记住，海参是新菜品，品尝是免费的，请转告您的亲戚朋友。

海参营养高，是“好东西”，大伙都知道。但你知道吃了这么多年的海参，吃的产品方法不正确，也就只是吃了一个海参的名字而已，根本就没什么营养吗？

吃海参的目的就是为了强身健体，提高免疫力。如果你吃了没有营养的海参，对你的身体不但没有益，而且有

害。那您是在花钱买病，而不是健康。

你知道活海参经晒干后再发泡，海参体内的活性营养成分全部被破坏掉了吗？

终结干海参发泡时代，科学正确引导食用海参。

活海参直接加工而成的烟台参参堂511超低压活海参特别有营养，不信？你亲自来尝一尝。你应该相信自己的口感吧？

当你吃过看过烟台参参堂511超低压活海参后，你对食用高营养的海参将会有全新的认识。

餐博会上烟台参参堂向您推出展示：511超低压活海

参、超低压拉缸盐等新产品。超低压拉缸盐跟一般的拉缸盐海参是不一样的，它有什么优点？你试一下就知道它的与众不同，它跟一般的拉缸盐海参的区别在哪。

你认为海参应该就是这样吃法，那是因为你没有吃过不一样的新吃法。

展会期间烟台参参堂还会向您推出多种511超低压活海参的创新吃法，你会免费品尝到怎样吃海参才是最营养的，怎样吃海参才是最科学最正确的。

酒店、餐饮、海参行业的同仁、总经理、厨师长，千万不要错过这千载难逢的机会。

10月26日—28日，南京国际会展中心E厅E40号展位烟台参参堂恭候您！

咨询热线：15254512255

2012  
江苏·国际餐博会