



ایرلاین
ماهان



مسیر
شانگهای



تاریخ برگشت
1405/03/02



تاریخ رفت
1405/02/30



مدت اقامت
3 شب

نام هتل قیمت 2 تخته (هر نفر) قیمت 1 تخته (هر نفر) قیمت کودک با تخت (هر نفر) قیمت کودک بدون تخت (هر نفر) توضیحات

800 دلار

GOLDEN RIVER-
VIEW HOTEL

(BB)



مدارک و خدمات

مسئولین تور

- فروزان خدارحمی

خدمات آژانس

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

مدارک لازم

- دو قطعه عکس رنگی 4*3 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



توضیحات

نمایشگاه نان و شیرینی bakery china

نمایشگاه نان و شیرینی شانگهای در تاریخ 20 الی 23 می 2026 مصادف با 30 اردیبهشت الی 2 خرداد 1405، 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

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

شیرینی های معروف چین

1. کیک برنج چسبناک (Nian Gao): کیک از برنج چسبناک که معمولاً در جشن ها و مناسبت ها سرو می شود.
2. شیرینی بادام (Almond Cookies): شیرینی هایی ترد و خوشمزه که معمولاً با طعم بادام تهیه می شوند.
3. دسر های میوه ای (Fruit Desserts): شامل انواع دسر های تهیه شده از میوه های تازه و ژله ای

نکات جالب

- تنوع منطقه ای: هر منطقه از چین نان و شیرینی های خاص خود را دارد که به فرهنگ و مواد اولیه محلی وابسته است.



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.



این نمایشگاه به عنوان یک پلتفرم مهم برای توسعه و رشد صنعت نان و شیرینی در چین شناخته می‌شود و می‌تواند به شرکت‌کنندگان 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 کارگاه‌های خاصی برای یادگیری مهارت‌های جدید برگزار می‌شود.

انواع کارگاه‌ها

1. کارگاه‌های عملی: شرکت‌کنندگان می‌توانند به صورت عملی فنون تهیه نان و شیرینی را یاد بگیرند.
2. آموزش فناوری‌های جدید: معرفی و آموزش تجهیزات و فناوری‌های نوین در صنعت نان و شیرینی
3. کارگاه‌های تخصصی: تمرکز بر جنبه‌های خاصی از تولید، مانند نان‌های بدون گلوتن یا شیرینی‌های سالم
4. پخت و دکور کیک: آموزش تکنیک‌های پیشرفته در تزئین و طراحی کیک

مزایای شرکت در کارگاه‌ها

Info@masirsabz.net

021-91006898

09903712541

09203196156

09120217819



کارگاه‌های آنلاین در نمایشگاه نان و شیرینی شانگهای

ویژگی‌های کارگاه‌های آنلاین

1. دسترسی آسان: شرکت‌کنندگان می‌توانند بدون نیاز به سفر، از محتوای آموزشی بهره‌مند شوند.
2. تنوع موضوعات: کارگاه‌ها معمولاً شامل موضوعات گسترده‌ای از جمله تکنیک‌های پخت، دکوراسیون کیک و استفاده از مواد اولیه جدید هستند.
3. تعامل با مدرسین: شرکت‌کنندگان می‌توانند به صورت زنده با مدرسین ارتباط برقرار کرده و سوالات خود را مطرح کنند.
4. ضبط جلسات: برخی از کارگاه‌ها به صورت ضبط شده ارائه می‌شوند تا امکان مرور دوباره محتوا وجود داشته باشد.

نحوه ثبت‌نام

- وبسایت رسمی نمایشگاه: برای اطلاعات دقیق و ثبت‌نام در کارگاه‌های آنلاین، به وبسایت رسمی نمایشگاه مراجعه کنید.
 - تاریخ‌های مشخص: حتماً تاریخ و زمان برگزاری کارگاه‌ها را چک کنید تا از شرکت در آنها جا نمانید.
- این کارگاه‌ها به ویژه برای افرادی که نمی‌توانند به صورت حضوری در نمایشگاه شرکت کنند، گزینه‌ای عالی هستند.

ویژگی‌های نمایشگاه نان و شیرینی چین

1. شرکت‌کنندگان بین‌المللی: حضور برندها و تولیدکنندگان از کشورهای مختلف که به تبادل تجربیات و ایده‌ها می‌پردازند.
2. محصولات متنوع: نمایش انواع نان، شیرینی، کیک و محصولات مرتبط با صنعت نان‌پزی
3. کارگاه‌ها و سمینارها: برگزاری جلسات آموزشی و کارگاه‌های عملی برای ارتقاء مهارت‌ها و دانش در زمینه تولید نان و شیرینی.
4. فرصت‌های تجاری: امکان برقراری ارتباطات تجاری و همکاری‌های جدید



نکات برای شرکت کنندگان

- ثبت نام زود هنگام: برای شرکت در نمایشگاه و بهره‌مندی از تخفیف‌ها و امکانات ویژه، ثبت‌نام زود هنگام توصیه می‌شود.
 - آماده‌سازی نمونه محصولات: نمایش محصولات با کیفیت و جذاب می‌تواند تاثیر زیادی بر جذب مشتریان و شرکا داشته باشد.
 - شبکه‌سازی: استفاده از فرصت‌ها برای برقراری ارتباط با دیگر فعالان صنعت، به ویژه در کارگاه‌ها و سمینارها
- این نمایشگاه به عنوان یک پلتفرم مهم برای رشد و توسعه صنعت نان و شیرینی چین شناخته می‌شود و می‌تواند به گسترش بازارها و افزایش کیفیت محصولات کمک کند.

محل برگزاری نمایشگاه کجاست و چگونه می‌توان به آنجا رسید؟

محل برگزاری نمایشگاه نان و شیرینی چین معمولاً در یکی از شهرهای بزرگ و صنعتی مانند پکن، شانگهای یا گوانگجو است. برای اطلاعات دقیق‌تر، به وبسایت رسمی نمایشگاه مراجعه کنید.

روش‌های دسترسی به محل برگزاری

1. هواپیما: اگر از خارج از چین سفر می‌کنید، می‌توانید از طریق فرودگاه‌های بین‌المللی به نزدیکترین فرودگاه به محل نمایشگاه پرواز کنید.
2. قطار: چین دارای شبکه قطارهای سریع‌السیر است. می‌توانید از سایر شهرها به وسیله قطار به شهر میزبان نمایشگاه بروید.



- خرید بلیط: اگر با قطار یا هواپیما سفر می‌کنید، بهتر است بلیطها را از قبل خریداری کنید.
- استفاده از اپلیکیشن‌های محلی: برنامه‌هایی مانند DiDi (برای تاکسی) و Map apps (برای ناوبری) می‌توانند 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

• تولید mooncake

• قنادی و تولید شیرینی

• آب نبات تولید و آب نبات

• بستنی و تولید بستنی

• تولید اسنک و میان وعده



• 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

• نانوايي و کیک پزی ۲۴ درصد

• نانوا ها و شیرینی پزان ۶ درصد

• R&D ۶ درصد

• هتل و مطبخ ها ۴ درصد



• متخصصان فنی: ۱۵ درصد

• سایرین: ۲ درصد

در این مقاله درباره نمایشگاه نان و شیرینی چین به بررسی جنبه‌های مختلف این رویداد پرداختیم. این نمایشگاه به عنوان یکی از بزرگترین و معتبرترین نمایشگاه‌های صنعت نان و شیرینی در آسیا شناخته می‌شود و محلی برای گردهمایی تولیدکنندگان، توزیع‌کنندگان و علاقه‌مندان به این صنعت است.

از نکات کلیدی این مقاله می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

1. حضور بین‌المللی: نمایشگاه با حضور شرکت‌های داخلی و خارجی، فرصتی برای تبادل ایده‌ها و فناوری‌های نوین فراهم می‌کند.
 2. محصولات متنوع: نمایشگاه شامل انواع نان، شیرینی، شکلات و سایر محصولات مرتبط است که به نمایش گذاشته می‌شوند.
 3. کارگاه‌ها و سمینارها: برگزاری کارگاه‌ها و سمینارها به منظور آموزش و به‌روز کردن اطلاعات صنعت‌گران و علاقه‌مندان.
 4. نوآوری و تکنولوژی: نمایشگاه به معرفی فناوری‌های جدید در تولید و بسته‌بندی نان و شیرینی می‌پردازد.
 5. شبکه‌سازی: فرصتی برای ایجاد ارتباطات تجاری و همکاری‌های جدید میان شرکت‌ها 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 می‌کند.