

FOOD SOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846



食品资源尽在《食品资源》
Food sources are all in FOODSOURCES

2025年 第1期 总第112期

www.food-sources.com



爱厨易

A
C
H
E
F

风味大师

集飨100系列产品

100倍浓度厨房化风味
回归妈妈餐桌的味道





第五届AMCC肉类消费论坛

The 5th Annual M-eat Consumption Conference

首届AMMS肉类伙伴展

The First Annual M-eat Mate Show



2025年8月15-16日



江苏·昆山国际会展中心



扫码关注最新动态

第五届AMCC肉类消费论坛

The 5th Annual M-eat Consumption Conference

首届AMMS肉类伙伴展

The First Annual M-eat Mate Show

2025年8月15-16日 江苏·昆山国际会展中心

邀请函

在全球肉类产业经历2021—2023年结构性调整、2024年价值链深度重构的转型周期后，在2025年迎来智能化与消费代际更迭关键窗口之际，AMCC肉类消费论坛（以下简称“AMCC”）五年深耕、五年淬炼，定档8月，定位鹿城昆山，诚邀您参与这场定义未来十年产业图景的年度盛会。

AMCC2025，核心升级，首次设立AMMS肉类伙伴展（AMMS- Annual Meat Mate Show，以下简称AMMS），此刻，让我们成为产业升级的共建者、创新生态的合伙人、行业未来的同行者，共赴“行稳智远”的年度之约。

主办单位：食品资源

会议主题：行稳 驾驭不确定
智远 质创芯未来

组委会联系方式：

赵明 15801257060 / 张欢 18513266688



六维赋能活动生态

产业智脑

AMCC肉类消费论坛

展贸平台

AMMS肉类伙伴展-98席品牌展位

投洽专场

VIP特邀企业战略闭门会议、B2系列渠道专席

品牌曝光

M-eat创新奖-M-tec在中国大奖、
M-inno肉类风味创新大师赛

价值呈现

M-eat Mate产业链价值创新赋能

活动周边

遇见最美好肉类消费场景

FOOD SOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846



社长 赵明
编委会主席 徐龙
顾问 张子平
副社长 张欢
唐立娜
主编 赵明
销售总监 张欢
设计总监 余晓娟
订阅及商务合作 13910411339
电子邮箱 1708193630@qq.com
官方网址 www.food-sources.com



食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

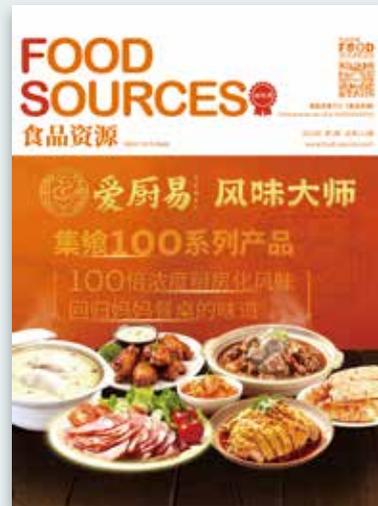
免责声明:

本刊包含的所有文字、图片及版式设计等, 未经《食品资源》杂志明确授权, 任何单位或个人均不得以任何形式进行转载或用于其他任何目的。本刊支付的稿酬涵盖了作品在印刷版及各种数字媒体形式上的著作权使用费。向本刊投稿的作者, 除非特别声明, 均视为已同意上述条款。同时, 本刊保留对投稿作品进行编辑的权利。

由于本刊编撰时间紧, 涉及到的作者多, 我们未能一一取得联系, 请文献作者见刊后及时联系本刊编辑部, 我们将按照相关标准向您支付稿酬。

All texts, photos, and layout designs in FOODSOURCES should not be reprinted or used for any other purposes in any form by any units or individuals without the consent of the copyright owner. The contribution fees paid by FOODSOURCES cover the copyright royalties for both its printed version and various forms of digital media. FOODSOURCES also has the right to edit the work. Authors who contribute to FOODSOURCES are deemed to agree with the above conditions unless otherwise noted.

Due to the tight time for the compilation of this journal, we can't get in touch with each authors involved. Please contact with our Editorial Department if you see the publication of journal, and we will pay you in accordance with relevant standards.



食品资源

2025年 第1期 总第112期

广告索引:

上海爱厨易企业发展有限公司
第五届AMCC肉类消费论坛
首届AMMS肉类伙伴展
第27届中国国际焙烤展
Anuga Select China 2025世界食品(深圳)博览会
第三十六届国际制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会
小码大众(武汉)冷链物流有限公司
西卡中国
元盛食品制造(上海)有限公司
2025HOTEX第三十三届上海国际酒店及餐饮业博览会
HOTEX国际酒店及餐饮业博览会系列展
第26届健康天然原料、食品配料中国展
普如伟萨食品机械(上海)有限公司
内蒙古天牧臻肉业有限公司
烟台欣和企业食品有限公司
海乐香辛料(济南)有限公司
天津鑫建食品贸易有限公司
江苏大江智能装备有限公司
山东谊锦成智能设备有限公司
北京三川金舟贸易有限公司
上海紫羲科技有限公司
辽宁台安高新农业产业开发区
冰轮环境技术股份有限公司



Bakery China

05.19-
05.22

Bakery China 2025

第27届中国国际焙烤展

上海虹桥国家会展中心(崧泽大道333号)

NECC, Shanghai

服务于焙烤全产业链的亚太优选国际商贸平台

🕒 330000+平米展示面积 🏢 2200+家海内外参展企业 👤 40+万人次专业观众



Bakery China Autumn
China Home Baking Show

10.17-
10.19

第10届中国国际焙烤秋季展览会
第8届中国家庭烘焙用品展览会
第5届中国焙烤行业峰会

武汉国际博览中心(鹦鹉大道619号)

Wuhan Int'l Expo Center

面向秋季节庆焙烤与家庭烘焙
市场的全国性B2B2C专业平台

主办单位: 中国焙烤食品糖制品工业协会 北京贝克瑞会展服务有限责任公司
电话: 010-63430880 / 63430990 www.bakerychina.com info@bakerychina.com



iBakery China
焙烤商贸云



Bakery China
官方微信

CONTENTS 目录

2025年 第1期 总第112期

书香食韵 CULTURE

P13

草果



P15

株洲食品群英谱



主厨风采 GRACE

P34

大锅菜传奇：
李建国大师的烹饪人生



食有名堂 CONCEPT

P40

八大菜系
人间至味在淮扬 (一)



四季三食

SEASONAL TRIO CUISINE

P48

立春三候：
万物焕新，生机涌动



食聊食疗 HEALING

P54

荠菜



P59

展会预告 CALENDAR OF EVENTS



www.anuga-cn.com
Shenzhen, 24.-26.04.2025
深圳会展中心(福田)

世界食品(深圳)博览会

荟聚全球美食, 共话活力市场



扫码关注



参展报名



同期举办: **SIGEP**

主办单位



CR 中国制冷展 2025 | **CRH** 2025

制冷·空调·暖通
HVAC&R



第三十六届国际制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会

THE 36TH INTERNATIONAL EXHIBITION FOR REFRIGERATION,
AIR-CONDITIONING, HEATING AND VENTILATION, FROZEN
FOOD PROCESSING, PACKAGING AND STORAGE



2025年4月27日至29日 | 上海新国际博览中心
APR 27-29, 2025 | Shanghai New International Expo Centre

主办单位： 中国制冷学会
 中国制冷空调工业协会
 北京国际展览中心有限公司
 上海市制冷学会
 上海冷冻空调行业协会

支持单位： 北京国际商会

承办单位： 北京国际展览中心有限公司

电话: +86-10-64934668-617/611/610

传真: +86-10-64938558

网址: www.cr-expo.com

邮箱: xuelongyun@biec.com.cn

kanglu@biec.com.cn

zhouboyu@biec.com.cn



官方网站



官方微信



官方抖音



400-678-0156



小码大众： 农食品全渠道冷链分发数智化供应链服务商

在“万物互联”和“万物到家”的大背景下，小码大众依托于全链路数字化全渠道交付冷链中心，以及码尚配S2B算法驱动集配共配中台，创建城市本地生活即时供应链，成为未来城市的新基础设施之一。

小码大众线下链接冷链园区+全渠道冷链交付配送网络，线上基于小码冷链云MINIMAT SAAS数字化为保障，通过“技术+运营”在长尾中创建规则及冷链物流服务标准，汇聚安全食材品类矩阵，创造数字化高效供应链以及算法驱动赋能经销商实现了“一盘货集采共配”赋能城市经销商服务千社万店，极大提升了数据透明度和深度分销渗透率，实现了商流扁平化和物流集约，码尚配S2B整体供应链效率较传统分销模式提升了15%以上。

目前，小码大众在全国拥有上海、北京、广州、武汉、成都、福州、西安等十个冷链共仓共配中心，以及近200家各地市冷链物流加盟小码城市伙伴，为星巴克、蒙牛、雀巢、三全食品、浔味堂、荷美尔、小梅园、大希地、茶颜悦色等300+客户提供共仓共配专业冷链物流服务。

小码大众由普洛斯隐山资本、住友商事、韵达股份、音飞集团、拓锋投资、英诺天使基金等多家国内外知名基金共同投资，团队主要有IT、互联网和供应链资深专业团队共同创建，多数员工都来自于知名外企和大型的IT研发企业。小码大众团队秉承“客户第一，团队成长、科技驱动、追求卓越”的核心价值观，在未来，小码大众秉承“SUPPLY SAFE FOODS FOR ALL让更多人享安全食品”的企业使命，全力以赴实现“每个城市都有一座小码大众全渠道交付冷链中心”的企业愿景。



小码大众冷链事业部总经理 蒋丹 18696114268

TALK TO AI

以下文字由“DeepSeek”生成

Q: 请梳理肉类产业链图谱，涵盖从上游养殖到终端消费的全链条环节，以及相关支撑体系和发展趋势：

A: **一、上游环节：养殖与原料供应**

1. 畜禽/水产养殖

种苗繁育: 种猪、种牛、种鸡、鱼苗等遗传育种技术。

养殖模式: 规模化养殖场、家庭农场、散养户、水产养殖基地等。

疫病防控: 疫苗、兽药、生物安全措施。

环保处理: 粪污资源化利用(沼气、有机肥)、污水处理技术。

2. 饲料生产

原料供应: 玉米、大豆、豆粕、鱼粉、维生素、矿物质等。

饲料加工: 配合饲料、预混料、添加剂生产。

供应链管理: 原料进口(如大豆依赖南美)、价格波动风险。

二、中游环节：屠宰与加工

1. 屠宰与初加工

屠宰场: 机械化屠宰、分割、检疫检验。

冷鲜肉处理: 排酸、预冷、分级包装。

副产品利用: 血制品、骨粉、皮毛加工(如皮革)。

2. 深加工与食品制造

肉制品加工: 火腿、香肠、培根、罐头、调理肉制品。

冷冻与保鲜: 速冻技术、冷链仓储。

预制菜与即食产品: 满足餐饮和零售市场需求。

三、下游环节：流通与消费

1. 分销渠道

B端渠道: 餐饮企业、学校食堂、食品加工厂。

零售渠道: 商超、农贸市场、社区生鲜店、电商平台(冷链配送)。

2. 终端消费

消费场景: 家庭烹饪、餐饮消费(火锅、烧烤、快餐)、礼品(如火腿礼盒)。

消费趋势: 健康化(低脂、低盐)、便捷化(预制菜)、高端化(有机肉、黑猪肉)。

四、支撑体系

1. 物流与冷链

冷藏车、冷库、温控技术、全程可追溯系统（如区块链）。

2. 技术与研发

养殖技术：智能化（物联网监控、精准饲喂）、基因编辑育种。

加工技术：微生物发酵、细胞培养肉（替代蛋白）。

3. 政策与监管

食品安全：屠宰检疫、抗生素残留检测、HACCP体系。

环保法规：养殖场排污标准、碳减排要求。

国际贸易：进口配额（如牛肉）、关税壁垒、疫病封锁（如非洲猪瘟）。

五、产业链关键参与者

养殖企业：温氏股份、牧原股份（生猪）、圣农发展（鸡肉）。

饲料巨头：新希望、海大集团、嘉吉（Cargill）。

屠宰加工龙头：双汇发展、万洲国际（国际）、泰森食品（Tyson）。

零售平台：永辉超市、盒马鲜生、美团买菜。

六、发展趋势

规模化与集中化：中小散户退出，大型养殖集团主导。

绿色低碳：减少养殖碳排放，推广循环农业。

技术驱动：AI养殖、细胞培养肉、区块链溯源。

消费升级：品牌化（如“土猪肉”）、功能化（高蛋白、低胆固醇）。

全球供应链整合：进口牛肉/猪肉增长，中国企业海外布局（如巴西大豆、澳大利亚牧场）。

七、挑战与风险

疫病风险：禽流感、非洲猪瘟等冲击供应链稳定性。

价格波动：饲料成本（受国际粮价影响）、猪肉周期。

环保压力：养殖污染治理成本增加。

替代品竞争：植物肉、昆虫蛋白等分流消费需求。

通过这一图谱，可以清晰看到肉类产业链的复杂性和各环节的相互依存关系。企业需在成本控制、技术升级和可持续发展之间找到平衡点，以应对市场变化。

Sika Ucrete® 高性能聚氨酯砂浆地坪



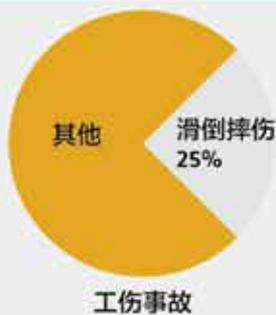
专注防滑

提供更安全的生产环境

定制的防滑解决方案

并不是每处都需要同等防滑程度的地坪，因此我们提供了多种类型的地坪来满足您的特定需求。获得最适合您的防滑地坪，西卡的地坪专家将会为您提供更全面的方案。

据调查，每年因工作场所地面安全隐患如地坪开裂、潮湿或油污等因素引发的工人滑倒摔伤案例，占工伤总量的25%左右，造成的经济损失高达2.8亿元，因此工作场所的地面耐久性及防滑性对于生产安全而言至关重要。



EN 13036-4 摆锤测试

在4s橡胶潮湿地坪上进行摆锤测试

- <24: 高滑倒风险
- 25-35: 中度滑倒风险
- >35: 低滑倒风险

■ Sika Ucrete® MF	35	■ Sika Ucrete® IF	40 - 45
■ Sika Ucrete® TZ	35 - 40	■ Sika Ucrete® DP10	45 - 50
■ Sika Ucrete® MT	40 - 45	■ Sika Ucrete® DP20	45 - 55
■ Sika Ucrete® UD200	40 - 45	■ Sika Ucrete® DP30	50 - 60

精耕细作

FOODSOURCES 食品资源

书香食韵
CULTURE

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



徐龙先生与法国总统御厨同在颁奖典礼上获奖后合影

2024年,《食品资源》杂志将连载由徐龙撰文,孙英宝绘图的《香料植物之旅》,自2021年12月出版发行以来,受到广大读者的青睐,该书于2022年6月入围号称“国际美食图书奥斯卡”的第27届世界美食美酒图书大奖赛(Gourmand World Cookbook Awards),并荣获该大奖赛15类“食物和自然类”(Food&Nature)大奖。

由于首次印刷全部售罄,根据市场需求,于2022年金秋时节,北京大学出版社作了第二次印刷发行。

徐龙在自序中说:在我收集的百余种与香料有关的书籍中。有三分之一是不同语种的外文专著,中文书籍中有许多是繁体字或简体字的翻译作品,也有一些从栽培、加工等角度探究香料的原创作品。我发现,几乎没有从科学、历史、文化及烹饪应用角度,综合性地介绍香料植物的中文原创作品。在香料植物知识的海洋中,我为自己所撷取的朵朵浪花感到陶醉、愉悦。在许多疑问解开后,有了与更多人分享的想法,于是我开始尝试学着写一些小文,陆续发表在《中国烹饪》《中国食品》《新西餐》《环球美味》《饭店美食之旅》《名厨》《餐饮世界》等杂志及《中国食品报》《中国妇女报》

《劳动午报》等报纸上。我也曾接受邀请,在中央人民广播电台“都

市之声”(现“经典音乐广播”)的《月吃越美》《乐活四九城》及北京人民广播电台“文艺广播”的《快乐超级旅行》《吃喝玩乐大搜索》“交通广播”的《旅途》等栏目中宣传介绍香料植物及餐饮文化,在北京电视台生活频道《食全食美》、卡酷频道《父母学堂》和旅游卫视《畅游北京》等栏目中与观众交流,展示和制作利用香料的美食。

本书绘图的孙英宝先生是中国科学院植物研究所画师,王文采院士学术秘书,浙江大学特聘客座讲师。从事植物科学绘画工作二十余年,所绘植物涉及百余个科,绘制图版八千多幅。先后参加《中国植物志》《中国树木志》《中国高等植物》以及Flora of China等重要著作的绘图工作。出版有《植物科学绘画:从入门到精通》《植物科学绘画+自然教学法》等多部作品。孙英宝先生书中每一种香料植物都绘制了美轮美奂的“肖像”画。这些植物科学画色彩斑斓、造型优美,既写实,又富于艺术美感,且采用了彩色与黑白对比的表现形式,有利于读者理解植物科学绘画的过程与表现力。为了让读者更直观地看到香料植物在美食中的应用,书中还配有相应的菜品照片。这些出色的美食写真一定能为读者的香料植物之旅增添趣味。FS



草果

Fructus tsaoko



草果是姜科豆蔻属多年生草本植物。茎丛生，全株有辛香气。叶片长椭圆形或长圆形，顶端渐尖。穗状花序不分枝；总花梗较密地生长有长圆形的鳞片；小苞片管状，顶端有钝齿；花冠红色，裂片长圆形，唇瓣椭圆形。蒴果较密集地生长，成熟之后为红色，干后褐色，不开裂。种子多角形，有浓郁辛辣香味。花期4-6月，果期9-12月。

草果的植株和其他姜科植物相似，但与姜、高良姜、沙姜、姜黄等“根茎派”不同，草

果是地道的“果实派”。它是热带、亚热带林下丛生的草本植物，种植三年后即可开花结果。有趣的是它的花、果生长在茎的底部，而不是茎的上端。种植七年后进入盛果期，且可连续结果20年左右。成熟的果实为红色，椭圆形，干燥后呈褐色，质地坚硬，有特殊的浓郁辛辣香味。

草果是我国云南省的特色香料之一。古时多用作药草。传说在三国时期，诸葛亮为降服起兵反叛蜀汉的少数民族首领孟获而进军云南时，曾命将士口含草果，以适应当地多变的气候。南宋末年，忽必烈率10万大军自宁夏出发，经甘肃，进入四川，再渡金沙江入滇，结束了大理国在云南的统治。蒙古大军意外地发现草果浓郁的辛辣香甜之味与他们喜食的牛羊肉十分搭配，不仅能除膻味，还能增进食欲。其后，草果广泛地传播到大江南北。

在使用前，最好将草果坚韧的外皮拍压至松裂，露出里面细小的种子，这样有利于香气完全释放后入味于食材中。云南的少数民族菜式中几乎都会用到草果，如文山瑶族“飘香鸭”、大理巍山白族“耙肉饵丝”、昆明回族“小刀鸭”、西双版纳傣族“火烧鱼”及芒市阿昌族“阿露窝罗鸡”等。

草果研磨成粉使用起来也比较方便，腾冲的“鹅油拌饭”就是用腊鹅肉及热鹅油配温热的米饭，再蘸上草果粉同食，香浓馥郁，解腻提鲜。

草果可与其他香料混合使用，适合腌、酱、卤、煮、烧、炖及火锅等用水为媒介且时间较长的烹饪方式。我国大部分地区，尤其是西部，喜欢用草果为牛羊肉类及家禽等去腥除膻，如新疆“大盘鸡”、青海“五香牦牛肉干”、甘肃“兰州牛肉拉面”、西安“羊肉泡



馍”、陕西渭南“水盆羊肉”及山西特色“羊汤面”等美食中都有草果的贡献。

草果也常常用在火锅中，无论是以麻辣香浓著称的“重庆火锅”，还是以鲜香闻名的潮汕“牛肉火锅”，以及云南保山“炊锅”，底料里都少不了草果与其他香料的搭配。

草果还可加工成“草果油”，是滇西腾冲夏季消暑佳品“稀豆粉”的调料油之一。

草果鲜红的嫩芽形如细春笋，具有嫩姜的味道及独特的清香。除去外皮，切成丝与姜、鱼腥草、辣椒、芫荽(yánsuī)等凉拌，或舂碎后加豆豉、醋等调成酸辣口味的开胃小菜，是云南当地的传统做法。还可以与质地爽脆的青芒果丝组合，味道鲜嫩芳香。

草果芽还可以用肉炒或炖，如“草果芽炒鸡丝”“草果芽炒云腿”及“草果芽炖排骨”等。近年来引入粤菜“白灼”技法演绎而成的“白灼草果芽”，既简单，又能品出本味，是一种不错的尝试。FS

株洲食品群英谱

(上)



《食品资源》城市会客厅专栏
特别鸣谢
株洲市食品产业协会



株洲市食品产业协会

📍 湖南省株洲市天元区株洲新时代检测有限公司东北门东50米

株洲市食品产业协会，是经市民政局依法批准，由市市场监督管理局主管。于2021年3月26日成立的社会团体组织。协会依照国务院《社会团体登记管理条例》、《湖南省行业协会管理办法》、《株洲市食品产业协会章程》选举产生了第一届理事会。现有会员企业220余家，从业人员2万余人。协会理事62人，会长1人，常务副会长12人、副会长5人、秘书长1人、副秘书长2人，党员15人。

目前食品产业协会会员中有全市食品和农产品的“农头”企业20余家，其中包括唐人神集团、株百、戴永红、麦波、苗妹子、老熊家、兰亭、金湘江、吉昌盛、鑫泰民、晴溪、王捌院子、伴山院子、金世纪果品、湘超鲜、鸿春生态等食品生产经营骨干企业，他们分别担任协会领导班子成员。主要涉及食品生产、经营、食品检测、食用农产品种养殖和餐饮企业等领域，每年的生产销售近400个亿，其中唐人神、株百、戴永红进入全市15强企业。

协会通过搭建“服务、协调、自律、维权”平台，协助政府及相关职能部门规范食品行业管理，强化食品企业自律，协调多方关系，为政府决策提供依据。协助食品生产经营企业制定完善产业发展规划，对食品生产、销售进行指导、协调和监督。加强诚信建设，组织各类培训，提升会员素质，做好宣传交流。反映企业诉求，协调服务企业，维护合法权益。健全企业道德诚信，食品安全体系，促进食品产业稳健发展。

食品产业协会在帮助会员做好企业发展的同时，热心公益事业、勇担社会责任，在2020年至2022年疫情期间向抗战一线人员捐赠盒饭，总价值达120多万元。2023年12月28日，协会又组织了“阳光助残、温暖元旦”公益活动，协会组织十余家会员单位参与了爱心捐赠，为株洲市残疾困难群体送去了1600余份爱心物质。

2024年1月，株洲市食品产业协会特别召开理事会议，确立了“凝心聚力，共谋发展”的协会使命，“树良好形象，创百年品牌”的协会愿景，“诚实守信，奉献爱心”的协会价值观，我们期望，在市委市政府的正确领导下，在市市场监管局的指导下，高举习近平新时代中国特色社会主义思想伟大旗帜，牢记协会使命、践行协会价值观，朝着协会愿景，砥砺前行，为实现株洲市食品产业的发展做出更大的贡献！

熊曙光

董事长



民以食为天，安为根；承湘味匠心，创品质新篇。愿我们共同守护舌尖上的安全，
打造百年品牌，让传统美食焕发新时代的光彩。

株洲市食品产业协会会长，湖南省老熊家餐饮管理有限公司创始人。

湖南省老熊家餐饮管理有限公司



湖南省株洲市天元区马家河街道东湖路智创广场8栋

湖南省老熊家餐饮管理有限公司成立于2016年，总部位于湖南省株洲市，是一家以传统包子为核心的连锁餐饮企业。公司创始人熊曙光深耕餐饮行业近二十年，曾创立多个本土知名品牌，并担任株洲市食品产业协会会长等职务。旗下拥有老熊家包子铺、老熊家粉铺两大品牌，配套中央厨房及运营体系，员工规模超300人。



企业以“做女儿也放心吃的包子”为使命，坚持选用品牌原料与放心食材，通过标准化工艺打造湘点标杆。凭借独特配方、精准市场定位及社群口碑传播，品牌迅速崛起，单店创下30平方米日销破万的行业记录。截至2024年，全国门店已突破100家，覆盖湖南株洲、岳阳及山东菏泽等地，微信铁粉数万，产品复购率居行业前列。

公司先后获得“株洲美食名片”“最具竞争力品牌”“中烹协优秀快餐品牌”等荣誉，被列为株洲市早餐工程示范单位。以“百城万店、百年企业”为愿景，正通过加盟模式加速全国布局，致力于传承湘点文化，打造从原料供应链到终端零售的全产业链餐饮集团。



曹小强

事业部执行总裁

致力农家富裕、打造绿色食品、创造美好生活。

唐人神集团股份有限公司肉类事业部执行总裁，食品科学与工程及经济管理专业双学士，中国人民大学农牧 MBA，美国西海岸大学 高级工商管理硕士，负责肉类事业部全面工作。项目负责人拥有近20年食品行业工作经历，先后从事了研发、营销、生产、质量管理、品牌运营等方面工作。

湖南唐人神肉制品有限公司

📍 芦淞区古大桥

公司荣获国家科技进步二等奖的唐人神肉品，依托中国肉类食品综合研究中心、国家猪肉加工技术研发分中心、湖南省肉类加工工程技术研究中心、唐人神集团食品技术（上海）国际研究院和集团生猪产业链平台优势，经过了二十几年的发展，成功上市了中式香肠、风味肉品、生鲜肉品、西式肉品、休闲食品、团膳食品、高端礼品等十几个品类一百多款产品，获得五十多个专利，打造了“自养好环境、自然好猪肉”的龙华上品猪肉，并成功跻身中国肉类加工十强企业。



黄满云

董事长



传承与创新并重，品质与安全为先，品牌与文化共进，合作与共赢为基。

未来展望：产品多元化，生产标准化，经营连锁化，市场国际化。

湖南鑫泰民食品有限公司董事长黄满云，15岁从永州农村来株洲打工谋生，从事过家庭保姆、基建工地小工、食堂杂役等职业。凭借其勤劳俭朴的品性、奋力拼争的毅力和守信尽责的修为创建了颇具规模、益见成效的湖南鑫泰民食品有限公司。

湖南鑫泰民食品有限公司



湖南省株洲市天元区马家河街道仙月环路科创园厂房20栋

湖南鑫泰民食品有限公司是目前株洲规模最大、产能最高、工艺最新、设备最精、质量可靠、销售领先，以米粉为主要产品、兼产多种食品的民营企业。其发展经历了3个阶段：第一阶段为创业筑基。2007年，农村进城务工人员黄满云与国企下岗工人郭军两位女性，四处筹资，艰苦创业，新办了一家微型米粉加工厂。经过多年打拼有所积累，因而在体育路租房另建新厂，投资600余万元，引进2条先进生产线，完善车间生产条件和环保、检验设施设备，进入了公司拓展成型的第二阶段。在2011年株洲市人民政府组织开展的米粉行业专项整治中，泰民食品有限公司经严格考核、全面验收，率先获颁国家食品生产许可证，开创了株洲米粉有证生产并纳入政府监管的先河。

2019年，原泰民食品有限公司凤凰涅槃、浴火重生，全新改组为湖南鑫泰民食品有限公司，进入创新升级的第三个发展阶段。由黄满云控股、另2人参股，共筹资3000多万元，在株洲市高科科创园购置标准厂房6500多平米，按照食品生产标准全新装修，新进5套最新款的米粉、凉皮全智能化的生产线，并于2022年3月正式投产。公司现生产湿扁粉、圆粉、精制粉、手工粉、凉皮等产品，米粉年产量8400吨、圆粉5000吨、凉皮4000吨。

经过15年的艰苦创业，鑫泰民食品有限公司不仅实现了创业筑基、拓展成型、创新升级的三次历史性转折和突破，其生产工艺也完成了机械化加工、自动化生产、智能化监控的跨越式进步。



刘志辉

总经理

成为一家有良心又有娘心的大型专业生鲜食配企业!

本人专注团餐生鲜供应链15年,对团餐大客户食材需求标准非常熟悉且专业!累计服务客户近50家。

湖南省鲜美佳食品销售有限公司



📍 株洲市天元区天纺农贸市场L26号

湖南省鲜美佳食品销售有限公司系株洲市消费扶贫企业以及株洲市食品产业协会副会长单位。是株洲市最大的唐人神品牌肉类批零中心,并率先取得了ISO三体系和食品安全管理体系认证。客户群体包括企事业单位食堂、中小学食堂、大专院校食堂及社会餐饮酒店每天为株洲市近30家单位和4万+就餐人数提供了新鲜、健康的放心食材。是一家专业的生鲜食材配送企业!近3年来年销售额环比增长20%以上,人工工资也逐年上涨15%,处于株洲市生鲜肉类配送同行业领先地位。并荣获行业标杆品牌和食品安全示范单位。



李超

董事长



湘超鲜的企业愿景是：打造成为株洲的必吃之地，成为湘菜行业里的知名品牌，最终成为湘菜行业里的米其林，并走向全国，让更多的同行和食客参与，将湘菜文化发扬光大。

李超2018年创立“超鲜饭店”，2022年成立了株洲超鲜餐饮服务管理有限公司，2023年成立了湖南渔鲜餐饮有限公司，主要从事餐饮服务。社会参与：株洲市特邀行政执法监督员，食品行业协会常务副会长，餐饮行业协会副会长，荷塘区第六届人大代表等。荣誉：2017年荣获“2017中华食祖炎帝厨王争霸赛（热菜类）”金奖，2018年荣获“中国烹饪大师”称号，2020年荣获“湖南餐饮文化大师”称号，2021年荣获株洲院子餐饮发展“突出贡献奖”，2023年荣获“湘菜大师”称号。

株洲超鲜餐饮服务管理有限公司



📍 泰山路街道滨江南路9号江岸人家12栋7号门面

“湘超鲜”隶属于湖南湘超鲜餐饮管理服务有限公司，该公司创建于2019年，是一家湘菜餐饮企业，目前有三家直营店面。公司一直致力于传承湖南饮食文化，倾情打造特色餐饮文化品牌，经过发展已集线上外卖、餐饮研发、品牌策划、技术培训、并店指导、运营服务于一体。





张才源

董事长兼总经理

用创新打破同质化困局，以匠心守护食品安全底线。

从事酒店及企业管理10余年，之后创办了两家食品企业，扎根农副产品深加工（主营湖南剁椒及辣椒酱料），全渠道运营，致力于将湖南湘土本味带进千家万户。

湖南辣拇指食品科技有限公司

湖南省株洲市天元区新马西路789号3号厂房



湖南辣拇指食品科技有限公司成立于2020年6月份，坐落于株洲市天元区新马工业园区。公司现有生产车间、仓库、办公室、员工宿舍、员工餐厅等建筑面积约3000平方米，并配备了多条全自动生产流水线以及业内较为先进的全自动巴氏杀菌系统，设计酱腌菜及复合调味料年产能3000吨左右。

公司创始人扎根剁椒行业十余年，一直专注于研究湖南剁椒、研究湖湘辣饮食辣文化，依托湖南本土酱腌菜之传统工艺为基础，结合现代食品加工工艺的先进制程，标准化生产流程化作业，严把每一道产品制作关，先后推出了水渍剁椒和油辣椒复合调味料等两大系列三十多个单品，产品销售渠道涵盖商超、流通、餐饮、电商及个性化定制等全渠道。公司一直秉承发扬传统工艺、助力农业发展、带动农民增收、守护百姓健康之永久经营理念，不断开拓进取、坚持科学发展、勇于创新、整合有效资源、努力把公司办成全国剁椒加工行业的领先企业。



张惠

总经理



期待能与更多食品行业的同仁们携手同行，共同为食材品质、食品安全筑牢坚实防线，以匠心守护舌尖上的安全。

自从事食品行业以来，以守护食品安全为己任。外拓市场、内强管理，已将株洲望家欢逐步打造成食材配送行业标杆企业。

株洲望家欢农产品有限公司

📍 株洲市芦淞区董家垅街道航飞大道1099号5号科研厂房101号



株洲望家欢农产品有限公司成立于2018年12月，注册资金1000万元。在“食品安全”与“乡村振兴”国家战略背景下，借鉴国外农业发达国家行业先进经验、结合国内实施农业供给侧改革趋势，依托望家欢迭代创新的食品安全保障服务体系，公司建立了行业领先的配送中心2000余m²，标准冷冻库400m³、保鲜库500m³、农副产品检测室50m²、副食品干货仓库300m²，蔬菜加工自动切片、切丝、切丁设备数台，全自动高温消毒杀菌洗筐机一台，配备了十多台冷链车、常温车、应急保障车等，还建立了严格的安全溯源系统，食品安全监管云平台，三级质量控制体系，配备有专业的检测室，成立了专业检测中心和技术服务站。





匡成云

法人

科技新能源 诚信筑环保 共创新纪元

本人从事新能源经营15年，在新能源领域取得了三项专利，在设备研发制作方面得到了客户的认可。

株洲蓝宝新能源科技有限公司

湖南省株洲市石峰区铜塘湾街道铜霞路255号隆信国际1号栋701-15室

株洲蓝宝新能源科技有限公司是一家集科研、仓储、销售、服务于一体的新型环保能源企业。公司自2015年涉足醇基燃料领域以来，经过数年对厨用醇基燃料及配套燃烧灶具、工业醇基燃料及锅炉技术、甲醇汽油领域的产、学、研，取得了重大技术突破，并建立了庞大的客户群体。公司目前在长株潭地区，服务的餐饮相关客户已超过数百家，公司现拥有合法的危化品经营手续，合法仓储油库，是株洲区域的一种从经营、仓储到配送全面合法的醇基燃料经营企业。

高品质的燃料，良好的服务，行业相传的口碑。“蓝宝能源”扛起了行业的龙头，肩负着节能减排的重任。现株洲市场已全面覆盖，并在湖南省其它市及区县拓展开，公司将本着“诚信经营、服务至上”的经营理念，将带领整个行业在领域中不断发展壮大，与广大客户共同开创湖南醇基燃料新能源的美好未来。



吴金钢

总经理



坚守品质，创新领航，期待携手行业同仁，将绿色、健康融入每一份产品。吴蒸鲜会持续优化供应链，为大众餐桌添更多安心选择。愿食品行业在创新浪潮中蓬勃发展，为行业注入新活力。引领中国早餐行业的创新发展与品质升级，成为推动行业进步的重要力量。

食品供应链专家，深耕食品行业廿五载，自摆摊创业至创立湖南吴蒸鲜，2019年转型打造株洲面粉冻品全品类供应链，以韧劲深耕一站式服务，推动区域冻品产业升级。

湖南吴蒸鲜食品贸易有限公司



湖南省株洲市芦淞区庆云街道沿江南路中南食品大市场112（东厅1-4号）

湖南吴蒸鲜食品贸易有限公司，作为株洲市面粉冻品全品类一站式购物供应链平台，在区域市场占据重要地位。其业务以株洲为核心，强势辐射长株潭及全省。

公司整合优质资源，搭建起庞大且精细的面粉与冻品供应体系。面粉涵盖小麦粉、玉米粉、糯米粉等多样品类，满足烘焙、餐饮、家庭等不同场景需求。冻品方面，生鲜肉类、预制面点等一应俱全，从源头严选，全程冷链运输，确保新鲜度与品质。



凭借一站式服务特色，客户无需东奔西走，在此即可完成采购。公司还配备专业团队，为客户提供精准采购建议，量身定制食材解决方案。无论是大型商超、连锁餐饮，还是小型门店，都能在吴蒸鲜获得高效、优质的供应链服务，极大提升采购效率，降低运营成本。



李长春

董事长

公司并为提升服务,建立了代加工OEM、贴牌、原材料供应、仓储、物流为一体的综合性供应链。为客户提供更全面、高效的解决方案。为消费者提供多元化的选择。

公司秉承匠心精神做安全健康美味的放心食品。

企业理念:守信 创新 开拓 共赢

企业目标:打造安全健康食品 开发多元化产品

企业文化:努力拼搏 成就未来 同一梦想 回馈社会

30年食品加工专家,构建魔芋全产业链,年产能9000吨+,创新低脂健康零食,推动传统工艺工业化转型。

株洲市湘芋食品有限公司

湖南省株洲市荷塘区明照街道金龙东路7号金城华亿健康产业园3栋401、402号

公司前身2013年成立株洲市鸿洁食品厂,专业从事生产魔芋制品系列的生产配送。公司并为提升服务,不仅致力于企业的发展,确保产品能够迅速覆盖市场的每个角落。

于2022年又创办了株洲市湘芋食品有限公司,标志着公司的又一次跨越,主要生产各类魔芋制品,魔芋干、魔芋胚子、魔芋大刀毛肚、魔芋丝结、魔芋预制菜、休闲魔芋等系列产品。



汤振军

董事长



君旗酒业旨在为消费者提供货真价实的优质产品为己任，争做中国高山葡萄酒的创领者，成为南方最具代表性的高山葡萄酒企业。

汤振军，男，1974年出生，汉族，湖南省醴陵市人。2003年从英国卢顿大学管理专业毕业，研究生学历。现任湖南君旗酒业有限公司董事长，株洲中铁中南制造有限公司副总裁，湖南千金协力药业有限公司董事。株洲市第八届政协委员，株洲市工商联（总商会）第十一届副会长，湖南省青年企业家商会监事长，株洲市青年企业家商会荣誉会长。

湖南君旗酒业有限公司

湖南醴陵经济开发区创新创业园二期6号



TANG ESTATE
君旗酒业

湖南君旗酒业有限公司成立于2013年8月，是一家集高山葡萄“合作种植、酿造和旅游”三产融合发展，响应党的“精准扶贫”号角的农业产业化龙头企业。



2020年公司的君旗高山葡萄酒荣获“2020中国国际食品餐饮博览会”金奖；2021（第九届）中国葡萄酒风云大会评选荣获2021年度“葡萄酒产区发展贡献奖”，2021（第九届）中国葡萄酒风云大会评选君旗1863干红银标荣获2021年度“万款葡萄酒及烈酒品鉴会-金奖”，2021（第九届）中国葡萄酒风云大会评选君旗1863干红蓝标荣获2021年度“中国葡萄酒大会-金奖”；2022年第十届全球湘商大会招待唯一葡萄酒品牌；2023年第八届中国精品葡萄酒及烈酒挑战赛荣获1金4银（2023年份萄小妖鲜果酒荣获大赛金奖，2022年份鲜果酒、月亮标甜红、52度高山葡萄烈酒、52度橡木桶陈酿白兰地斩获4枚银奖）；2023年君旗1863蓝标上榜2024年中国醉具影响力葡萄酒TOP100；株洲市市委市政府接待用酒。



夏涛

董事长、株郡堂品牌创始人

**19年坚持拼搏、奋斗在健康事业的岗位上！带着责任、使命、情怀做产品，做企业！
始终坚守：品质与正道！做食品中的爱马仕，为人类更健康、快乐的长寿贡献毕生力量！**

出生于湖南益阳安化！毕业于湖南大学土木建筑工程系，湖南株郡堂健康产业有限公司企业法人，董事长、株郡堂品牌创始人，品牌形象代言人。

湖南株郡堂健康产业有限公司

湖南省株洲市天元区泰山路街道长江南路187号共和城3栋102号



湖南株郡堂健康产业有限公司创立于“神农尝百草”之地--株洲，是集油、米等日常生活刚需品。高端滋补品生产与销售、健康管理、健康咨询于一体的新中式膳食滋补一站式解决方案提供商。承医药文化之底蕴，为民之情怀，株郡堂始终秉承炎帝神农氏精神，将为民之情怀融入到公司发展的每一个环节当中。公司以高品质燕窝、花胶、鲍鱼等即食品和滋补产品为主，实施“高端、科学、创新、便捷”的产品理念，坚持绿色、有机、原生态、零添加的生产原则，以现代科技与健康食疗为基础，调配合宜食疗，构筑多场景下的健康调养方案以满足不同人群需求，并通过销售代表、经销商、线上商城和授权销售网点等渠道！我公司积极拥抱互联网，现线上线下相结合！有自己的线上商城，线下300平米的实体商品展示体验店！有各个专业领域的强势团队，与各线上头牌平台进行战略合作！是快手商务推广平台株洲市总代理！为消费者提供高端、健康、美味、高性价比的食疗滋补品。滋补有方，生活不慌，株郡堂将不断探求日常饮食和健康滋补的完美融合，运用现代科技，注重产品创新，打造更轻松的健康养生方式，引领滋补新潮流，同时公司将全力打造身体健康、心理健康、家庭健康、事业健康，四个健康才健康的经营目标！为全民健康事业做出应有的贡献。



李正雄

董事长



守得住炉火，玩的转流量，用年轻基因活化百年滋味，让每一只烤鸭既有老手艺的魂，又有新世代的温度，这是我们对传统的致敬，更是对未来的答卷。

株洲阳阳食品有限责任公司董事长，京亦煌烤鸭品牌的主理人，15岁就学会了给鸭子吹气 腌制流程，25岁在原有的店面的基础上创立了公司和小型工厂，5年内将祖传手艺标准化，开出30家加盟店的餐饮新势力。

株洲市阳阳食品有限责任公司

📍 湖南省株洲市人民中路41号

2005年12月1日，京亦煌首家烤鸭店于株洲钟鼓岭老街开业，开启美食传承路。2005 - 2010年，创始人刘凤英女士专注提升烤鸭技艺与品质，获本地百姓喜爱。2010年，李正雄先生接手，借互联网东风，与多平台合作，创日销佳绩。2019 - 2020年，面对疫情，履行社会责任，与“兴盛优选”合作解物资难题，2020年8月，株洲市阳阳食品有限责任公司生产加工厂建成并获生产许可，实现规模化生产。2022 - 2024年，京亦煌完成品牌升级与转型，更名并开启加盟模式，全国加盟连锁店铺超30家。未来，株洲市阳阳食品有限责任公司将秉持匠心，不断创新，致力于让京亦煌成为全国知名烤鸭品牌。





吴见高

董事长

我坚信，食品行业不仅是经济发展的支柱产业，更是关乎民生健康的重要领域。因此，我始终以“安全、健康、创新”为核心价值观，致力于为消费者提供优质的产品和服务。同时，我也希望通过协会的平台，与更多行业同仁携手，共同应对挑战，推动食品行业的高质量发展。

我在食品行业积累了30年的工作经验。在此期间，我专注于从事调味品零售和餐饮、食堂配送，市场营销等，代理了知名品牌有中粮福临门、养元六个核桃、阜丰味精等。拥有公司自有品牌的湘为源、每每。这些经历让我对食品行业的运作模式及市场需求有了深刻的理解。

湖南每每食品有限公司

湖南省株洲市芦淞区枫溪街道航空路86号奔狐大厦AB栋M楼104室

每每
MEIMEI

湖南每每食品有限公司于2017年4月29日成立。公司有28年的相关从业经验。现目前代理的国内知名品牌有中粮福临门、养元六个核桃、阜丰味精等。公司拥有自有品牌的湘为源、每每。并且在全国都有销售渠道。在株洲本地已经深耕多年。销售渠道覆盖餐饮，农贸，超市，平台。本公司与株洲百货股份有限公司，中车集团，北汽集团，三三一，鸿俊，万事利，千喜鹤，百事德，毅达，盛昌餐饮等大公司有长期合作经验。与社会合作单位乐尔乐，奇迹集团，醴陵家佳旺超市，益家生鲜及株洲市面上流通渠道的A、B、C类卖场300多家直接合作。未来，我将继续深耕食品行业，积极参与协会的各项活动，为行业的发展建言献策。同时，我也希望能够通过协会的平台，与更多优秀的企业和个人建立合作，共同探索食品行业的未来发展方向，为消费者创造更多价值。

普磊

创始人



民以食为天，食品从业者应以身作则。做让老百姓放心吃的优质食品。

普磊，河南周口人。从军10年，转业后曾任职周口市生态环境保护局。2023年创立卤与白把子肉品牌，目前在株洲开设10家连锁店。

株洲卤与白餐饮管理有限公司

📍 株洲市天元区泰山街道黄山路天台小区33栋16室



卤与白把子肉品牌创立于2023年，是湖南把子肉的开创者。门店主营把子肉拌饭/卤菜/粉面。目前已开业直营门店10家，未来规划在深耕株洲市场的基础上，进军湖南各地市拓展连锁门店。公司的愿景是做湖南最受欢迎的把子肉简餐连锁品牌。坚持使用唐人神新鲜五花肉，鲜切现卤，严格控制食材的新鲜关，为湖南人民做放心吃的健康食品。





李可人

总经理

在这个充满机遇与挑战的时代，我们所处的行业正迎来前所未有的发展契机。随着科技的不断进步和市场需求的日益增长，行业创新已成为推动经济发展的重要动力。未来，我们期待更多企业家和创业者加入这一行业，共同推动产业进步，实现更加广阔的发展。我们相信，在大家的共同努力下，这一行业将迎来更加美好的明天。同时，我们也希望行业内的企业能够不断加强自身实力，提高核心竞争力，以应对日益激烈的市场竞争。通过技术创新、模式升级和团队合作，我们定能共同创造更加辉煌的未来。让我们携手并进，共同书写行业发展的新篇章！

李可人，现任株洲万客隆贸易有限公司总经理。在食品领域拥有多年经验，凭借敏锐的市场洞察力和创新精神，成功带领企业实现了快速发展。其株洲万客隆贸易有限公司，通过不断的技术研发和市场拓展，已成为行业内的佼佼者。李可人始终坚持以人为本，致力于为企业和社会创造价值。

株洲万客隆贸易有限公司

📍 湖南省株洲市芦淞区新华西路1号房地产大厦2305号

株洲万客隆贸易有限公司是专注于食品领域的发展。我们致力于为客户提供高质量的产品和服务，满足其不断变化的需求。从创业初期至今，我们始终秉承创新、务实、高效的发展理念，通过不断努力，已经发展成为集研发、生产、销售、服务于一体的先进企业。我们的产品、服务在市场上深受好评，得到了广大客户的认可和信赖。我们不仅拥有丰富的经验和专业的团队，还注重人才培养和技术创新，不断提升企业的核心竞争力。未来，我们将继续加大对研发的投入，拓展新的市场领域，提升服务质量，为客户提供更加优质的产品和高效的解决方案。我们相信，在全体员工的共同努力下我们株洲万客隆贸易有限公司公司定能创造更加辉煌的明天。

精耕细作

FOODSOURCES 食品资源

主厨风采 GRACE

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



大锅菜传奇： 李建国大师的烹饪人生

在中国烹饪界,有这样一位传奇人物,他用一生的热爱和执着,书写了大锅菜的辉煌篇章,他就是李建国大师。

一、从基层起步,铸就烹饪根基

1969年,年仅17岁的李建国踏入铁道部三局四处,成为一名厨师。在那个艰苦的年代,他凭借对烹饪的热爱和天赋,从最基础的工作做起,刻苦钻研烹饪技艺。他深知,只有扎实的基本功,才能在烹饪的道路上走得更远。经过20年的磨砺,他从一名普通厨师成长为厨师长,积累了丰富的烹饪经验和对食材的独特理解。





二、深耕铁道部机关食堂，开启辉煌篇章

1989年，李建国进入铁道部机关食堂，担任厨师长、副经理。在这里，他不仅为铁路系统的领导和职工提供美味的餐食，更将烹饪技艺提升到了一个新的高度。他深知，机关食堂的餐饮服务责任重大，既要满足众人的口味，又要保证营养均衡。他不断创新菜品，将传统烹饪技艺与现代营养学相结合，为食堂的餐饮服务树立了标杆。2000年，他升任铁道部机关食堂主任，带领团队不断优化服务，提升食堂的管理水平和菜品质量，使其成为行业内的一面旗帜。

三、大锅菜领域的开拓者与领航者

李建国大师是中国大锅菜烹饪领域的奠基人和领军人物。

2010年，他担任中国大锅菜烹饪专业技术委员会理事长，致力于大锅菜的标准化、规范化和专业化发展。他深知，大锅菜作为中国传统烹饪文化的重要组成部分，具有独特的魅力和价值。

他组织编写了多部大锅菜专业书籍，如《热菜卷》《自助餐卷》《主食卷》《冷菜卷》《边角余料做美食》《南方卷》等，系统地总结了大锅菜的烹饪技艺和经验，为大锅菜的传承和发展做出了巨大贡献。这些书籍不仅为烹饪从业者提供了宝贵的参考资料，也让更多人了解和喜爱上了大锅菜。

四、荣誉加身，彰显卓越成就

李建国大师的烹饪技艺和贡献得到了业界的广泛认可。他荣获了众多荣誉，如1993年第三届全国烹饪技术比赛个人金奖、全国百名优秀厨师、中华全国铁路总工会火车头奖





章、中央国家机关首届烹饪技术比赛金牌、世界美食药膳大师称号、人力劳动保障部全国机关餐饮管理师、首都国宝级“烹饪艺术家”称号、中国烹饪协会中华金厨奖等。这些荣誉不仅是对他个人技艺的肯定，更是对他为中国烹饪事业所做贡献的认可。

五、公益先行, 传承烹饪文化

李建国大师不仅在烹饪技艺上追求卓越, 更是一位热心公益的烹饪文化传播者。

2015年至2017年, 他带领中国大锅菜协会烹饪大师35人次进行“名厨走边防公益活动”, 为边防战士送去温暖和美食, 让他们在艰苦的环境中也能品尝到家乡的味道。他还积极参与各类烹饪公益活动, 培养年轻厨师, 传承烹饪文化。2017年, 他荣获中国餐饮人30年功勋人物奖、中国食文化传承导师称号、中国烹饪协会十大公益人物奖, 这些荣誉彰显了他在公益领域的卓越贡献。

六、国际舞台上的中国味道

李建国大师不仅在国内烹饪界享有盛誉, 还在国际舞台上展现了中国烹饪的魅力。

2012年, 他参加马来西亚红威名厨争霸赛, 带领团队获得团体第三名。2017年, 他出版了《世界厨房中国味》中英文双语书籍, 向世界展示了中国烹饪文化的博大精深。他用精湛的技艺和独特的创意, 让世界品尝到了中国味道, 提升了中国烹饪在国际上的影响力。

李建国大师用一生的坚守和创新, 为中国烹饪事业做出了巨大贡献。此书于2019年获得第24届世界美食美酒图书大奖赛特别奖

他的故事激励着每一位烹饪从业者, 让我们看到了烹饪的魅力和价值。他不仅是大师领域的开拓者, 更是中国烹饪文化的传承者和传播者。他的烹饪人生, 是一部充满传奇色彩的奋斗史, 更是一曲对中国烹饪文化热爱的赞歌。



Individual Resume

李建国个人简介

工作经历:

- 1969-1989 铁道部三局四处 厨师长
- 1989-1999年 铁道部机关食堂 厨师长、副经理
- 2000-2012 铁道部机关食堂 主任
- 2010至今 中国大锅菜烹饪专业技术委员会 理事长
- 2015至今 中国大锅菜大师联盟 主席
- 2008至今 国家职业技能鉴定 高级考评员
- 2018年 北京烹饪协会团餐委员会 副会长兼专家顾问

个人荣誉:

- 1993年10月 第三届全国烹饪技术比赛 个人金奖
- 1993年 全国百名优秀厨师
- 1994年5月 中华全国铁路总工会 火车头奖章
- 1997年 铁道部直属机关建功立业先进工作者
- 1997年 中央国家机关首届烹饪技术比赛 金牌
- 2005年 授予世界美食药膳大师称号
- 2005年 人力劳动保障部全国机关餐饮管理师
- 2008年 获首都国宝级“烹饪艺术家”称号
- 2008年 获中国烹饪协会中华金厨奖
- 2008年 出版第一册中国大锅菜《热菜卷》
- 2009年 被聘为中国药膳研究会常务理事
- 2009年 中国烹饪协会餐饮人认定师
- 2010年 人力资源社会保障部高级餐饮职业经理人
- 2010年 人力资源社会保障部餐饮营养管理师
- 2010年 出版中国大锅菜《自助餐卷》

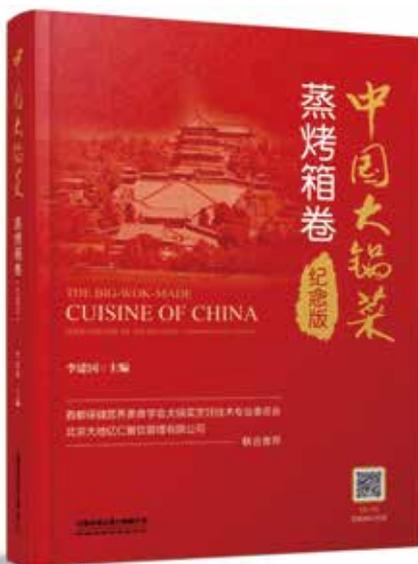




- 2011年 出版中国大锅菜《主食卷》
- 2012年 出版中国大锅菜《冷菜卷》
- 2012年 出版中国大锅菜《边角余料做美食》
- 2012年 中国烹饪协会一级评委
- 2012年 参加马来西亚红威名厨争霸 获得团体第三名
- 2015年 社会保障部职业技能竞赛裁判员
- 2015年-2017年 带领中国大锅菜协会烹饪大师35人次进行“名厨走边防公益活动”
- 2015年 中国餐饮人30年功勋人物奖
- 2017年 获中国食文化传承导师称号
- 2017年 中国烹饪协会十大公益人物奖
- 2017年 出版《世界厨房中国味》中英文双语
- 2018年 出版中国大锅菜《南方卷》

职业技能证书:

- 2000年 获得高级烹饪技师证书
- 2005年8月 获全国餐饮业职业经理人资格证书
- 2005年 获中国烹饪协会和劳动部颁发注册的营养配餐师证书
- 2006年4月 获营养保健师资格证书
- 2007年 获中国药膳大师证书 **FS**



精耕细作

FOODSOURCES 食品资源

食有名堂 CONCEPT

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



八大菜系 人间至味在淮扬(一)

文|张超

提起烟雨朦胧的江南水乡,你可能想到的是绿水映蓝天,最是江南春色好,小桥流水画中仙,然而,你可知多少文人墨客魂牵梦绕的灵韵佳境,亦是最抚凡人味蕾的烟火人间,

不知多少雅士会为一口淮扬味,不远万里下江南。

江南菜的璀璨明珠,国宴中的首选菜系“淮扬菜”,位居八大菜系的核心几百年,以平中出奇,淡中显味,怪中见雅闻

名,常被世人赞为东南第一佳味,天下之至美食。

淮扬菜原发于扬州、淮安一带,历史可追溯至春秋时代,底蕴深厚,原料多以水产为主,以独特的烹饪风格和原汁原味



而闻名，注重食材的新鲜度和刀工火候的细节，代表菜包括狮子头、大煮干丝、平桥豆腐、文思豆腐、软兜长鱼、水晶肴肉、松鼠桂鱼、三套鸭、水晶肴肉、钦工肉圆等。下面就跟着笔者的脚步，看看你都吃过几道吧！

世间真有扬州鹤：狮子头

狮子头作为淮扬菜的典型代表，千百年来盛誉不衰，无论是选料还是制作工艺，都将淮扬菜的精致细腻体现的淋漓尽致，以其肥而不腻、松软细腻的口感成为必尝的淮扬美味，同时具有补虚养身，气血双补，健脾开胃之功效。狮子头原名叫“葵花肉”，唐代开元盛世时期，魏州刺史郇国公韦陟宴请宾客时，命府中厨师做了四道名菜，当葵花肉上桌时，只见用巨大的肉圆做成的葵花心，美轮美奂，如雄狮之头，宾客劝酒道：“郇国公半生戎马，战功彪炳，应佩狮子帅印”，听到如此溢美之词，郇国公举杯一饮而尽说“为纪念今夕之会，葵花肉不如改名为狮子头”，自此才有了“狮子头”的名号。

狮子头一菜的烹制极重火功，用微火焖约1小时，这样制出后变肥而不腻，入口即化，原料是六成肥肉和四成瘦肉，加



上葱姜鸡蛋等斩成肉泥，做成拳头大小的肉丸，可红烧，亦可清蒸，而蟹粉狮子头则多为清炖，曾经常为国宴上的主菜，当年接待尼克松访华的国宴头盘就是它，周总理生前最喜欢的一道菜“砂锅狮子头”，也是清炖蟹粉狮子头改良而来的。

在如诗如画的江南八府一州，你可以在街头巷尾的餐馆菜单上随处可见狮子头的痕迹。然而，若想品尝到最地道的狮子头，还是要去镶嵌于世间的美食瑰宝扬州走一遭，感受一下属于扬州的慢生活与独特风情，随着时代的发展，狮子头的做法也在不断推陈出新，2024年的“苏油坊杯2024淮扬菜创新精品发布会”上，新一代的扬州大

厨们另辟蹊径，将狮子头做出了“新境”。

如“花胶狮子头”，将狮子头配以黄焖花胶汤汁，炖煮后奶黄的汤汁散发着浓郁的鲜味；“鲷鱼蟹粉狮子头”，用鲷鱼肉替代传统猪肉，再融合新鲜蟹肉，入口即化；“龙腾狮子头”，取蒸熟的“小青龙”肉，再将浆好的鳕鱼肉镶嵌在“小青龙”肉上，下入清鸡汤炖制，是一道“海鲜狮子头”。富春茶社的大厨的“蟹粉文思鲷鱼狮子头”更是活色生香，将蟹粉文思豆腐制成汤羹，再浇入鲷鱼狮子头至各客碗中，集鲜香、滑嫩、醇厚于一体，既有传统淮扬菜的醇味至美，又有创新菜的新鲜独到。



绵软鲜醇惊高座：大煮干丝

大煮干丝又称“鸡汁煮干丝”、“九丝汤”，其选料严谨，制作方法也很讲究。首先大煮干丝的刀工要求很高，一块大方干烹调师可以用刀批二十五、六片甚至更多切出的干丝如同火柴杆一样，必须整齐划一，不能切碎。其二千万不能忽视对干丝的初步处理，因为干丝中含有大量的黄泔水，如若干丝中的黄泔水去除不尽，势必影响大煮干丝的口味质量。其三对配料要精挑细选，扬州大煮干丝共有虾仁、火腿、冬笋、鸡丝、鸡肫、鸡肝、水发香菇、豌豆苗八种配料。虾仁要选择新鲜的河虾进行推挤，并用清水

漂白，去尽沙肠。火腿要选择上等的浙江金华火腿切丝。冬笋要选择新鲜的冬笋去壳，经焯水去掉草酸后切片。鸡丝要选择草鸡肉经煮熟，手撕成像鹅毛一样的片状。鸡肫和鸡肝也要选择新鲜无异味的，香菇必须选择质量上等的金钱菇用温水泡软洗净。豌豆苗要选择质嫩色翠者方可。其四表现在大煮干丝的汤料必须选用老母鸡炖出的汤鸡，汤必须浓厚。扬州烹饪界有句行话称之为“糍汤”，这句话的意思就是说在煮制干丝了前要对鸡汤进行必要的烹前处理，用熟猪、虾籽少许、鸡汤、葱、姜片同放锅中用大火烧至浓稠。有了上述四点作

前提保证，再加上正确的烹调方法，多种配料的鲜香香味经过一定时间烧煮，复合到了豆腐干丝里面吃起来定会绵软爽口鲜无比，叫人百食不厌。

随着时代的发展和人们口味的不断变化，大煮干丝也在不断地创新和发展。现代的厨师们在保留传统制作工艺的基础上，加入了更多的创意和元素，使得这道菜更加符合现代人的口味需求，春季在配料中多用开洋、竹蛭和海鲜增味，夏季多用脆鳝丝佐配，秋季用蟹黄提味，冬季多用野蔬增色。

清代词人《望江南》著有“加料干丝堆细缕，熟童烟袋卧长苗，烧酒水晶肴”之句，说





的就是此菜。相传乾隆皇帝六下江南，淮扬地方官员每次都呈现“九丝汤”以宠魅皇帝。

解放前，“金桂园”、“天凤园”两酒家制作的大煮干丝最有名，如今这两酒家已不复存在，然而大煮干丝仍流行于市，并以独特的风味在餐饮市场上持续风靡，如今，百年早茶传奇“富春茶社”接棒了这百年历史佳肴，现在已经成为扬州城市的一张明信片，被誉为“淮扬第一楼”。

富春茶社始创于1885年，被公认为淮扬菜点的正宗代表，它承载了扬州人一个多世纪的记忆，历经沧桑，见证了扬州的变迁与发展。富春茶社的建筑风格古朴典雅，内部装饰充满了浓厚的文化氛围，巴金、朱自清、冰心、林散之、吴作人、梅兰芳等大家及文艺巨匠都曾留下了墨宝和赞誉。百年来，富春茶社从仅供茶水到增营面点干丝，再到增加包子等点心，现已成为扬州地区的醒目徽号，其中，大煮干丝以其精细的刀工和物美价廉的品质，成为了茶社的代表性菜肴之一。品尝一口，口感特美，令人回味无穷。不仅如此，来到富春茶社，你定要试试鸡丁、肉丁、笋丁制成的传统名点三丁包、“扬州双绝”千层油糕和翡翠烧卖，闲时再来一杯富春茶更是美哉。



共和国第一菜：软兜长鱼

软兜长鱼，又名软兜鳝鱼，是淮扬菜中极富盛名的一道淮安菜肴，有“软兜长鱼透骨鲜”之美誉，至今已有百年历史，“软兜长鱼透骨鲜，齿颊留香意绵绵。淮扬美食甲天下，此味堪称第一鲜”，这首诗说的就是软兜长鱼。

软兜长鱼名称的由来有多种说法，其一是古代在氽制长鱼时将长鱼用纱布兜扎，氽至鱼身卷曲，张口时再捞出进行后续加工；另一种说法是成菜后鱼肉吃起来非常软嫩，用筷子夹起，两端呈一定角度下垂，犹如小孩胸

前的肚兜带，食用时可以汤匙兜住，故名软兜长鱼。

淮扬菜是鲜活的菜，讲究清鲜并重，每一道菜都力求保持食材的原汁原味，故其食材大多是当地食鲜，其他地方少之又少，甚至根本找不到。软兜长鱼主要选用的就是江淮流域的鲜活的“笔杆青”，以端午节前后的长鱼为最佳，配以多种调料，经过精细的烹制技巧制成的菜肴，因“鲜香”而呈现出独特的口感，让人既能感受到食材本身的鲜美，又能品味到厨师的匠心独运。鳝鱼营养价



值极高，可补虚养身调理，气血双补调理，营养不良调理，产后恢复调理。据《山海经》记载：

“湖灌之水，其中多鳊。”江淮地区盛产鳊鱼，肉嫩、味美，营养丰富。而软兜鳊鱼则是鳊鱼席中的精品，谁能拒绝如此营养又美味的佳肴呢。

在1949年新中国成立的第一宴上，软兜长鱼就作为国宴的第一道热菜，展现了其非凡的地位，被称为“共和国第一菜”。2018年9月10日，“中国菜”正式发布，“软兜长鱼”被评为江苏十大经典名菜。可见，无论古今，软兜长鱼都是淮扬地区菜品中的佼佼者。

然而软兜长鱼可没有原地

踏步、固步自封，而是顺着时代的潮流走，积极改良烹饪方法，软兜长鱼虽然是很美味的菜肴，但菜肴温度一降低，鳊鱼的腥味就会显现的非常明显，为了解决这个问题，有些餐馆则是将平盘改为石锅，增加客人体验感。另外，传统软兜长鱼的口味是偏甜的，北方人接受不了，所以一些餐馆降低了菜肴的甜度，然后又加入了少许黑胡椒调整风味，取长补短。

一块卤豆腐，兼容百味香： 平桥豆腐

平桥豆腐起源于清朝前期，是淮扬菜系的扛鼎之作，其制作工艺十分讲究。制作时，

要选用入口即化的盐卤点浆豆腐，不能使用现代常见的石膏豆腐，先跟着冷水放在锅里煮，且水一开即要快速捞出，不让它煮出孔来。捞出后要轻轻挤压，力求除尽豆腐中的黄浆。然后，以快刀切成小如瓜子、薄如蒜叶、白如纯玉、嫩如凝脂、质地柔嫩的薄片，再放进清水浸养备用。接着，搭配上鸡肉丁、香菇丁以及香菜末等辅料，淋上一勺由鲫鱼脑熬制而成的高汤，郁却不失清新，征服了无数食客，每一口都是对美味的极致追求。

提及这菜的来历，还与乾隆有一段渊源，乾隆下江南时乘舟经过淮安，当地富豪林氏





家族，为了满足皇帝的口腹之欲，献上一道独特的豆腐菜品为讨好皇帝，命家厨用鲫鱼脑和鸡汤调味，烩当地的特色豆腐款待。乾隆虽然尝遍山珍海味，却从未品尝过如此具有地方特色的佳肴，食用后不禁连连称赞，并挥毫写下“天下第一菜”的美誉。

平桥豆腐曾经进入清代宫廷食谱，并在新中国开国大典上出现过。历经了两百多年的传承与改良，如今，平桥豆腐仍然是平桥镇招待贵宾的首选菜肴。

四方食事，不过一碗人间烟火，无论是其独特的制作方法，还是其细腻的口感，平桥豆腐都是一道客人们不能错过的美味佳肴。然而平桥豆腐的制作工艺非常考究，美食能够传承，就需要不断的继承人薪火相传，因为他不仅代表着淮安区平桥镇的地方特色，也是淮安美食中不可或缺的一部分。

如果你想吃到正宗的淮安美食“软兜长鱼和平桥豆腐”，必定要去淮安运河东侧的河下古镇一游，本不该如此低调的古镇，形成于春秋末期，2500年的历史，明清时期，该地出了67名进士，123名举人，12名翰林，乾隆南巡6次到此地，被誉为淮扬菜的起源地。

弄巷深处，穿过古朴悠扬

的青石板街，有一家集历史、文化、美食于一体的百年老字号“文楼”，古时常为文人学士聚会之所，说其是淮扬菜的最高水平也不夸张。古人云“逛千年河下，品百年文楼”，文楼始建于道光8年，建筑保留着明清的中式风格，典雅精致，古风依旧，沧桑却不失气派。除了其招牌菜软兜长鱼和平桥豆腐，你一定不要错过他们家的“蟹黄汤包”，堪称一绝。远在嘉庆年间，淮安“文楼蟹黄汤包”就已“味盖三城，驰名京都”，成了官宦、商贾们到淮安必尝的美味佳肴。

如今已流转百年，文楼顾客仍络绎不绝，蟹黄汤包被誉为“天下第一鲜”，蟹黄、蟹肉、肉皮、肉块等食材，搭配上熬制数小时的高汤，冷却凝固后，馅心变得鲜美无比。手工擀制的面皮，吹弹可破，蒸熟后，汤包内鲜美的汤汁在面皮内颤动，令人垂涎欲滴。有民谣夸奖“桂花飘香菊花黄，文楼汤包人争尝，皮薄蟹鲜馅美味，入喉顿觉身心爽”。

丝丝入味，匠心独运：文思豆腐

提到淮安的平桥豆腐，就不得不说一说扬州的文思豆腐了，这两道菜可是淮扬菜中的“姊妹花”，各有千秋。

文思豆腐起源于扬州，这道菜的历史可以追溯到清代乾隆年间，相传是由扬州天宁寺的一位名叫文思的和尚所创制，清人俞樾《茶香室丛钞》曾言，“文思字熙甫，工诗，又善为豆腐羹甜浆粥。至今效其法者，谓之文思豆腐。”它不仅在宫廷中受到皇室的青睐，更成为国宴上的常客，彰显着中华美食文化的独特魅力。

文思豆腐以嫩豆腐、青菜叶烹制而成，其特点是选料极严，刀工精细，软嫩清醇，入口即化，它之所以能上国宴，在于它要把嫩豆腐切成5000条“发丝”大小的细丝，对厨师来说是顶级刀工的考验，令人叹为观止。此外，文思豆腐不仅考验厨师的刀工，对汤也是极为讲究，高汤要吊三次，汤水清澈透明，乍一看觉得像是白开水，其实里面讲究颇多，要三年以上的土鸡吊汤，吊一次太浑浊，第二次要加入鸡内蓉，三次过后汤水清澈。这道菜不仅体现了中国烹饪文化的博大精深，也成为了中国美食文化中的一颗璀璨明珠。

若想吃到正宗的文思豆腐，不妨去冶春茶社一试。冶春茶社距今已两百年以上的历史，前身是著名“香影廊”与“庆升茶社”。据李斗《扬州画舫录》记载：“市郊酒肆，自醉



白园始，康熙间如野园、冶春社、七贤居、且停车之类，皆在红桥。”北郊百年茶肆，大多随岁月消逝，如今只剩下冶春茶社一家了。跨进园门，首先看到的是数间草庐，门额木匾题写“水绘阁”三字，茶社为古典式建筑，临河水阁数间，金色稻草为顶，木板为壁，玻璃为窗，茶肆之间，曲廊相接，相掩于清溪翠柳之中，颇为幽静。游客在此小憩，择一临窗位置，捧一杯香茗，在水雾萦绕中，眼前的“冶春”仿佛有了诗的灵气，窗外那似动非动的湖水，似山非山的丘阜，都变得朦胧起来。

如今冶春茶社风韵不减当年，已枝繁叶茂，门店多达

三十五家。已并荣耀入选第三批“中华老字号”，冶春茶社总店御码头店更是两度荣获“黑珍珠餐厅”殊荣，而台北店亦连续两年捧得“米其林餐盘奖”，共谱冶春茶社之辉煌篇章。

当然，在传承与创新中，文思豆腐也是步履不停，为了让淮扬菜更贴近现代年轻人的口味和审美，在“苏油坊杯·2024淮扬菜创新精品发布”活动中，扬州香格里拉大酒店秉承国际食材本土化的核心理念，将米其林、黑珍珠餐厅的料理理念运用到创新淮扬菜中，把淮扬菜中的“顶流”文思豆腐与肉质鲜美的高邮湖大闸蟹结合，做成了一道文思醉蟹冻。选择了时令

的大闸蟹，与花雕熟醉蟹的风味相融合，将冷菜与热菜的做法结合，最终呈现出文思醉蟹冻这道咸鲜、Q弹的凉菜。

在烟柳画桥，风帘翠幕的江南人间胜境，淮扬佳肴不仅仅只有这几样，其特色菜品丰富多样，每一道菜都蕴含着深厚的文化底蕴和精湛的烹饪技艺，还需食客置身水软风柔，散漫温暖的江南细细品味。这些菜品不仅展现了淮扬菜的精髓，更融入了独特的风味和饮食文化。FS



作者简介：

张超，女，硕士学历，毕业于东北农业大学，主修食品工程专业。在校期间，深入研究了食品科学与工程领域的多项课题，并在《中国肉类》《肉类研究》上发表了多篇学术文章，展现了扎实的专业功底和科研能力。不仅对食品工程有着深厚的学术兴趣，还热爱写作，善于将专业知识与文字表达相结合，致力于通过文字传播科学知识 with 行业见解。

精耕细作

FOODSOURCES 食品资源

四季三食 SEASONAL TRIO CUISINE

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



立春三候：万物焕新，生机涌动

文 | 钟乐乐

卧佛寺内，腊梅悄然绽放，那鹅黄色的花瓣在红墙绿瓦的映衬下分外夺目，空气中弥漫着淡淡的初春气息，与腊梅的幽香相互交织，令人心旷神怡。立春悄然而至，宣告着大地挣脱漫长寒冬的束缚，万物开始复苏，处处弥漫着蓬勃的生机。山间泉水叮咚作响，轻柔地滋润着两侧渐露新绿的草坪，春天的脚步愈发清晰，绿意渐浓，逐步蔓延开来，铺满大地的每一个角落。

立春，作为春季的起点，从这一节气起往后延续三个月直至立夏，故而被称为春三月。在这段时间里，太阳直射点自南回归线附近逐日向北移动，穿过赤道向北回归线靠近。对于中原地区而言，太阳直射点的逐渐北移，意味着天地间的阳气愈发旺盛，天气也逐步摆脱寒冷，变得温暖起来。立春这一天，正是冬寒与春暖交替的转折点。

古人对立春的描绘，可从《月令七十二候集解》中的记



载窥见一斑：“立春，正月节。立，建始也。五行之气往者过来者续于此。而春木之气始至，故谓之立也。立夏、秋、冬同。”紧接着，文中描述了立春的三候：“一候东风解冻，二候蛰虫始振，三候鱼陟负冰。”这简洁而生动的文字，将立春时节的自然变化展现得淋漓尽致，从东风送暖、冰雪消融，到蛰虫苏醒、鱼儿游动，尽显春天万物复苏的无限生机与活力。

立春一候：

东风轻拂，大地初醒

春风拂面，冰雪逐渐消融，立春的第一候——东风解冻，正式拉开了春天的序幕。随着温暖东风的吹拂，沉睡的大地开始苏醒，万物萌动，春天的气息扑面而来，气候也逐步从冬季的干燥寒冷过渡到春季的湿润温暖，大地换上春的盛装，动物们纷纷从冬眠中苏醒，重焕生机与活力。

在这一时节，柳树率先吐出嫩绿的新芽，迎春花紧随其后，绽放出金黄色的花朵，为初春的大地增添一抹亮丽的色彩。桃花、杏花也不甘示弱，相继盛开，粉嫩的桃花花瓣在春风中轻轻摇曳，淡雅的杏花则为春日的画卷添上几笔柔美。南方的田野里，油菜花铺开一



片金黄，玉兰花以其硕大的花朵和缤纷的色彩，为春天平添几分高雅；二月兰则以淡紫色的花朵，为早春的田野抹上一笔柔和的色调。北方的人们通过清扫庭院、挂灯笼等习俗来迎接春天；南方的迎春活动则更为丰富多样，包括赏花、踏青、放风筝等户外活动，以及品尝春季时令的蔬菜和水果。立春期间，无论南北，人们都以各自独特的方式庆祝春天的到来，表达对新一年的美好期许与祝福。

随着季节的更迭，餐桌上也迎来了新的食材，让人食欲大增。芽菜类食材如豆芽、香椿芽、荠菜、花椒芽、豌豆苗等，

口感鲜嫩多汁，富含营养，有助于提升身体阳气。春笋、白萝卜、韭菜、野葱和婆婆丁（蒲公英）等时令食材，不仅美味可口，还能调理身体，让我们充满活力。

立春二候：

蛰虫苏醒，春意渐浓

立春的第二候，蛰伏于洞中的虫子逐渐苏醒，开始活动，这标志着地面阳气持续上升，万物复苏的迹象愈发明显。在北回归线及以南的地区，如广西、广东等地，芒果树开始萌发新叶，孕育花蕾，田野中的草木也纷纷吐露新芽；然而在北方，



气候依旧寒冷, 虫子虽已开始活动, 但范围有限。

此时的天气呈现出“乍暖还寒”的特点, 中午阳光和煦, 但早晚依旧寒意袭人。在中医理论中, 春天的肝气较为旺盛, 若肝气过旺, 脾脏则可能受到牵连。因为肝属木, 脾属土, 木克土, 所以在春天, 脾胃容易变得虚弱。此时, 可以适当食用一些辛味食物, 以促进身体的新陈代谢和血液循环, 但需注意不可过量, 以免对肝脏造成负担。酸味食物有助于调和收敛, 平衡饮食, 而甘味食物则能

滋养脾胃, 保护我们的五脏六腑。

立春三候: 气温回升, 冷暖交织

立春过后, 气温开始逐步回升, 冬天的严寒逐渐消退。然而, 这一回暖过程并非一帆风顺, 昼夜温差依然较大, 波动明显。白天, 和煦的阳光洒满大地, 仿佛冬日的阴霾已被一扫而空, 万物复苏, 鱼儿也敏锐地感受到水温的细微变化, 纷纷游到水面, 此时水面上还残留着未完全融化的碎冰片, 仿佛

被鱼儿负着一般漂浮在水面。夜晚, 冷空气依旧活跃, 气温明显下降, 寒冷感再度袭来, 仿佛又回到了冬季。这种昼夜温差大的特点, 使得大自然中的生物必须努力适应这种急剧的气候变化, 以求生存与发展。立春之后, 冷空气活动频繁, 也是这一时期气候变化的显著特征, 尽管气温总体呈上升趋势, 但冷空气的影响仍会导致气温出现明显波动。

立春后气温的明显波动, 给我们的身体带来了不小的挑战。在中医理论中, 春季与肝相





应，肝气升发是春季的重要生理特点。春季阳气生发，万物复苏，肝气也随之变得旺盛。肝在五行中属木，具有升发、舒展、调达的特点，与春季的自然特性相呼应。若肝气不畅或过旺，身体会出现各种不适症状：

对于肝气虚者而言，情绪低落、多愁善感，容易感到焦虑或烦躁；常感到疲乏无力、气短懒言，还可能出现头晕、头痛、视物模糊等症状；消化系统功能也会受到影响，表现为食欲不振、腹胀、腹泻等；睡眠质量下降，多梦易醒。在饮食上，药补不如食补。对于肝胆气虚寒的人，应避免食用寒凉和生冷

食物，因为肝胆气虚寒会导致胆的消化能力下降，难以消化吸收食物。日常饮食最好以辛、酸、甘为主，辛味食物可宣泄肝气，酸味食物能收敛过度宣泄，甘味食物则能滋补脾胃。

肝火旺盛者则容易情绪激动，稍有不如意就会发脾气，难以控制情绪；容易紧张，可能出现失眠多梦；眼睛容易发红、干涩，甚至眼屎增多；还可能出现耳鸣、听力下降等症状。对于这类人群，适当食用酸、寒、甜的食物，有助于缓肝急、泻肝气、泻肝火。桑叶、苦菜等食材具有平抑肝气、清肝火的功效，适合食用，如素炒苦菜、桑叶粥等，

既能清心火，又能平抑肝气，有助于改善肝火旺盛的症状。

除了食补，我们还可以多参加户外活动，如散步、慢跑、太极拳、瑜伽冥想等，有助于舒展筋骨，促进气血流通，增强肝气的升发。春季应顺应自然规律，早睡早起，尽量在晚上 11 点前入睡，保证充足的睡眠时间，有助于肝脏的排毒和修复。同时，保持心情舒畅，避免劳累，必要时可考虑中医调理身体。“春日载阳，有鸣仓庚。”

在这个充满生机与希望的季节，我们顺应自然，调养身心，不仅是为了当下的健康，更是为了积蓄生命的能量，迎接未来的每一个美好时刻。愿大家在春光中滋养身心，收获健康与喜悦。





春季食材

春季养肝，想知道怎么吃对肝脏好，一起来看看哪些食材能帮上忙吧。春笋：富含很多纤维，能帮助肠胃动起来，有助消化，预防便秘，让肝脏不那么累。春笋还有植物蛋白、钙、磷、铁这些东西，对肝脏特别好。

菠菜：含有叶酸、维生素A、β胡萝卜素，这些都能帮肝脏修复和保护，还能让肝脏舒畅。它的纤维也多，能减轻肝脏负担。

西兰花：含有硫代葡萄糖苷和维生素K，能帮肝脏排毒，让肝细胞恢复得更快。

胡萝卜：富含胡萝卜素和维生素A，能帮肝脏解毒，让免疫力更强，眼睛也更亮。

芹菜：具有挥发油和黄酮类化合物，能平肝降压、清热解毒，肝脏健康多亏了它。

豌豆苗：含有植物蛋白和维生素，能清热解毒、护肝明目，还能增强身体的抵抗力。

芥菜：富含维生素C和胡萝卜素，能清热解毒、护肝明目，

帮助肝脏修复和再生。

韭菜：具备纤维、胡萝卜素、维生素C，能帮肝脏舒畅，让咱们更有食欲，脾胃也更健康。

动物肝脏，是春季养肝护肝的优选食材，富含维生素A、铁等营养物质，有助于补充肝脏所需营养，促进肝细胞再生。FS

本文来源：Angel美味健康厨房公众号

精耕细作

FOODSOURCES 食品资源

食聊食疗 HEALING

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



荠菜

文 | 章黎黎 重庆旅游职业学院

一、话说荠菜

荠菜 (*Capsella bursa-pastoris* (Linn.) Medic.) 又名菱角菜、地米菜, 为十字花科荠属一年或二年生草本。

荠菜原产于中国, 主要分布于我国浙江、江苏、安徽、上海等地区, 后遍布于世界温带地区。春雨细霏, 百草竞生, 柔嫩的荠菜是一种最早返青的报春野菜, 在田埂、草地、野林、路边、庭园里萌芽丛生。荠菜全草

入药, 有利尿、止血、清热、明目、消积功效; 茎叶作蔬菜食用; 种子含油20-30%, 属于性油, 供制油漆及肥皂用。

二、历史上的荠菜

荠菜是我国一种古老的味道鲜美的野菜。早在公元前300年的《尔雅》中就有用荠菜作菹及羹的记载。荠菜还与我国民间一些传统习俗联系起来。



据明代文人田汝成在所撰的《西湖游览志》中记载：“三月三日男女皆戴荠菜花。谚云：三春戴荠花，桃李羞繁华。”

清代文人顾禄在所著的《清嘉录》上亦说：“荠菜花俗呼野菜花，因谚有三月三蚂蚁上灶山之语，三日人家皆以野菜花置灶陔上，以厌虫蚁。清晨村童叫卖不绝。或妇女簪髻上以祈清目，俗号眼亮花。”

农历三月三，是我国一个古老的节日，称“上巳节”，是一个祈求除去凶疾的日子。我国江南一带有“三月三吃荠菜煮鸡蛋”的传统习俗。每逢阳春三月，荠菜开花时节，人们踏青采荠菜，男女戴上荠菜花祈求除去凶疾。又因荠菜的谐音是“聚财”，所以当时人们还把新鲜荠菜洗净后捆成一束，与鸡蛋、红枣、生姜一起煮，剥蛋喝汤，既可沾上一点财气，又能防病强身。

时至今日，在我国某些地方仍然流行着三月三的一些传统饮食习俗，如湖南郴州地区，每逢农历三月初三，几乎家家户户都要吃荠菜煮鸡蛋，尤其一定要用荠菜煮鸡蛋给小孩吃，不但可以预防春瘟，而且可使小孩身体长得结实不易生病。

19世纪末至20世纪初，上海郊区开始栽培荠菜，至今已有90多年的栽培历史。由于荠菜耐寒性强，高产稳产，所以荠菜生产发展很快，现在我国大部分地区都引种栽培，使其成为近几年比较流行的野菜之一。

三、文人墨客眼中的荠菜

荠菜味道极为鲜美，历来为人们所喜食。古代文人墨客咏荠菜的诗句不少。

晋代文人夏侯湛在《荠赋》中赞之曰：“见芳荠之时生，被畦畴而独繁；钻重冰而

挺茂，蒙严霜以发鲜。”这首诗写出了荠菜不畏严寒的生长特点。

宋代文人陈达叟在《甘荠赞》中说：“谁谓荼苦，其甘如荠。天生此物，为山居赐。”其实荠菜不仅以“甘”著称，而且以味鲜美盖于诸蔬。

南宋爱国诗人陆游最爱食荠菜，在他的眼里，荠菜之鲜美比羔豚还要胜过一筹，“残雪初消荠满园，糝羹珍美胜羔豚”“手烹墙阴荠，美若乳下豚”。他还专门写了一首《食荠》诗来赞美荠菜：“采采珍蔬不待畦，中原正味压蓴丝。挑根择叶无虚日，直到开花如雪时。”

清代画家郑板桥吟诗云：“三春荠菜饶有味，九熟樱桃最有名。”可见荠菜是时令佳蔬，不可不食。



四、这么吃荠菜

荠菜,可称为初春第一鲜蔬,其烹饪方法多种多样,可生食、可汤、可羹、可炒、可馅。

生食荠菜,将它洗净,切成小段,撒上精盐,腌制2-3小时后,淋上香油,鲜嫩爽口。荠菜与豆腐一起煮羹喝,方法最简单,浓稠滑爽,咸鲜细嫩,其味最美。

烹制出名菜佳肴。如上海的“荠菜炒冬笋”,清淡爽口;安徽的“荠菜肉丸子”,嫩香味美;山东的“荠菜鱼卷”,绿白相映,味道鲜美;扬州的“荠菜冬笋山鸡片”,营养丰富,脆嫩鲜美,都是款待贵宾的美味佳肴。用荠菜切碎做馅心,可包春卷、包馄饨、包饺子,为诸蔬所不及,清香扑鼻,鲜美爽口,别有风味。

五、你可能不知道的荠菜食疗功效

荠菜营养丰富,据测定,每500克鲜菜中含有蛋白质21.2克、脂肪1.6克、胡萝卜素12.8毫克、维生素B10.56毫克、维生素B20.76毫克、烟酸2.3毫克、维生素C220毫克、糖24克、钙1680毫克、磷292毫克、铁25.2毫克、粗纤维5.6克、灰分7.2克等营养成分。其蛋白质含量是胡萝卜的7.8倍、番茄的5倍,维生素C是番茄、胡萝卜的3.5倍,微量元素含量也大大超过其他蔬菜,常食使人健康益寿。

(1) “三月三,荠菜当灵丹”

春季是个“多事之春”,正如俗语所说:“百草回芽,百病易发。”许多威胁人体健康的传染病也多发生于春季,如流行性感、流行性腮腺炎、猩红热、肝炎、麻疹、白喉、





流脑等。

古代，人们称荠菜为“护生草”，概括了它防病保健的作用，荠菜不但营养丰富，含有大量的胡萝卜素、B族维生素和维生素C，钙、铁的含量也比较高，且有清热解毒、清肝明目、利尿消肿之功效；鸡蛋则含有丰富的蛋白质、卵磷脂和维生素A；这两种食物搭配在一起煮食，可增强少年儿童体质，提高抗病能力，预防春季所发生的时疫。因此，民间不少地方有用荠菜煮鸡蛋为孩子预防疾病的习俗。

(2) 荠菜是预防小儿麻疹的佳品

据现代药理研究证实，荠菜的提取液对病菌毒素有抑制作用，尤其对预防小儿麻疹，总有效率达95%以上。因此，在农村常于春季麻疹流行时期，用荠菜煮水，给婴幼儿服用，预防小儿麻疹。

(3) 荠菜是干眼病、夜盲症的康复“妙药”

据现代药理研究证实，荠菜含有丰富的胡萝卜素，胡萝卜素是维生素A的前身物质，进入人体后，经肝脏维生素A原酶的作用转化成具有生理活性的维生素A。

维生素A具有维持上皮组织细胞正常结构与功能、促进机体生长发育、参与体内许多氧化代谢的作用。当缺乏维生素A时，人体上皮组织就会受到影响，以眼上皮组织所受影响最大，主要表现为眼睛干燥，角膜与结膜失去光泽，目光无神等，而身体皮肤也会变得干燥、脱屑、粗糙。因而，荠菜是干眼病、夜盲症的康复“妙药”。

(4) 荠菜有止血的作用，防治高血压、眼底出血有神效

据现代药理研究证明，荠菜中含的荠菜酸能缩短凝血时间，用于各种出血患者，有



明显止血作用，而且还有降低血压的作用，尤其对防治高血压、眼底出血有神效。

(5) 荠菜是通大便、降血脂的良药

据现代药理研究证实，荠菜含有大量的粗纤维，不会被人体消化、吸收，直接进入结肠，能刺激结肠的蠕动，促进大便的畅通，能有效防治便秘。而荠菜所含有的乙酰胆碱、谷甾醇等化合物，能增进人体新陈代谢，降低血液及肝脏胆固醇和甘油三酯的含量。因而，冠心病、肥胖症、糖尿病、痔疮等患者常食荠菜对疾病的康复十分有益。FS



作者简介：

章黎黎，副教授，主要研究植物资源开发和利用。主持全国餐饮职业教育教学指导委员会一般课题、四川省哲学社会科学重点研究基地川菜发展研究中心项目等10余项课题，出版教材或著作5本，发表学术论文20余篇。



纯种黑毛和牛

包机万里引进

经国家农业部批准，从澳洲和
新西兰引进近2000头活体和牛种牛



销售咨询：张先生 18888337131

展会预告 CALENDAR OF EVENTS

2025中国合肥国际餐饮食材产业展览会

主办: 上海世纪广源展览服务有限公司
时间: 2025年3月8-10日
地点: 合肥滨湖国际会展中心
电话: 13002169569
www.sjgyexpo.com

Anuga Select China 2025世界食品(深圳)博览会

主办: 科隆展览(北京)有限公司
时间: 2025年4月24-26日
地点: 深圳会展中心(福田)
电话: 021-6390 6161-823
www.anuga-cn.com

第三十一届肉类加工技术及机械科技周

主办: 中国肉类食品综合研究中心
时间: 2025年3月22-24日
地点: 北京市丰台区洋桥70号

第三十六届中国制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会

主办: 中国国际贸易促进委员会、中国制冷学会、中国制冷空调工业协会
时间: 2025年4月27-29日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 4006663703
www.cr-expo.com

良之隆中国食材电商节预制食材加工与包装设备展览会

主办: 中国肉类食品综合研究中心
时间: 2025年3月28-31日
地点: 湖北-武汉国际博览中心、中国文化博览中心

第二十七届中国国际焙烤展览会

主办: 中国焙烤食品糖制品工业协会
时间: 2024年5月19-22日
地点: 国家会展中心(上海)
电话: 010-63430880
E-mail: info@bakerychina.com
www.bakerychina.com

2025HOTELEX第三十三届上海国际酒店及餐饮业博览会

主办: 上海博华国际展览有限公司
时间: 2025年3月30-4月2日
地点: 上海国家会展中心
www.hotelex.cn/shanghai

FIA第26届健康天然原料、食品配料中国展

主办: 上海博华国际展览有限公司
时间: 2025年6月24-26日
地点: 上海国家会展中心
www.fia-china.com

FOODAILY2025全球食品饮料创新博览会

主办: 上海泽恩信息科技有限公司
时间: 2025年3月30-4月2日
地点: 上海国家会展中心
邮箱: jenniferwang@foodaily.com

第28届中国国际渔业博览会

主办: 中国国际贸易促进委员会农业行业分会
时间: 2025年10月29-31日
地点: 青岛·红岛国际会议展览中心
电话: 010-59194345
www.seafare.com.cn

2025年食品、配料及健康原料展会计划表

展会名称	时间	地点	周期
全球食品展			
日本国际食品展 Foodex Japan	2025.3.11-14	日本 - 东京	一年一届
英国国际食品展 IFE & IMS	2025.3.17-19	英国 - 伦敦	两年一届
阿尔及利亚食品加工展览会 DJAZAGRO	2025.4.7-10	阿尔及利亚 - 阿尔及尔	一年一届
乌兹别克斯坦食品展 UzFood Tashkent	2025.4.8-10	乌兹别克斯坦 - 塔什干	一年一届
新加坡国际食品展	2025.4.8-11	新加坡	一年一届
印尼国际食品饮料展 FOOD + BEVERAGE INDONESIA	2025.5.7-10	印尼 - 雅加达	一年一届
巴西国际食品及饮料展 Fispal Food Service	2025.5.27-30	巴西 - 圣保罗	一年一届
泰国国际食品展览会 Thaifex-Anuga Asia	2025.5.27-31	泰国 - 曼谷	一年一届
伊朗食品饮料展 IRAN AGROFOOD	2025.5.19-22	伊朗 - 德黑兰	一年一届
南非约翰内斯堡食品展 Africa' s Big 7	2025.6.10-12	南非 - 约翰内斯堡	一年一届
韩国食品及酒店用品展 Seoul Food & Hotel	2025.6.10-13	韩国 - 首尔	一年一届
美国优质夏季食品展 Summer Fancy Food Show	2025.6.29-7.1	美国 - 纽约	一年一届
马来西亚食品及设备展 MIFB	2025.7.30-8.1	马来西亚 - 吉隆坡	一年一届
菲律宾国际食品展 WOFEX	2025.8.6-9	菲律宾 - 马尼拉	三年一届
越南国际食品展 Vietfood&ProPack	2025.8.7-9	越南 - 胡志明	一年一届
澳大利亚国际食品展 Fine Food Australia	2025.9.8-11	澳大利亚 - 墨尔本	一年一届
土耳其国际食品展 WorldFood Istanbul	2025.9.2-5	土耳其 - 伊斯坦布尔	一年一届
俄罗斯国际食品展 WorldFood Moscow	2025.9.16-19	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
德国科隆国际食品展 Anuga	2025.10.4-8	德国 - 科隆	两年一届
哈萨克国际食品展 FoodExpo Kazakhstan	2025.11.12-14	哈萨克斯坦 - 阿拉木图	一年一届
印度尼西亚国际食品展 SIAL InterFOOD	2025.11.12-15	印度尼西亚 - 雅加达	一年一届
法国国际食品展 SIAL	2026.10.17-21	法国 - 巴黎	两年一届

食品配料及添加剂			
俄罗斯国际食品配料	2025.4.15-17	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
日本食品配料展 IFIA JAPAN	2025.5.21-23	日本 - 东京	一年一届
埃及国际食品配料展	2025.6.2-4	埃及 - 开罗	一年一届
美国食品科技展 IFT	2025.7.13-16	美国 - 芝加哥	一年一届
南美巴西食品配料展	2025.8.26-28	巴西 - 圣保罗	一年一届
印度国际食品配料展 FI INDIA	2025.9.3-5	印度 - 德里	一年一届
亚洲食品配料展 Fi Asia (Thailand)	2025.9.17-19	泰国 - 曼谷	一年一届
俄罗斯国际食品及配料展 Agroprodmash	2025.9.29-10.2.	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
欧洲食品配料展览会 Fi Europe	2025.12.2-4	法国 - 巴黎	一年一届
亚洲食品配料展 Fi Vietnam	2026.5.13-15	越南 - 胡志明	两年一届
亚洲食品配料展 Fi Asia (indonesia)	2026.9.16-18	印尼 - 雅加达	两年一届
欧洲配料展 HIE & FIE	2026.11	德国 - 法兰克福	两年一届
功能健康原料			
美国西部保健品展	2025.3.4-7	美国 - 阿纳海姆	一年一届
美国东部植物提取物展	2025.4.8-9	美国 - 新泽西	一年一届
瑞士国际营养保健食品 vitafoods	2025.5.20-22	西班牙 - 巴塞罗那	一年一届
澳大利亚天然有机食品及保健食品展	2025.5.26-27	澳大利亚 - 悉尼	一年一届
泰国国际营养保健食品展 vitafoods	2025.9.17-19	泰国 - 曼谷	一年一届
美国拉斯维加斯植物提取物展	2025.10	美国 - 拉斯维加斯	一年一届

国际展会参观、参展。添加微信资讯：13910411339

2025

HOTELEX SHANGHAI

第三十三届上海国际酒店 及餐饮业博览会

厨房设备与用品 | 桌面用品 | 餐饮食材 | 食品综合 | 饮品综合
咖啡与茶 | 冰淇淋设备及物料 | 烘焙设备及物料 | 酒类综合
食品餐饮包装及机械 | 餐饮设计及配套 | 连锁加盟及连锁资源

TOURISM PLUS
SHANGHAI
上海旅游产业博览会

HOTELEX
Shanghai

Finefood
Shanghai

2025年3月30日
-4月2日

国家会展中心(上海)·浦西

大城
大势
大未来

HEY!
HAVE
SOME
FINEFOOD

来
吃
点
好
的
!

| 同期举办 |

上海国际高端食品食材展
SFE上海国际连锁加盟展
CBE上海国际烘焙甜点及轻餐展(春季)
HOTELEX上海国际咖啡美食文化节

- 指导单位：上海市文化和旅游局
- 主办单位：中国旅游饭店业协会、上海博华国际展览有限公司
- 联合主办：中国旅游协会、全联烘焙业公会、上海市餐饮烹饪行业协会

电话(T): 86-21-3339 2248/2244
邮箱(E): Hotelex@imsinoexpo.com
网址(web): www.hotelex.cn / www.sygle.com



扫码预登记
领取门票

HOTELEX

HOTELEX®

国际酒店及餐饮业博览会系列展

SERIES OF SHANGHAI INTERNATIONAL HOSPITALITY
EQUIPMENT & FOODSERVICE EXPO



扫码预登记
领取门票

HOTELEX SHANGHAI 上海展

2025年3月30-4月2日 / 国家会展中心(上海) /



HOTELEX GUANGZHOU 广州展

2025年5月10-12日 / 广州·广交会展馆A区+D区 /



HOTELEX CHENGDU 成都展

2025年7月24-26日 / 成都世纪城新国际会展中心 /



HOTELEX SHENZHEN 深圳展

2025年12月16-18日 / 深圳国际会展中心 /



上海博华国际展览有限公司 **sinoexpo** | **informamarkets**

电话(T): 86-21-3339 2244 邮箱(E): Hotelex@imsinoexpo.com

www.hotelex.cn | www.sygle.com

Hi Asia China Fi Asia China

Hi & Fi Asia-China 2025

第二十六届
健康天然原料、食品配料中国展



2025 06/24-26

国家会展中心(上海)



扫码预登记

致敬全球「味蕾」工匠
For the taste Makers

www.fia-china.com

联系人:上海博华国际展览有限公司 马莹洁 JR Ma 13917425260



普如伟萨 Formax® 成型机：品质稳定、性能可靠

与成品品质一起，下列因素在考虑制定加工设备方案时占有重要份量：

- 食品安全
- 可靠性
- 生产率
- 单品重量控制
- 可扩展性
- 绿色可持续发展
- 灵活性

成型汉堡、鸡块、肉饼以及其他形状的产品是您产品供应的重要品项，稳定如一的产品质量以及规模化的产量对获利而言至关重要

加工原料的形状、大小，温度不尽相同、分布范围广：



粗绞及混料



整肉



奶酪



果蔬



面团

进料方式选择

依据终端产品需求 (从优质到增殖产品)

- Tender-Form®- 高品质
- Verti-Form®- 整肉
- Standard - 增殖产品

NovaMax® 系列

为满足更高产能需求而最新设计的滑板式成型机

- 可根据您的需要选择填料方式
- 可利用现有的Formax成型机模板/配件
- 降低用水量、用电量、降噪
- 可选备件包用于增加产量
- 尺寸：
 - 19英寸 | 500 毫米
 - 26英寸 | 660 毫米



NOVAMAX®8500
Up to 4,500 lbs/hr
2,100 kg/hr



NOVAMAX®8660
Up to 10,000 lbs/hr
4,500 kg/hr

Formax®
使用最优质的部件



模板

VerteX® 系列

转鼓式设计，满足更高产能需求

- 减少废料及次品
- 有助于提高产量的可选备件包
- 高产能
- 带宽尺寸：
 - 26英寸 | 660 毫米
 - 39英寸 | 1000 毫米



VERTEX®660
Up to 9300 lbs/hr
4,100 kg/hr



VERTEX®1000
Up to 14,000 lbs/hr
6,200 kg/hr



VERTEX® 转鼓式模板

可靠的性能

成熟可靠的高效拖拉模板式成型机

- 填料方式可选
- 可使用现有Formax成型机的模板/配件
- 可选择的配套设备
- 宽带尺寸：
 - 6英寸 | 150 毫米
 - 15英寸 | 400 毫米
 - 26英寸 | 660 毫米



F-6™
Up to 1,000 lbs/hr
450 kg/hr



F-400™
Up to 2,100 lbs/hr
950 kg/hr



ULTRA26®
Up to 7,500 lbs/hr
3,400 kg/hr



进料螺杆



敲杯

可选的配套设备，包括：



覆纸系统



料斗提升机



丸子成型转轮



压花机



仿手工肉饼压机



穿梭输送机

应用



牛肉

猪肉

鸡肉

火鸡肉

鱼肉

水果

蔬菜

Provisur® 技术加工设备为您带来更高效益

- 可靠的设备稳定性和耐用性
- 服务和支持
- 可使用标准清洁设备清洗
- 绿色持续发展-降低生产用水、电、气等能源消耗

内蒙古天牧臻肉业有限公司



扫码关注官方微信公众号及小程序

01 | 天牧臻牛羊肉 草原风情，品质保障

在内蒙古兴安盟扎赉特旗工业园区，我们投资并打造了“天牧臻标准化牛羊屠宰加工冷链物流园区”项目，集牛羊屠宰、深加工、仓储及冷链物流等分拆为一体的综合性企业。我们的加工车间采用国际领先的封闭式屠宰，一条龙流水线加工作业模式，主要设备配有查维斯、希悦尔、比泽尔等先进设备，并配备30万级净化车间标准。



02 | 卓越工艺，卓越品质

我们的屠宰工艺采用伊斯兰方式，确保肉质更佳、更适于储存、更好的口感。排酸过程则通过72小时的科学控制，有害物质分解，使营养更易被吸收。分割车间达到30万级净化车间标准，温度控制在8-12℃，为牛肉品质保驾护航。加工车间采用国际领先封闭式屠宰、加工一体化流水线，全程符合GB及欧盟卫生标准，遵循HACCP、ISO-9001、ISO-22000等质量标准，确保产品安全。



03 | 国际认证，品质保证

自品牌开创以来，天牧臻荣获了ISO-9001、HACCP、ISO-22000等多项认证，确保产品严格符合高标准的质量和食品安全。自2020年起，我们的生产和产品符合清真食品规定，并获得清真监制证。2023年6月，我们荣获内蒙古自治区龙头企业称号，更是对我们在行业中卓越表现的肯定。



匠心品质，精湛工艺



得益于内蒙古杭盖草原的辽阔无垠和独特的地理环境优势，无污染、无沙化且无鼠害让天然的草原放牧基地拥有得天独厚的生态平衡，为牛羊提供了充足的食物和舒适的生活环境。同时，我们严格把控合作伙伴的养殖过程，采用科学的养殖技术，以确保牛羊的健康及品质。并通过现代化的牛羊屠宰分割与加工生产线，采用先进的排酸工艺，为羊肉带来了质地细嫩、醇厚悠长的口感。产销一体化保障，旨在为消费者提供放心安全的产品。



Shinho欣和

待世界如家人



“

我们自己不吃的东西，就不要卖给消费者
就更不要生产，要用良心做产品

”

这句话我们坚持了30年，
欣和用心酿造每一瓶产品。



联系电话:0535-6115000 6103706



Your Taste. Our Mission.

您的口味，我们的使命！

海乐香辛料(济南)有限公司
Hela Spice (Jinan) Co., Ltd.

德国海乐调味厂海乐曼·乐尔有限责任公司始创于1905年，位于世界三大香料枢纽之一的汉堡市郊·阿伦斯堡，专业致力于天然香辛料的研发和应用。主要经营天然香辛料、复合香辛料、冻干香草、汤类调味汁、沙司调味酱等系列化调味品，海乐以不断创新的理念和高质量产品进军肉类工业、餐饮业、乳制品业、烘焙业、零售业、海产品以及饮料配料等食品工业的各个领域。我们在中国、新加坡、澳大利亚、荷兰、奥地利、加拿大、智利、巴西、墨西哥设有生产基地和研发中心，代理商分布于世界80多个国家和地区，海乐崇尚在世界各地的可持续发展并积极倡导绿色环保。

海乐香辛料(济南)有限公司是德国海乐调味厂海乐曼·乐尔有限责任公司在中国创建的全资子公司，负责向世界及亚洲地区提供海乐产品和服务。公司全面推行FSSC22000食品安全管理体系，采用德国先进技术和规范的工艺配方，面对中国客户的要求，研发和生产系列中式和中西结合的复合香辛料、精美调味品和食品添加剂，满足不同客户开发美食新产品的愿望，并提供西餐及肉类加工技术培训，产品质量卓越，公司信誉可靠。

我们无偿提供技术咨询、配方服务、现场演示和生产指导。

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH was founded in 1905 at Ahrensburg located in the northern part of Hamburg, which is one of the three spice centers in the world. Hela specializes in R&D and application of series of seasonings: natural spices & herbs, spice blends, freeze dried herbs, sauces and ketchup. Hela products have entered the meat processing industry, the catering industry, the dairy food industry, the bakery industry, the retail industry and seafood industry, as well as beverage ingredients and other areas of the food industry with constantly innovative ideas and high-quality products. Hela has production bases and R&D centers in China, Singapore, Australia, Switzerland, Netherlands, Austria, Canada, Chile, Brazil and Mexico, and Hela has agents throughout 80 countries and regions. The "Universal Hela, Global Food" - "HELA" brand has been spread all over the world and actively promoting green ecological environmental protection concept.

Hela Spice (Jinan) Co., Ltd. is a wholly-owned subsidiary of Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH in China. Hela provides products and high-quality service to the clients in China, Asia and worldwide. Hela is certified by FSSC22000 food safety management system. Hela has adopted advanced German technology and standard technical formula, has developed and produced series of compound spice for Chinese & western style food, seasonings and food additives according to requirement of Chinese customer. Therefore the company shall aspire with our customers for new gourmet products and shall provide technical trainings for western food and meat processing industry. The brand "Hela" is a symbol of excellent quality, and highly reliable reputable products.

Hela provides free technical consultancy, formula service, on-site demonstration and production guidance to our clients.



OUR PRODUCT



SPICE MIX FOR CATERING SERVICE



SPICE MIX FOR SEAFOODS



SPICE MIX FOR PREPARED FOOD



SPICE MIX FOR SNACK FOOD



SPICE MIX FOR MEAT INDUSTRY



SPICE MIX FOR MARKET PRODUCT



Hela Jinan

欢迎莅临N5014海乐香辛料展台

Welcome to visit the N5014 Hela booth.

展会名称：

第二十二届中国国际肉类工业展览会

展会时间：

2024年9月10-12日

展会地址：

济南黄河国际会展中心

(山东省济南市济阳区东郑线绿地国际博

览城北侧约180米)

Contact us

联系我们



山东省济南市高新区机场路2698号
No. 2698 Jichang Road, Gaoxin District, Jinan, Shandong 250107



+86 (0)531 81208707



sales.cn@helaspice.com



www.helaspice.cn



鑫建食品

XINJIANFOOD



全球牛羊肉跨境采购

天津鑫建食品贸易有限公司

诚信 共赢 卓越 担当



联系电话:15122384186

地址:天津市东丽区金钟街道大毕庄工业区天大办公楼205室

您身边的 预制菜/鲜食 包装专家



江苏大江
智能装备有限公司



NY/T 4447-2023 《肉类气调包装技术规范》农业农村部行业标准主要起草单位

- ☎ 13905772505
- ✉ jk@dajiangpack.net
- 🌐 www.dajiangpack.net
- 📍 南京高淳经济开发区龙井路9号



公司官网



添加好友

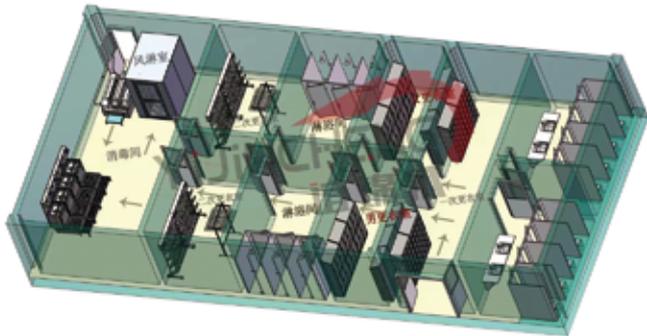


公司抖音



山东谊锦成智能设备有限公司

山东谊锦成智能设备有限公司坐落于博兴县经济开发区,是一家专注于设备研发、制造、销售于一体的绿色生产企业,产品涵盖了国内先进的人员更衣、智能洗靴、门禁洗消设备、油水分离系统、万能蒸烤箱等设备以及其他不锈钢工器具;企业始终坚持“客户至上,服务为本”,始终坚信“质在必得,智赢未来”,严格执行售前、售中、售后服务标准,致力为全球客户提供最优质、安全、高效的食品加工机械和全自动生产解决方案!



谊锦成对食品厂卫生解决方案采用多样化设计理念,一站式整体解决清洁与消毒,所有设备均采用SUS304不锈钢材质制作智能化操控,减少人体接触非食品造成的交叉感染和污染,并且规范人员清洗消毒操作流程,可以将能耗降至最低,清洁效果显著。



人员更衣洗消设备



烘干消毒水鞋架

洗消一体机

重油污洗靴机



烘干衣架

手动/自动风淋室

围裙清洗机



洗消门禁一体机

手持鞋底靴帮清洗机

油水分离设备



油水分离设备是利用油和水的不同密度,对油和水两种不同介质进行分离的设备。广泛适用于食品工业、中央厨房、大型商业综合体、大型国企、学校、大型居住小区、飞机场等不同的单位进行油水分离。是污水处理前端的必需设备。分离出的油脂一般由专业的回收公司回收,可用于提炼生物柴油、做化妆品、做宠物饲料,近几年回收的油脂出口量猛增,出口方向主要是欧洲国家。这些国家用生物柴油是有补贴的。



北京三川金舟贸易有限公司

专注致远·联合共赢

北京三川金舟贸易有限公司，成立于2007年，总部位于北京，在天津、上海分别设有分公司，提供审单、报关、现场查验、物流配送一体化服务。我司目前主营口岸为：天津、上海、大连、青岛、盐田、南沙和厦门七个海港，以及北京首都机场和上海浦东机场两个空港。



我司主要从事进口货运代理、仓储配送等一站式贸易物流服务。自公司创立以来，秉承“客户至上，专业操作，守法经营”的理念，不断优化服务内容，赢得了广大客户的信赖和好评，也建立了业内良好的信誉和口碑。我司在业内深耕多年，为中国出入境检验检疫协会副会长单位；同时是中国食品土畜进出口商会等行业协会的资深会员。近年来，我司蓬勃发展，业务量稳步增长。团队专业、稳定、资深。我司核心团队平均执业超过十年，拥有极为丰富的行业经验。从业多年来，严格遵守法律法规，无不良信用记录。

为方便广大客户，我司同时提供业内相关信息咨询服务，帮助客户熟悉进口贸易和清关流程、国家相关政策、法律法规。也帮助外商熟悉海关政策，规范出口单证、货物标签、包装等内容。我司合作的外商遍布全球，我们据此获悉原产地国家相关政策，再反向助力国内客户。三川金舟倾听客户的心声、满足客户的需求，不断优化自身，力求为客户提供更安全、更高效、性价比更好的服务。欢迎广大客户致电垂询。



专业·安全·高效·快捷



公众号

联系人:高经理 186 1277 0776

杨经理 156 2026 4669

电话:010-88445693

公司网址:<https://www.centralkey.cn>

专业进口清关 一站式服务

专业GMP食品行业防护30年

源头工厂 资质齐全 海量现货 免费设计 在线量体

食品工作服系列



围裙系列



机器人防护服系列



手套系列



智能鞋套机 消毒机



冷库服系列



防护鞋系列



免费电话: 4008203396

GMP 食品防护 研发 设计 生产 租赁 消杀 一站式服务

GMP food protection R&D, design, production, lease, disinfection and sterilization one-stop service



www.021esd.com 京东 淘宝 1688紫羲旗舰店

手机/微信: 13310050451/52/53 13301886713

邮箱: Sales@zxfh.net 工厂: 中国上海·湖南·山东·贵州·越南



全系列速冻装置



- **智能：**数字管理，连续冻结，高效兼容全生产流程
- **立体：**创新风场布置及湿度控制，有效提升空间利用率
- **安全：**环保制冷剂低碳节能；机械化进出料，改善作业环境

适合全品类肉制品、水产品、果蔬等快速冻结
为用户定制个性化柔性生产线



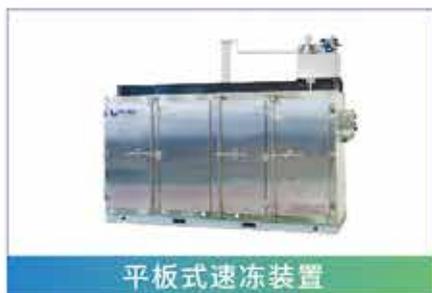
螺旋式速冻装置



流态化速冻装置



隧道式速冻装置



平板式速冻装置



板式搁架速冻装置



堆积式螺旋速冻装置



FOOD SOURCES



食品资源尽在《食品资源》
Food sources are all in FOODSOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846

哈尔滨
2025年 第1期 总第112期
www.food-sources.com



株洲食品群英谱 (上)

《食品资源》城市会客厅专栏

特别鸣谢

株洲市食品产业协会