

11月5日-10日,第六届进博会就要来了。

今年“舌尖上的进博会”依旧精彩纷呈,一大波世界各地的创新美味即将登陆食品及农产品展区:令人耳目一新的巧克力、中式养生口味的风味糖浆、中国限定的火鸡面……

许多展商不仅携多款新品亮相,展馆内还将有诸多现场表演和互动体验。比如,多国选手同台进行烘焙表演赛,多地老字号大师现场“秀技”等,许多美食也将向观展者开放试吃。一起来抢先看看,今年进博会的食品馆又会给味蕾带来怎样的惊喜吧。

展商携多款新品亮相,还将有诸多现场表演和互动体验 今年进博会又来了好多新美食

大米和可可融合的巧克力

连续第6年参加进博会的嘉吉,今年带来了近百件创新美食与展示项目,观展者不仅可以在现场参观、吧台试吃,场外观众也可以通过线上直播间来近距离感受进博会。

今年嘉吉展台亮相进博会有哪些展品?

你知道大米也能成为巧克力的原料吗?通常的巧克力含有奶制品和糖,可能添加牛奶奶粉等成分。而这种巧克力原料来自葵花籽油、大米,甜味来自大米糖浆,应用了新型食品加工技术,实现大米和可可的融合。此外还为亚洲食客开发了全系列有机巧克力和焦糖风味巧克力,不断丰富人们的选择。

此次进博会,一系列创新风味糖浆产品将亮相,包括经典、香草、水果、坚果及中式养生等多种口味。

黑金鲜肉系列宠粮备受宠物主人。其中,含有高达70%的高品质白肉蛋白,是嘉

吉佩玛思特的第一支鲜肉宠物食品系列,采用了从出厂到生产12小时0-4℃冰鲜直达的人食级白羽鸡鸡肉,这一创新制作工艺最大限度保留肉的鲜美口感和原材料的营养价值。

专为中国食客研发的火鸡面

以“三倍辣”惊艳数届进博会的三养火鸡面,今年开设主题为“三养新食界”的展台,将带来专为中国消费者研发的人气新品——三养“韩式甜辣炸鸡火鸡面”。

据透露,该新品基于中国人最喜欢的韩式风味的调研结果,发现甜辣炸鸡口味高居榜首,因此针对这一饮食趋势而专门为中国食客研发。

多款核心产品在中国属于首次登场,包括健康膳食的奶油韩式烤肉味、奶油韩式泡菜味非油炸方便面产品、专注于复刻高级意式餐厅美味的非油炸方便面产品,以及植物萃取的果汁饮料。

老字号大师现场“秀技”

许多参加过历届进博会的观展者,对于总在现场做面包、烤面包的乐斯福展台印象深刻。

本届进博会,“老朋友”乐斯福又邀请了“烘焙世界杯”的参赛队伍——法国队、日本队、韩国队与中国队一起到进博会的现场进行表演。

观展者还可以看到多地老字号同场“秀技”——广州酒家、王宝和大酒店、山东面点大师、杨浦现代职业学校和乐斯福烘焙中心的专家将受邀现场表演中式面点。每天一中一西两支队伍都会提供现场观众一些试吃,让大家领略最高水准的美食技术、文化的交流。

此外,观展者还可以在展台的烘焙中心试吃,可尝到的美食包括青裸面包、镶披萨,也会有正在与中国农业大学国际烘焙产业创新工场合作研发中的黑小麦面包。

晨报记者 徐妍斐

