

2020-2026年中国焙烤食品 行业发展趋势与投资可行性报告

报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

www.cction.com

一、报告报价

《2020-2026年中国焙烤食品行业发展趋势与投资可行性报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.cction.com/report/202004/160024.html>

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司

订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838

海外报告销售: 010-69365838

Email: kefu@gonyn.com

联系人：李经理

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、说明、目录、图表目录

焙烤食品泛指面食制品中采用焙烤工艺的一大类产品。焙烤食品是以小麦等谷物粉料为基本原料，通过发面、高温焙烤过程而熟化的一大类食品，又称烘烤食品。由于焙烤食品中大部分产品都是以面粉配加不同比例的糖料制成，故又有面糖食品之称。

焙烤食品是以小麦等谷物粉料为基本原料，通过发面、高温焙烤过程而熟化的一大类食品，又称烘烤食品。虽然焙烤食品范围广泛，品种繁多，形态不一，风味各异，但主要包括面包、糕点、饼干等三大类产品。

中企顾问网发布的《2020-2026年中国焙烤食品行业发展趋势与投资可行性报告》共十一章。首先介绍了焙烤食品相关概念及发展环境，接着分析了中国焙烤食品规模及消费需求，然后对中国焙烤食品市场运行态势进行了重点分析，最后分析了中国焙烤食品面临的机遇及发展前景。您若想对中国焙烤食品有个系统的了解或者想投资该行业，本报告将是您不可或缺的重要工具。

本研究报告数据主要采用国家统计局数据，海关总署，问卷调查数据，商务部采集数据等数据库。其中宏观经济数据主要来自国家统计局，部分行业统计数据主要来自国家统计局及市场调研数据，企业数据主要来自于国统计局规模企业统计数据库及证券交易所等，价格数据主要来自于各类市场监测数据库。

报告目录：

第一章 焙烤食品概述

1.1 烘焙食品基本介绍

1.1.1 焙烤食品的概念与特点

1.1.2 焙烤食品的分类

1.1.3 烘焙食品在饮食行业的地位

1.1.4 烘焙食品的制作工艺

1.2 饼干

1.2.1 饼干的定义

1.2.2 饼干的种类

1.2.3 饼干的主要配方

1.2.4 饼干的制作工艺

1.3 糕点

1.3.1 糕点的定义

1.3.2 糕点的种类

1.3.3 糕点的基本加工工艺流程

1.3.4 各式糕点的制作工艺及实例

1.4 面包

1.4.1 面包的定义及起源

1.4.2 面包的特点及分类

1.4.3 面包的制作工艺

第二章 2014-2019年焙烤食品行业发展分析

2.1 国内外焙烤食品行业发展综况

2.1.1 欧洲各国焙烤食品行业发展概况

2.1.2 中国焙烤食品行业发展综述

2.1.3 中国焙烤食品行业新概念快速涌现

2.1.4 中国传统焙烤食品行业发展分析

2.1.5 中国低能量焙烤食品的开发分析

2.1.6 中国焙烤食品市场的主要经营模式及形态

2.2 2014-2019年中国焙烤食品行业发展分析

2.2.1 中国焙烤食品行业发展概况

2.2.2 中国焙烤食品市场企业动态回顾

2.2.3 我国焙烤食品生产企业排名情况

2.2.4 我国焙烤食品行业进出口情况

2.3 2014-2019年中国焙烤食品行业区域发展分析

2.3.1 河南焙烤食品行业发展综况

2.3.2 西安焙烤食品行业发展概述

2.3.3 陕西焙烤食品业发展概况

2.3.4 武汉焙烤食品市场的竞争现状

2.3.5 厦门焙烤食品市场竞争状况

2.3.6 合肥焙烤食品市场格局状况

2.4 2014-2019年中国焙烤食品行业竞争分析

2.4.1 中国焙烤食品市场中外品牌竞争激烈

2.4.2 中国焙烤食品行业尚处于初级竞争阶段

2.4.3 焙烤食品企业竞争制胜的关键因素

- 2.4.4 提升中国焙烤食品企业竞争力的策略
- 2.4.5 中国焙烤食品企业差异化竞争策略分析
- 2.5 超市渠道中的焙烤食品营销分析
 - 2.5.1 中国焙烤食品行业超市经营逐渐流行
 - 2.5.2 连锁超市焙烤食品部门的主要经营方式
 - 2.5.3 连锁超市焙烤食品部门经营瓶颈
 - 2.5.4 超市焙烤食品部门经营仍应该坚持专业化分工合作
- 2.6 中国焙烤食品行业发展存在的问题
 - 2.6.1 中国焙烤食品行业发展存在的五大问题
 - 2.6.2 中国烘焙行业发展的短板
 - 2.6.3 中国焙烤食品市场品牌运行面临的困难
 - 2.6.4 我国焙烤食品行业面临的新挑战
- 2.7 中国焙烤食品行业的发展措施
 - 2.7.1 中国烘焙行业的突围策略
 - 2.7.2 中国焙烤食品行业发展主要措施与政策建议
 - 2.7.3 中国焙烤食品市场的区域经济运行建议
 - 2.7.4 焙烤食品终端销售的经营策略探析
 - 2.7.5 农村焙烤食品市场特征及营销建议

第三章 中国焙烤食品行业财务状况

- 3.1 中国糕点、面包制造行业财务状况
 - 3.1.1 2014-2019年中国糕点、面包制造行业经济规模
 - 3.1.2 2014-2019年中国糕点、面包制造行业盈利能力指标分析
 - 3.1.3 2014-2019年中国糕点、面包制造行业营运能力指标分析
 - 3.1.4 2014-2019年中国糕点、面包制造行业偿债能力指标分析
 - 3.1.5 中国糕点、面包制造行业财务状况综合评价
- 3.2 中国饼干及其他焙烤食品制造行业财务状况
 - 3.2.1 2014-2019年中国饼干及其他焙烤食品制造行业经济规模
 - 3.2.2 2014-2019年中国饼干及其他焙烤食品制造行业盈利能力指标分析
 - 3.2.3 2014-2019年中国饼干及其他焙烤食品制造行业营运能力指标分析
 - 3.2.4 2014-2019年中国饼干及其他焙烤食品制造行业偿债能力指标分析
 - 3.2.5 中国饼干及其他焙烤食品制造行业财务状况综合评价

第四章 2014-2019年饼干行业分析

4.1 中国饼干行业发展状况

4.1.1 中国饼干行业发展特点

4.1.2 中国首部饼干新国标政策实施

4.1.3 中国饼干行业运营情况

4.1.3 我国饼干市场发展动态

4.1.4 中国功能型饼干发展分析

4.2 2014-2019年中国饼干区域市场发展分析

4.2.1 北京饼干市场运行状况

4.2.2 河南饼干市场概述

4.2.3 辽西饼干市场竞争激烈

4.3 2014-2019年中国饼干行业存在的问题及策略

4.3.1 我国饼干产业存在的主要问题

4.3.2 中国饼干市场面临诸多困难

4.3.3 中国饼干行业发展缺乏创新

4.3.4 中国饼干企业发展的策略分析

4.3.5 饼干行业的发展建议

4.4 中国饼干行业未来发展分析

4.4.1 中国饼干行业未来发展趋势

4.4.2 中国饼干行业未来市场格局预测

4.4.3 中国饼干市场未来发展态势

第五章 2014-2019年糕点行业分析

5.1 2014-2019年中国糕点行业的发展

5.1.1 国内外糕点行业对比分析

5.1.2 中国工业糕点发展现状综述

5.1.3 我国糕点行业的发展特征

5.1.4 中国糕点市场准入制度提升行业水平

5.1.5 蛋糕企业抢攻电子商务市场

5.1.6 中国传统糕点行业发展三大误区

5.1.7 中国糕点行业质量安全问题解析

5.2 2014-2019年中式糕点市场

5.2.1 中式糕点的特色 and 市场需求

5.2.2 制约中式糕点发展的因素

5.2.3 中式糕点的市场发展方向

5.3 2014-2019年中国糕点行业区域分析

5.3.1 陕西糕点行业发展概述

5.3.2 重庆糕点市场运行分析

5.3.3 天津糕点市场竞争变化态势

5.3.4 贵阳糕点市场发展概况

5.3.5 苏式糕饼面临的问题及发展措施

第六章 2014-2019年月饼行业分析

6.1 中国月饼行业发展分析

6.1.1 中国月饼行业整体发展良好

6.1.2 中国月饼市场运行特点

6.1.3 中国月饼市场消费综述

6.1.4 中国月饼企业的取胜之道

6.1.5 中国月饼市场流行方向分析

6.2 2014-2019年中国月饼市场运行分析

6.2.1 2019年中国月饼行业发展特点

6.2.2 2019年月饼市场发展动向

6.2.3 2019年月饼市场动态分析

6.3 广式月饼

6.3.1 广式月饼的起源与种类

6.3.2 广式月饼的原料及制作方法

6.3.3 广式月饼的发展历程回顾

6.3.4 广式月饼独领国内月饼市场风骚

6.4 其他类型月饼市场概况

6.4.1 京式月饼市场推出“新花样”

6.4.2 苏式月饼有望东山再起

6.4.3 滇式月饼市场变化分析

6.5 2014-2019年中国月饼区域市场分析

6.5.1 湖北武汉市月饼市场概述

6.5.2 广西崇左市月饼市场特点

6.5.3 北京月饼市场调查分析

6.5.4 盐城月饼市场发展动态

6.6 中国月饼包装状况分析

6.6.1 中国月饼包装发展历程

6.6.2 中国月饼包装存在的主要问题

6.6.3 中国月饼包装行业应遵循的原则

6.6.4 中国月饼包装未来发展两大方向

6.7 月饼市场的体验营销探析

6.7.1 月饼的体验营销模式

6.7.2 月饼体验营销与4P要素

6.7.3 月饼体验营销与6E要素

第七章 2014-2019年面包行业分析

7.1 2014-2019年国际面包行业发展概况

7.1.1 欧洲面包种类及制作原料

7.1.2 日本面包行业发展综况

7.1.3 俄罗斯冷冻面包市场发展潜力大

7.2 2014-2019年中国面包行业发展分析

7.2.1 中国面包消费市场概述

7.2.2 江西资溪面包行业发展回顾

7.2.3 山东青岛市面包市场竞争加剧

7.2.4 三种经营形态面包店的盈利策略分析

7.3 2014-2019年中国法式小面包市场分析

7.3.1 新式面包流行的原因

7.3.2 法式小面包发展概况

7.3.3 法式小面包的竞争策略

第八章 2014-2019年焙烤食品原辅料行业分析

8.1 面粉

8.1.1 面粉的种类、性能及焙烤食品对面粉的要求

- 8.1.2 2019年我国面粉市场发展状况
- 8.1.3 2014-2019年全国及主要省份小麦粉产量分析
- 8.1.4 我国政策规范面粉市场发展
- 8.1.5 我国面粉业发展面临的问题
- 8.1.6 中国面粉行业发展的措施建议
- 8.2 糖
 - 8.2.1 我国食糖业发展现状
 - 8.2.2 焙烤用糖的种类及作用
 - 8.2.3 新型糖在焙烤食品中的应用
 - 8.2.4 低聚异麦芽糖在烘焙食品加工中的作用分析
- 8.3 油脂
 - 8.3.1 焙烤食品中常用的油脂
 - 8.3.2 油脂在焙烤食品行业中的主要作用
 - 8.3.3 中国油脂行业发展综况
 - 8.3.4 各品种油脂供需状况
 - 8.3.5 我国油脂市场波动状况
- 8.4 其他原辅料及添加剂
 - 8.4.1 乳与乳制品
 - 8.4.2 蛋与蛋制品
 - 8.4.3 酵母
 - 8.4.4 食盐
 - 8.4.5 食用香精
 - 8.4.6 脱氢醋酸钠

第九章 2014-2019年国外重点公司分析

- 9.1 卡夫
 - 9.1.1 公司简介
 - 9.1.2 卡夫在大中华区的品牌简介
 - 9.1.3 卡夫加紧开发在华饼干市场
 - 9.1.4 2019年卡夫食品公司经营状况
 - 9.1.5 2019年卡夫食品公司经营状况
 - 9.1.6 2019年卡夫食品公司经营状况

9.2 宾堡集团

9.2.1 集团简介

9.2.2 2019年宾堡集团经营状况

9.2.3 2019年宾堡集团经营状况

9.2.4 2019年宾堡集团经营状况

9.3 家乐氏

9.3.1 公司简介

9.3.2 家乐氏加快布局在华饼干市场

9.3.3 2019年家乐氏经营状况

9.3.4 2019年家乐氏经营状况

9.3.5 2019年家乐氏经营状况

第十章 2014-2019年国内重点企业分析

10.1 克莉丝汀

10.1.1 公司简介

10.1.2 2019年克莉丝汀经营状况分析

10.1.3 2019年克莉丝汀经营状况分析

10.1.4 2019年克莉丝汀经营状况分析

10.1.5 克莉丝汀公司的营销分析

10.1.6 克莉丝汀的发展战略解析

10.2 康师傅

10.2.1 公司简介

10.2.2 2019年康师傅控股经营状况分析

10.2.3 2019年康师傅控股经营状况分析

10.2.4 2019年康师傅控股经营状况分析

10.2.5 康师傅饼干市场营销战略解析

10.3 达利集团

10.3.1 公司简介

10.3.2 达利食品行业成功的两大因素分析

10.3.3 达利食品经营模式存在的主要问题

10.3.4 达利“好吃点”市场发展状况

10.4 青岛食品

10.4.1 公司简介

10.4.2 青岛食品发展历程回顾

10.4.3 青岛食品名牌战略分析

10.5 嘉士利

10.5.1 公司简介

10.5.2 嘉士利发展取得的成就回顾

10.5.3 嘉士利扩大饼干市场份额

10.6 嘉顿

10.6.1 公司简介

10.6.2 嘉顿加快开拓大陆市场

第十一章 焙烤食品行业投资前景及未来发展预测

11.1 中国焙烤行业投资前景

11.1.1 中国焙烤食品行业投资结构逐步优化

11.1.2 中国焙烤食品行业投资机遇好

11.1.3 中国焙烤食品行业农村市场潜力大

11.1.4 低能量健康焙烤食品投资前景广阔

11.2 焙烤食品行业未来发展趋势

11.2.1 中国焙烤食品行业的未来发展趋势

11.2.2 中国焙烤食品市场发展动向分析

11.2.3 中国焙烤食品行业的技术发展方向

11.3 2020-2026年中国焙烤食品行业发展预测

11.3.1 2020-2026年中国糕点、面包制造行业预测分析

11.3.2 2020-2026年中国饼干及其他焙烤食品制造业预测分析

附录：

附录一：饼干食品添加剂使用卫生标准

附录二：糕点食品添加剂使用卫生标准

附录三：糕点食品生产许可证审查细则

附录四：面包食品添加剂使用卫生标准

附录五：焙烤食品馅料添加剂使用卫生标准

图表目录：

图表 饼干按原料的配比分类

图表 韧性饼干配方

图表 酥性饼干配方

图表 苏打饼干配方

图表 韧性饼干的生产工艺流程

图表 酥性饼干的生产工艺流程

图表 苏打饼干的生产工艺流程

图表 蛋糕大小与焙烤温度及时间的关系

图表 2019年焙烤食品制造行业企业排行榜

图表 2014-2019年糕点、面包制造业销售收入

图表 2014-2019年糕点、面包制造业销售收入增长趋势图

图表 2014-2019年糕点、面包制造业不同规模企业销售额

图表 2019年糕点、面包制造业不同规模企业销售额对比图

图表 2019年糕点、面包制造业不同规模企业销售额

图表 2019年糕点、面包制造业不同规模企业销售额对比图

图表 2014-2019年糕点、面包制造业不同所有制企业销售额

图表 2019年糕点、面包制造业不同所有制企业销售额对比图

图表 2019年糕点、面包制造业不同所有制企业销售额

更多图表见正文.....

详细请访问：<http://www.cction.com/report/202004/160024.html>