



乘风破浪，共赴远方

谢小糖食品有限公司

项目汇报

汇报人：乘风破浪团队

CONTENTS

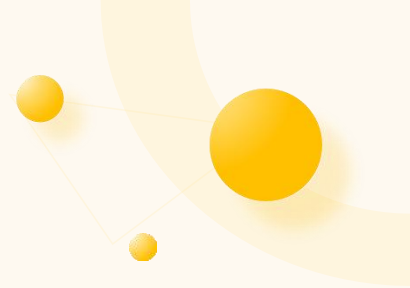
目录

项目介绍

项目过程

项目成果展示

项目收获

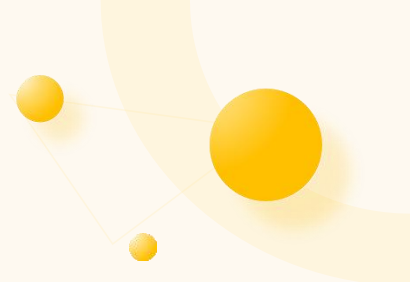


01

项目介绍



团队介绍



唐婷

陈彦辰

蔡璧羽

傅彤

李石志

雷辉

作为学习实战任务，团队为长沙谢小糖食品有限公司开展网站及全媒体开发工作：组长唐婷统筹项目方向、拆解任务；李石志负责网站内容与全媒体素材创作；陈彦辰设计全媒体推广方案；傅彤梳理运营流程、审核内容；蔡璧羽承担网站搭建、资料整理等实操工作；雷辉提供技术支持与数据辅助。六人各司其职、协同推进，以专业所学完成任务。

项目背景

品牌起源

作为由一批高校学生创作的零食品牌腾空而出



非遗产品

零食市场竞争激烈，谢小糖为提升竞争力，开展以常德非遗美食特产为创新项目。



政策环境支持

政府出台食品行业利好政策，为项目实施提供了有利条件。



项目目标



提升品牌知名度

通过官方网站/小红书宣传等手段，让品牌在行业内知名度提高。

宣传家乡美食特点

通过广告宣传等手段，让常德非遗特产锅巴糖出现在大众视野中



提升产品销售额度

提高知名度，使其产品销售额在2026年初1月份提高

全媒体定制





02

项目过程

前期工作



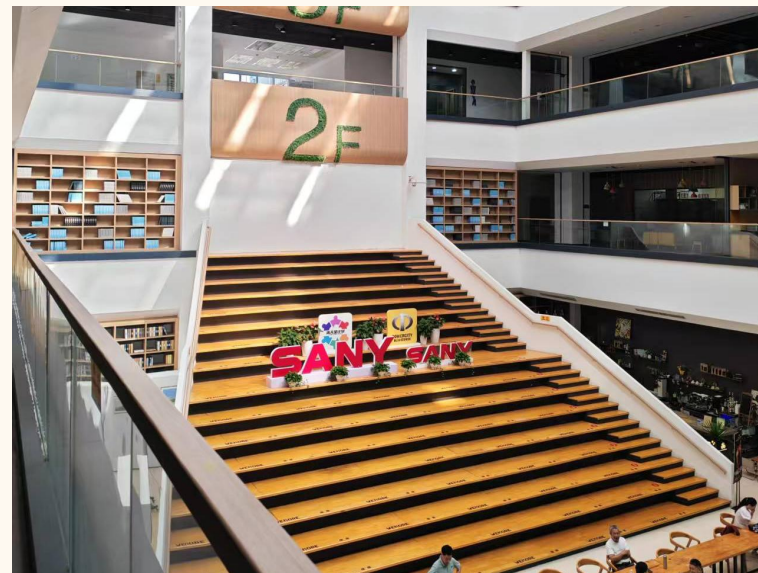
外出寻找项目

在学校商量好准备去外面找企业并出发，信心满满！



寻找失败受挫

寻找多个地方无果，经历了大公司看不上，小公司不想要的一个过程，屡受打击



成功找到项目

功夫不费有心人，在屡屡受挫屡屡爬起后，我们终于找到了

中期工作

调研与需求文档

按照企业的类型调研了多家食品公司
并给谢小糖食品公司制定了需求文档

网站制作

在企业的需求下并为其定制一个官方
网站

小红书推广

给企业推广小红书，让更多人在小红
书能够普及到谢小糖锅巴糖等食品



后期工作

项目验收

在项目制定完成的情况下并及时
进行验收



03

项目成果展示



产品成果呈现



查看

产品成果展现

小红书发布的谢小糖美食推广



产品成果展现

小红书发布的谢小糖美食推广



公众号展示



“谢小糖锅巴糖小窝”坐落于市中心的一条古色古香的街道上
这里不仅提供各种各样的美食
更有一种温馨如家的养生素

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生法则

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生介绍

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生介绍

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生介绍

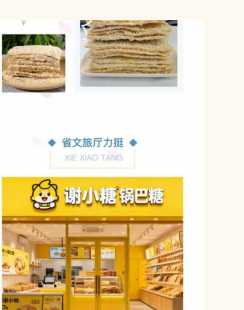
锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生介绍

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

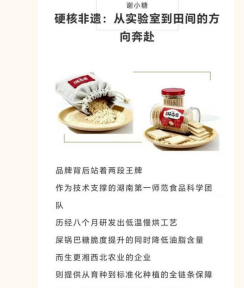
主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生介绍

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生介绍

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。



锅巴糖养生介绍

锅巴糖养生介绍



锅巴糖是养生的底气藏在代代相传的食材，配方里不同于普通糖果依赖添加剂，它的原料都是的食同源的自然好物，每一种都在古籍中有养生记载。

主料锅巴由湖南常德本地优质大米经砂锅烘烤制成中认为大米性品甘甜，有补中益气健脾和未知致而经过烘炒的锅巴，其健脾消食的功能更甚，尤其是和脾胃虚弱，食欲不振的人群，小时候脾胃不适，长辈总会泡一锅锅巴便是这个道理。

核心配料，麦芽糖由糯米发酵制而成或是天然的甜叶菊（本草纲目》中记载，麦芽糖益气，补中健食，止渴润肠止痰，相比干于致糖它的升糖指数更低，带来清口润唇，又能滋养脾胃，避免了甜度对本身的负担。

品牌创始人推荐

品牌自主研发创新型技术使产品保质期延长至180天，物流配送覆盖全国14个省市，48小时全国品牌物流发货

小酥，就是爱

Sweet

新鲜出炉直接入口
无需加热直接入口
吃后飞起来~

二 本土品牌：品牌历史源远流长

区别于全国性品牌口味单一，该品牌深知地域文化，推出关于家乡文化特产，取由非遗传承人开发不同酥饼口感与味型来满足不同地域

在长沙及广西开设了旗舰店及专卖店，日均接待游客超过1000人次，手工打造幸福

谢小酥·手工锅巴糖

关注小酥
领取优惠券
享受更多优惠



湖南独款巴糖糕的养生之道

食材的选择

湖南独款巴糖糕选用了优质糯米、黑芝麻、红枣等天然食材，这些食材不仅口感好，还具有丰富的营养价值。

糯米补中益气，黑芝麻补肝肾乌发，红枣补养脾，这些食材的組合，让巴糖糕不仅是一道零食，更是一道养生佳品。

制作工艺

湖南独款巴糖糕采用传统手工制作工艺，保留了食材的原汁原味，不添加任何防腐剂和人工色素。

每一块巴糖糕都是经过精心烘培，确保口感酥软，甜而不腻，既解馋又健康。



如何将食补融入日常生活

替代不健康零食

很多人喜欢吃零食，但大多数零食都是高糖、高盐、高脂肪的。湖南独款巴糖糕则是一个健康的选择，既能满足口腹之欲，又不会给身体带来负担。

可以在办公室、家里备一些巴糖糕，替代那些不健康的零食，慢慢养成健康的饮食习惯。

搭配其他养生习惯

除了吃巴糖糕，还可以结合其他养生习惯，比如多喝水、规律作息、适量运动等，形成一个全面的养生体系。

养生不是一朝一夕的事，而是需要长期坚持，选择像湖南独款巴糖糕这样的健康零食，可以让养生变得更加轻松、更愉快。

养生不是一种负担，而是一种生活方式。

选择湖南独款巴糖糕，让你在解馋的同时，也能享受到食补的益处。拒绝无效养生，从选择健康零食开始！

END

**古法工艺，传承与创新
的融合**

高川铁器的现代演绎

铁锅的制作工艺源自古代民间，高川铁锅队在保留传统工艺精髓的基础上，进行了现代化改造。通过选择食材、手工翻炒等工艺，最大限度地保留了食材的营养成分和天然风味。

高川铁器的运用，不仅让铁锅的口碑更加飙升翻倍，还避免了高温加工可能带来的营养流失。这种对传统的尊重与创新，使得铁锅在众多烹饪方式中脱颖而出。

匠心制作，品质保证

每一颗铁锅都经过严格的质量控制，从原料采购到成品包装，每一个环节都精益求精。高川铁锅采用无毒生产环境，确保产品的卫生与安全。

此外，铁锅不承担任何人工添加防腐剂和防腐，完全依靠食材本身的天然特性来保持口感和保质期。这种对品质的极致追求，让消费者吃得放心、吃得健康。

**越吃越安心，健康零食
新选择**

适合各类人群

无论是忙碌的上班族、学习压力大的学生，还是注重健康的老年人，这款铁锅都是您的不二之选。它不仅能够满足口味之欲，还能作为身体补充的营养。

对于儿童来说，铁锅的低温烹饪成分能够促进生长发育；对于女性来说，红参等食材的补血功效尤为明显；对于老年人来说，健康营养的法则能够帮助其有效吸收。

随时随吃，方便健康

铁锅小巧便捷，无论是办公室、学校还是户外场合，都可以随时享用。它不仅能够缓解饥饿，还能够为您提供持续的正能量。

在快节奏的生活中，选择这样一款健康零食，不仅是对自己身体的负责，更是对生活品质的追求。越吃越安心，正是这款铁锅的最大魅力。

高川铁锅研发的这款铁锅回源回锅，不仅是对传统工艺的传承，更是对健康生活方式的倡导。它用科学的方法和匠人的工艺，为我们带来了美味又健康的零食。如果能够在寻找一款能够满足口味之欲又不失健康的选项，那么请试试这款铁锅，让它成为你健康生活的最佳伙伴。

END

常德人的情感纽带

在常德，锅巴糖不仅是零食，更是情感的载体。逢年过节，家家户户都会准备锅巴糖招待客人；游子远行，行李里总会塞上几包家乡的锅巴糖。

“小时候奶奶总会在我临别时给我一块刚出锅的‘锅巴糖’，这是许多常德人共同的童年记忆。如今，这份甜香已经成为了连接游子与家乡的情感纽带。”

匠心独运的制作工艺

精选原料的苛刻标准

正宗的常德锅巴糖必须选用洞庭湖特产的珍珠糯米，这种糯米颗粒饱满，黏性适中，经过特殊工艺处理后，能形成独特的酥香口感。

糖料的选择同样讲究，必须采用当地古法熬制的冰糖，与芝麻、花生等配料完美融合，才能达到甜而不腻、香而不油的绝妙平衡。

古法工艺的世代传承

虽然现代食品工业发达，但常德锅巴糖依然坚持传统手工制作。老师傅们凭借多年经验，精准把控每一个环节的湿度和时间。

“机械做的永远没有人情味”，一位从业四十年的老师傅这样说。如今，这门手艺正在传给年轻一代，让传统美食焕发新的生机。

品味常德的正确方式

新锅巴糖的多重美味

直接食用是最经典的吃法，感受酥软与绵密的双重口感；泡在热牛奶或豆浆中，又是一番风味；作为甜品配料，能给蛋糕、冰淇淋增添独特韵味。

当地人还发明了“锅巴糖茶点”，将锅巴糖与常德原产茶配，配茶的醇佳，创造出令人难忘的味觉体验。

把常德味道带回家

如今，常德锅巴糖已经开发出多种包装，从简装到礼盒，满足不同需求。真空包装技术让美味能够长途跋涉而不受损。

常德蜜源，别忘了带几包锅巴糖回家。它不仅是美味的伴手礼，更是一份对家乡的深情记忆。扫描包装上的二维码，还能观看制作过程视频哦！

一块小块的锅巴糖，承载着常德百年的饮食智慧。它用最朴实的方式告诉我们：传统不可守旧，美味可以永恒。下次当你撕开包装，听见那熟悉的“咔嚓”声时，希望你能品味到的不只是甜蜜，还有那份穿越时光的匠心与温情。

04

项目收获



项目收获

谈判能力

在与社会上企业的交谈中很好的锻炼了个人的交谈及谈判能力

专业技能的提升

在给企业进行项目的制作中，专业技能也能得到很好的提升

不服输的性格

在屡经挫折之后仍然坚持下去的勇气和毅力

湖南工程职业技术学院 课程项目验收评价表

课程项目验收评价表

项目名称：长沙谢小糖食品有限公司全媒体定制开发横向项目

项目组名称：湖南工程职业技术学院 乘风破浪团队

项目组成员：唐婷、陈彦辰、蔡璧羽、傅彤、李石志、雷辉

序号	评价维度	评级指标	分值	评价分数
1	专业敬业	职业素养	10	28
2		技能水平	10	
3		工作成效	10	
4	坚持不懈	毅力表现	7	19
5		持续学习	7	
6		目标追求	6	
7	精益求精	品质意识	9	23
8		细节关注	8	
9		持续改进	8	
10	创新升华	创新意识	9	23
11		创新实践	8	
12		行业影响	8	
总分			100	93

请写上您的意见与建议：无

客户签字（盖章）：

联系电话：18692932003

日期：2025.11.27

制表：湖南工程职业技术学院 计算机应用技术专业 曾展曦

22:55  5G 

<



你已收款，资金正在转入零钱通

¥1540.00

零钱通余额

转账说明

转账时间

收款时间

全媒体定制尾款

2025年12月01日 22:55:01

2025年12月01日 22:55:40

未来展望

在这次实训中我们收获了很多东西，这次实训不仅仅是锻炼了我们的性格，更是让我们在走向工作岗位的路上更加顺畅！





感谢聆听

汇报人：乘风破浪团队

- Thank you

2025/12/01