

# 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](http://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>