



3 شب



ایران ایر



1404/02/01



شانگهای



bakery china تور نمایشگاه نان و شیرینی

قیمت کودک بدون تخت (هر نفر)	قیمت کودک با تخت (هر نفر)	قیمت 1 تخته (هر نفر)	قیمت 2 تخته (هر نفر)	توضیحات	نام هتل
-	-	-	-		GOLDEN RIVER-VIEW HOTEL * 4 BB

**خدمات تور :** لیدر فارسی زبان--ترانسفر رفت و برگشت--اقامت در هتل با صبحانه--بیمه مسافرتی--ویزای توریستی

**مدارک تور :** دو قطعه عکس رنگی 3\*4 جدید پشت زمینه سفید--پرینت حساب بانکی--پاسپورت با حداقل 7 ماه اعتبار ضمانت نامه بازگشت از سفر--معرفی نامه شغلی--فرم اطلاعات فردی--تمکن بانکی--اسکن شناسنامه--اسکن کارت ملی

### bakery china نمایشگاه نان و شیرینی

### توضیحات تور :

نمایشگاه نان و شیرینی شانگهای در تاریخ 19 الی 22 می 2025 مصادف با 29 اردیبهشت الی 1 خرداد 1404، در شهر شانگهای برگزار می گردد.

سایت نمایشگاه: <https://www.bakerychina.com>

نمایشگاه نان و شیرینی چین یکی از رویدادهای مهم در صنعت غذایی این کشور است که هر ساله برگزار می شود. این نمایشگاه فرصتی مناسب برای تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و علاقه مندان به صنایع غذایی است تا از آخرین دستاوردها و نوآوری ها در زمینه تولید نان و شیرینی آگاه شوند.

نان و شیرینی در چین جزء مهمی از فرهنگ غذایی این کشور است و تنوع زیادی دارد. در زیر به برخی از انواع نان و شیرینی های معروف چین اشاره می کنم:

#### نان های معروف چین

- نانی نرم و بخارپز که معمولا با گوشت یا سبزیجات پر می شود: (Baozi) نان بخارپز.
- نانی نازک و ترد که معمولا با تخم مرغ و سبزیجات پر شده و به عنوان صبحانه: (Jianbing) نان سرخ کرده. مصرف می شود.
- برنجی که در برگ های بامبو پیچیده شده و به صورت بخارپز تهیه می شود: (Zongzi) نان برنجی.

#### شیرینی های معروف چین



021-91006898

[www.masirsabz.net](http://www.masirsabz.net)



1. کیککی از برنج چسبناک که معمولاً در جشن‌ها و مناسبت‌ها سرو می‌شود (Nian Gao): کیک برنج چسبناک 1. شود.
2. شیرینی‌هایی ترد و خوشمزه که معمولاً با طعم بادام تهیه می‌شوند (Almond Cookies): شیرینی بادام.
3. شامل انواع دسرهای تهیه شده از میوه‌های تازه و ژله ای (Fruit Desserts): دسرهای میوه ای.

### نکات جالب

- تنوع منطقه ای: هر منطقه از چین نان و شیرینی‌های خاص خود را دارد که به فرهنگ و مواد اولیه محلی وابسته است.
  - استفاده از مواد طبیعی: در تهیه نان و شیرینی‌ها، معمولاً از مواد طبیعی و تازه استفاده می‌شود.
  - سنت‌های خاص: برخی از نان‌ها و شیرینی‌ها در جشن‌ها و مراسم خاص تهیه و مصرف می‌شوند.
  - این تنوع و غنای نان و شیرینی در چین، بخشی از جذابیت فرهنگی و غذایی این کشور را تشکیل می‌دهد.
- نمایشگاه نان و شیرینی چین، که معمولاً به عنوان یکی از بزرگ‌ترین رویدادهای صنعتی در این حوزه شناخته می‌شود، فرصتی عالی برای آشنایی با آخرین روندها و نوآوری‌ها در تولید نان و شیرینی است. این نمایشگاه شامل تولیدکنندگان، توزیع‌کنندگان و علاقمندان به صنعت غذا می‌شود و معمولاً در یکی از شهرهای بزرگ چین مانند شانگهای یا گوانگجو برگزار می‌گردد.

### اطلاعات کلیدی

- محل برگزاری: معمولاً در مراکز نمایشگاهی بزرگ در شهرهای صنعتی مانند شانگهای، گوانگجو یا پکن.
- زمان برگزاری: معمولاً سالانه و در تاریخ‌های مشخص که باید به وب سایت رسمی نمایشگاه مراجعه کرد.

### موضوعات نمایشگاه

- آخرین فناوری‌ها و تجهیزات در صنعت نان و شیرینی.
- مواد اولیه جدید و نوآوری‌های غذایی.
- کارگاه‌ها و سمینارهای آموزشی برای ارتقاء مهارت‌ها.

### نحوه دسترسی

1. پرواز: از طریق فرودگاه‌های بین‌المللی به شهر میزبان پرواز کنید.
2. قطار: با استفاده از شبکه قطارهای سریع‌السیر به شهر مقصد بیاید.





3 شب



ایران ایر



1404/02/01



شانگهای



## bakery china تور نمایشگاه نان و شیرینی

وسایل نقلیه عمومی: پس از رسیدن، می توانید از مترو یا تاکسی برای رسیدن به محل نمایشگاه استفاده کنید.

### مزایای شرکت در نمایشگاه

- شبکه سازی: فرصتی برای برقراری ارتباط با سایر فعالان صنعت
- آشنایی با محصولات جدید: مشاهده و تست محصولات جدید و نوآوری ها
- یادگیری از کارگاه ها: شرکت در کارگاه ها و سمینارهای آموزشی برای افزایش دانش و مهارت - این نمایشگاه به عنوان یک پلتفرم مهم برای توسعه و رشد صنعت نان و شیرینی در چین شناخته می شود و می تواند به شرکت کنندگان در گسترش بازارها و بهبود کیفیت محصولات کمک کند

### کارگاه های برگزار کننده در نمایشگاه نان و شیرینی شانگهای

در نمایشگاه نان و شیرینی چین معمولاً کارگاه های خاصی برای یادگیری مهارت های جدید برگزار می شود.

#### انواع کارگاه ها

1. کارگاه های عملی: شرکت کنندگان می توانند به صورت عملی فنون تهیه نان و شیرینی را یاد بگیرند.
2. آموزش فناوری های جدید: معرفی و آموزش تجهیزات و فناوری های نوین در صنعت نان و شیرینی.
3. کارگاه های تخصصی: تمرکز بر جنبه های خاصی از تولید، مانند نان های بدون گلوتن یا شیرینی های سالم.
4. پخت و دکور کیک: آموزش تکنیک های پیشرفته در تزئین و طراحی کیک.

### مزایای شرکت در کارگاه ها

- یادگیری از متخصصان: فرصت یادگیری از سرآشپزان و تولیدکنندگان با تجربه
  - تبادل تجربیات: امکان تبادل تجربیات با سایر شرکت کنندگان و متخصصان
  - افزایش مهارت ها: ارتقاء مهارت ها و تکنیک های جدید در تولید نان و شیرینی
- این کارگاه ها معمولاً در زمان های مشخصی در طول نمایشگاه برگزار می شوند و توصیه می شود که از قبل ثبت نام کنید تا از ظرفیت محدود آنها جا نمانید.

### کارگاه های آنلاین در نمایشگاه نان و شیرینی شانگهای

ویژگی های کارگاه های آنلاین

1. دسترسی آسان: شرکت کنندگان می توانند بدون نیاز به سفر، از محتوای آموزشی بهره مند شوند.
2. تنوع موضوعات: کارگاه ها معمولاً شامل موضوعات گسترده ای از جمله تکنیک های پخت، دکوراسیون کیک و استفاده از مواد اولیه جدید هستند.



021-91006898



www.masirsabz.net



تعامل با مدرسین: شرکت کنندگان می توانند به صورت زنده با مدرسین ارتباط برقرار کرده و سوالات خود را 3. مطرح کنند.

ضبط جلسات: برخی از کارگاه ها به صورت ضبط شده ارائه می شوند تا امکان مرور دوباره محتوا وجود داشته 4. باشد.

### نحوه ثبت نام

وب سایت رسمی نمایشگاه: برای اطلاعات دقیق و ثبت نام در کارگاه های آنلاین، به وب سایت رسمی - نمایشگاه مراجعه کنید.

تاریخ های مشخص: حتما تاریخ و زمان برگزاری کارگاه ها را چک کنید تا از شرکت در آنها جا نمانید -

این کارگاه ها به ویژه برای افرادی که نمی توانند به صورت حضوری در نمایشگاه شرکت کنند، گزینه ای عالی هستند.

### ویژگی های نمایشگاه نان و شیرینی چین

1. شرکت کنندگان بین المللی: حضور برندها و تولیدکنندگان از کشورهای مختلف که به تبادل تجربیات و ایده ها. می پردازند.

2. محصولات متنوع: نمایش انواع نان، شیرینی، کیک و محصولات مرتبط با صنعت نان پزی.

3. کارگاه ها و سمینارها: برگزاری جلسات آموزشی و کارگاه های عملی برای ارتقاء مهارت ها و دانش در زمینه تولید نان و شیرینی.

4. فرصت های تجاری: امکان برقراری ارتباطات تجاری و همکاری های جدید.

### نکات برای شرکت کنندگان

ثبت نام زودهنگام: برای شرکت در نمایشگاه و بهره مندی از تخفیف ها و امکانات ویژه، ثبت نام زودهنگام - توصیه می شود.

آماده سازی نمونه محصولات: نمایش محصولات باکیفیت و جذاب می تواند تاثیر زیادی بر جذب مشتریان و - شرکا داشته باشد.

شبکه سازی: استفاده از فرصت ها برای برقراری ارتباط با دیگر فعالان صنعت، به ویژه در کارگاه ها و سمینارها -

این نمایشگاه به عنوان یک پلتفرم مهم برای رشد و توسعه صنعت نان و شیرینی چین شناخته می شود و می تواند به گسترش بازارها و افزایش کیفیت محصولات کمک کند.

### محل برگزاری نمایشگاه کجاست و چگونه می توان به آنجا رسید؟

محل برگزاری نمایشگاه نان و شیرینی چین معمولا در یکی از شهرهای بزرگ و صنعتی مانند پکن، شانگهای یا گوانگجو است. برای اطلاعات دقیق تر، به وب سایت رسمی نمایشگاه مراجعه کنید.





3 شب



ایران ایر



1404/02/01



شانگهای



bakery china تور نمایشگاه نان و شیرینی

### روش های دسترسی به محل برگزاری

1. هواپیما: اگر از خارج از چین سفر می کنید، می توانید از طریق فرودگاه های بین المللی به نزدیک ترین به فرودگاه به محل نمایشگاه پرواز کنید.
2. قطار: چین دارای شبکه قطارهای سریع السیر است. می توانید از سایر شهرها به وسیله قطار به شهر میزبان نمایشگاه بروید.
3. اتوبوس: اتوبوس های بین شهری راهی اقتصادی برای سفر هستند و از اکثر شهرها به مقصد نمایشگاه حرکت می کنند.
4. تاکسی و وسایل نقلیه عمومی: پس از رسیدن به شهر، می توانید از تاکسی، مترو یا اتوبوس های شهری استفاده کنید. برای رسیدن به محل نمایشگاه استفاده کنید.

### نکات مهم

- برنامه ریزی سفر: حتما زمان بندی سفر خود را از قبل برنامه ریزی کنید تا از ترافیک و شلوغی جلوگیری کنید.
- خرید بلیط: اگر با قطار یا هواپیما سفر می کنید، بهتر است بلیط ها را از قبل خریداری کنید.
- (برای ناوبری) Map apps (برای تاکسی) و DiDi استفاده از اپلیکیشن های محلی: برنامه هایی مانند - می توانند به شما در پیدا کردن مسیر کمک کنند.

### محصولات قابل ارائه نمایشگاه شیرینی چین

مواد تشکیل دهنده شیرینی پزی

- مواد خام و مواد تشکیل دهنده شیرینی پزی
- مواد افزودنی و مواد نگهدارنده شیرینی پزی
- چاشنی شیرینی پزی
- تزئین کیک

تجهیزات شیرینی پزی

- تجهیزات شیرینی پزی
- قالب شیرینی پزی
- کوره و لوازم جانبی

پردازش شیرینی پزی

- mooncake تولید
- قنادی و تولید شیرینی



021-91006898



www.masirsabz.net



3 شب



ایران ایر



1404/02/01



شانگهای



bakery china تور نمایشگاه نان و شیرینی

- آب نبات تولید و آب نبات
- بستنی و تولید بستنی
- تولید اسنک و میان وعده
- قهوه و ماشین آلات قهوه
- R & D پردازش پخت و فن آوری
- محصولات بسته بندی شیرینی
- مواد بسته بندی شیرینی
- تجهیزات و دستگاه های بسته بندی شیرینی
- طراحی بسته بندی شیرینی
- مطالب دیگر صنعت شیرینی
- ابزار و تجهیزات آزمایشگاهی و اندازه گیری
- نمایش ، ذخیره سازی و قفسه های یخچال
- سلیقه در غذا و پذیرایی
- OEM / ODM
- خدمات
- فناوری اطلاعات
- اتصالات و مبلمان برای فروشگاه
- حمل و نقل
- رسانه ها
- موسسات آموزشی
- چه کسانی از نمایشگاه شیرینی چین بازدید می کنند؟
- کارخانه های توزیع شیرینی ۴۹ درصد
- نانوایی و کیک پزی ۲۴ درصد
- نانوا ها و شیرینی پزان ۶ درصد



021-91006898



www.masirsabz.net



- درصد ۶ R&D
- هتل و مطبخ ها ۴ درصد
- عوامل واردات و صادرات ۳ درصد
- سایرین ۹ درصد

### تقسیم بندی بازدید کنندگان نمایشگاه شانگهای چین بر اساس موقعیت شغلی

- تصمیم گیرندگان: ۵۳ درصد
- مدیران تجاری: ۲۹ درصد
- متخصصان فنی: ۱۵ درصد
- سایرین: ۲ درصد

در این مقاله درباره نمایشگاه نان و شیرینی چین به بررسی جنبه های مختلف این رویداد پرداختیم. این نمایشگاه به عنوان یکی از بزرگ ترین و معتبرترین نمایشگاه های صنعت نان و شیرینی در آسیا شناخته می شود و محلی برای گردهمایی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و علاقه مندان به این صنعت است.

از نکات کلیدی این مقاله می توان به موارد زیر اشاره کرد:

1. حضور بین المللی: نمایشگاه با حضور شرکت های داخلی و خارجی، فرصتی برای تبادل ایده ها و فناوری های نوین فراهم می کند.
  2. محصولات متنوع: نمایشگاه شامل انواع نان، شیرینی، شکلات و سایر محصولات مرتبط است که به نمایش گذاشته می شوند.
  3. کارگاه ها و سمینارها: برگزاری کارگاه ها و سمینارها به منظور آموزش و به روز کردن اطلاعات صنعت گران و علاقه مندان
  4. نوآوری و تکنولوژی: نمایشگاه به معرفی فناوری های جدید در تولید و بسته بندی نان و شیرینی می پردازد.
  5. شبکه سازی: فرصتی برای ایجاد ارتباطات تجاری و همکاری های جدید میان شرکت ها و متخصصان این حوزه.
- این نمایشگاه به عنوان کانونی برای توسعه و پیشرفت صنعت نان و شیرینی در چین و دیگر نقاط جهان، نقش مهمی ایفا می کند.

