

第34届中国厨师节新闻发布会举行

近日,中国烹饪协会在京召开发布会,宣布第34届中国厨师节暨2025中国厨艺与餐饮博览会将于2025年10月17日至19日在苏州国际博览中心举办。据悉,本届中国厨师节以“匠传百味,健康筑航,创新厨道,新韵苏香”为主题,集中展示中国餐饮业的发展成果与创新方向。



中国烹饪协会副会长吴颖、苏州江南美食文化基金会秘书长许芳、中国烹饪协会常务副秘书长张大海出席发布会。

全球餐饮界“奥运会” 今年10月登陆苏州

发布会上,中国烹饪协会副会长吴颖代表中国烹饪协会,对长期以来关心支持餐饮业发展的各级领导、合作单位和新闻媒体表示感谢。她介绍,本届中国厨师节由中国烹饪协会与苏州江南美食文化基金会联合主办,苏州市烹饪协会、星河中科(北京)科技有限公司承办,并得到多方支持。苏州江南美食文化基金会方面表示,苏州兼具深厚的饮食文化底蕴和完善的会展条件,为本届厨师节提供了坚实保障。

作为商务部2025年“中华美食荟”餐饮促消费重点活动,本届厨师节和博览会预计吸引超10万专业观众,汇聚全球20余国餐饮业代表,首次将世厨联亚洲区主席会议引入中国,标志着中餐国际影响力提升至新高度。目前,筹备工作已进入冲刺阶段,场地布置、交通接驳、接待安排等均稳步推进,各方力量正协同发力,将呈现一届高水平、国际化的行业盛会。

三大核心板块 论坛、赛事、博览会齐发力

发布会上,组委会介绍了本届厨师节的三大组成部分,涵盖5场高端论坛交流、7项顶级烹饪赛事和4万平方米中国厨艺与餐饮博览会。

本届厨师节将举办5场论坛,即2025中国餐饮连锁加盟发展论坛、中餐出海——餐饮业国际市场战略发展论坛、第34届中国厨师节厨艺交流品鉴会、2025名人堂师徒传承鉴证盛典、2025餐饮供应链新品甄选对接会等活动。

吴颖指出,当前“中餐出海”已从单店模式输出进入体系化扩张阶段,但面临标准化与本土化失衡、品牌认知度不高、供应链成本高、海外合规风险等挑战。本届厨师节特别设立“中餐出海”论

坛,汇聚政府部门、行业协会、品牌餐饮创始人及海外从业者,围绕战略现状、趋势、本土化实践等议题展开研讨,为中餐国际化提供交流平台。

据悉,本届厨师节将举办7项赛事,其规格与规模均创历届之最。其中“2025中餐厨艺世界锦标赛”“2025西餐烹饪技能大赛”已获世界厨师联合会官方认证,来自十余个国家和地区的参赛队伍同场竞技,获奖选手将获国际认可。与此同时,全国金厨菜品展示交流邀请赛、餐饮商用厨房设计大赛、中国餐饮服务技能大赛、饮品研发邀请赛和智能机器人烹饪大赛等诸多赛事也将同期上演,集中展现行业技艺的高水准与新成果。

此外,2025中国厨艺与餐饮博览会将设立4万平方米展区,汇聚涵盖餐饮食材、冷冻速冻食品、酒水饮料、厨房设备、连锁加盟、地方特产在内的全产业链数百家企业参展。同期,大赛产生的近千道创意菜品也将集中亮相,推动赛事成果转化成为流行菜式和行业趋势,带动餐饮创新与消费升级。博览会还将设置行业对接环节,促进产、供、需精准衔接,推动餐饮产业合作共赢。

世厨联亚洲区主席会议首落中国 中餐影响力再升级

除论坛、赛事、展览三大看点外,本届厨师节将在国际交流层面迎来重头戏,世界厨师联合会亚洲区主席会议首次落地中国,将于10月16日在苏州召开。世厨联亚洲区20余个国家和地区的主席及代表已确认参会,这将成为中国餐饮业迄今参与国家最广、规格最高的国际盛会。

会议还将邀请联合国教科文组织认证的“世界美食之都”城市代表,以及来自美国、英国、法国、澳大利亚、荷兰等国的中餐从业者代表,共同探讨亚洲美食文化繁荣与中餐海外传播议题。这将成为中国餐饮“走出去”的重

要里程碑。

匠心与智能同台 传统技艺对话未来厨艺

本届厨师节不仅是技艺的比拼,更是传统与未来的对话。大会将举办“厨艺绝技绝活鉴定会”,推动行业人才的发掘与传统烹饪技艺的保护传承。同时,智能机器人烹饪大赛则展示了科技在餐饮业的应用前景,为行业未来发展提供了新的思路 and 方向。

传统与现代交汇,匠心与智能相映,本届厨师节不仅成为弘扬中华饮食文化的重要舞台,也成为观察行业走向、把握未来趋势的重要窗口。

苏州味道走向世界 全球餐饮人共襄盛典

苏州江南美食文化基金会秘书长许芳表示,苏州兼具深厚的饮食文化底蕴和完善的会展条件,为本届厨师节提供了坚实保障。现当地已成立工作专班,全面开展筹备工作,确保活动高水准、权威性和影响力。她还介绍了苏州菜的特色及在本届厨师节上的展示安排,包括1000平方米的苏味主题展区,集中展示苏味名菜、名点、小吃及非遗美食。

随着筹备工作的稳步推进,第34届中国厨师节暨2025中国厨艺与餐饮博览会已进入倒计时阶段。中国烹饪协会向社会各界和新闻媒体发出了诚挚的邀请,期待大家齐聚苏州,共同见证这一行业盛会的召开。第34届中国厨师节,不仅是全国餐饮人汇聚交流的重要平台,更是展示中华饮食文化独特魅力、增强文化自信的重要窗口。它将有力推动中餐在国际舞台上赢得更大关注,助力中国餐饮在传承与创新中实现高质量发展,为推动中华饮食文化走向世界作出积极贡献。

(周晓辰)

本报讯 吕少威 近日,作为2025北京国际美食荟重要品牌IP活动,“2025北京国际美食嘉年华”以“百味北京 畅飨全球”为主题,在北京朝阳公园礼花广场启幕。该活动汇聚全球特色美食,开启一场“舌尖上的环球盛宴”,更以美食为纽带,织就“美食+文化、旅游、娱乐、运动休闲”等多元体验,活动持续至9月底。

当天,五大洲数十个国家和地区的美食风味荟聚一堂,西班牙海鲜饭、俄罗斯大列巴、意大利恰巴塔、印度飞饼、德国香肠、墨西哥塔可等知名地标美食一一亮相,以其浓郁的异国风情让人垂涎欲滴。汉堡、烤肉、咖喱、烘焙甜品等跨越国界、荟萃风味的融合美食琳琅满目。此次活动不仅满足了市民日益增长的多样化饮食需求,也吸引了大量国内外游客。

该活动不仅是一场美食狂欢,更是一场展现世界风情的文化盛宴。踏入礼花广场,热烈的氛围混合着美食的香气扑面而来。专业大厨现场炫技,咖啡拉花转出精美图案,印度飞饼在空中腾挪飞舞,食物化身艺术品,引来观众阵阵惊呼;俄罗斯舞者身着艳丽花裙,裙摆飞扬间热情洋溢,让游客在热闹和畅快中,感受味觉、视觉、听觉的多重冲击。

美食之外,更有畅游路线惊喜延伸。北京市朝阳区推出亮马河游船专属优惠,国际风情水岸散发着动人魅力,让美食之旅延伸为丰富的城市旅游体验,丰富了市民夜间生活,延长了消费时间,带动夜间餐饮消费大幅增长。同时,美团、抖音联合发布外国餐厅美食地图,方便来京游客“按图索味”,实现美食与文旅的深度融合,拓展了北京美食之都的建设版图,吸引更多国内外游客前来体验。周边的餐厅、商圈和文旅景点掀起新一波以美食为先的消费浪潮,激活周边区域餐饮消费新动能,成为北京国际美食之都建设中亮眼的经济增长点。

现场制作的烟火气、食物的美味滋味、异国的鲜活风情,让人不禁举起手机,把舌尖上的好吃转化成镜头里的样子,让每个热爱生活、喜爱记录的人都能成为“美食推荐官”,传播美味、分享幸福。不少市民游客专程而来,在社交平台上分享了“环球之旅”“打卡攻略”,从必吃美食到最佳拍照点位,详细的攻略吸引了更多人奔赴这场盛会。

北京开展国际美食之都建设以来,餐饮国际化水平不断提升,美团数据显示,2025年1—8月,北京国际美食活跃正餐商户数约5168家,同比增长1.5%;在线交易额约63.7亿元,同比增长6.1%;订单量约5600万,同比增长8.8%;其中西班牙菜、土耳其菜、意大利菜位列国际美食正餐交易额增速前三,分别增长63.2%、52.7%、39.4%。

北京国际美食嘉年华启幕