FHC 中国国际烹饪艺术比赛

2026年11月10日至12日 · 上海

走进上海 FHC 赛场的调味现场

第二十七届FHC中国国际烹饪艺术比赛在上海举行。饮食派担任本届比赛官方指定复合调味料赞助商。



选手俯身处理鱼柳，操作台前摆着饮食派的调味料。



比赛间隙，主厨和观众在饮食派展台交流。

两项挑战，两种烹饪表达

本届赛事设有“饮食派中式融合热菜创新挑战赛”和“饮食派西式主菜创新挑战赛”。在这两个项目中，参赛选手须选用至少一款饮食派指定调味产品。至于用在哪道工序、怎样与主料搭配，则由选手自由发挥。

从比赛灶台到展台

离开比赛灶台，观众还可以走进饮食派展台，近距离了解调味料，与团队交流菜单应用。赛场内外，一个问题始终让人兴致勃勃：　果把这款风味带回自己的厨房，你想怎么用？

从比赛灶台到领奖台

比赛进行时



年轻选手在比赛操作台前取用调味料。



选手在炉台前照看锅中的菜品。



三位年轻主厨一起展示袖口的饮食派标志。

西式主菜挑战赛作品



切开的乳鸽配时蔬与肉汁，盘后立着选手的参赛菜品卡。



鱼肉搭配芦笋与两款酱汁，是另一位选手提交的西式主菜。

阅读完整报道

www.inspirationspice.com/zh/news/fhc-blended-seasonings/

从比赛灶台到领奖台

赛场上的主厨们



获奖选手带着证书来到饮食派展台。



Tom Wen 与两位年轻主厨在展台合影。

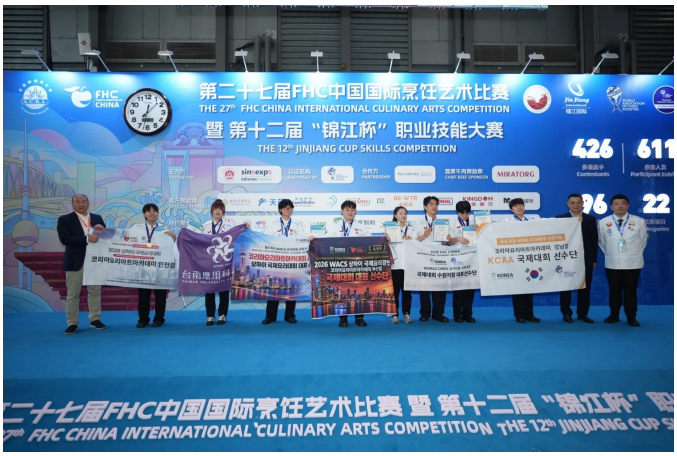


韩国队选手手持奖牌和证书合影。

上海颁奖现场



选手佩戴奖牌、手持证书，在颁奖现场合影。



各支队伍在主舞台上展开队旗。