

武汉“智慧大厨”在全球万家餐厅掌勺

长江日报记者冯雪

12月17日中午,武汉滨江天街一家快餐店的后厨,烟火气正浓。四口传统炒锅旁,两台银灰色、方头方脑的“铁厨”正精准地执行着云端指令,倒油、投料、翻炒、调味、出菜,不到2分钟,一份色泽鲜亮、“锅气”升腾的辣子鸡丁迅速出锅。

“自从请了这两位‘数字大厨’,2分钟能稳定炒出4道菜,最关键的是,每道菜味道天天一个样!”店长李师傅擦擦手,指着身后不到二十平方米的厨房感慨,“以前四个厨师转不开身,现在只需要两个人,游刃有余。”

这两台名为“看滚智慧大厨”的炒菜机器人,来自武汉智慧大厨物联网科技有限公司。公司创始人魏胜军是地道的武汉人,IT背景出身,却因一次“不小心”的跨界,在餐饮红海中嗅到了智能化的未来。

惯用代码寻最优解,研发出“有锅气”的炒菜机

时间回溯到2017年。彼时,魏胜军经营的连锁快餐品牌已在武汉、杭州、上海扎根,成为区域龙头,手下管理着160多名厨师。

规模上去了,痛点也来了。“厨师培养周期长,薪资要求高,但流动性也大,最难的是菜品口味波动。今天这个师傅炒的宫保鸡丁和明天另一个师傅炒的,可能就是两种味道。”对于惯用代码寻求最优解的魏胜军来说,这种依赖“人”的高度不确定性,几乎无解。

“能不能用机器替代厨师?”这个念头促使他买回了当时市面上几乎所有能找到的商用炒菜机,测试结果却令人失望:体积庞大占空间,单次出品量少、故障率高,最关键的是,“没有‘锅气’,没有灵魂,这在中餐里是硬伤。”

“核心技术买不来,那就自己造!”2017年,魏胜军毅然创办武汉智慧大厨,这位“最懂餐饮的工程师,最懂技术的餐饮人”,带着三四个人的团队,在一间租来的仓库里开始攻坚。

“我们不信邪。硬件不行就改硬件,算法不行就写算法。为了让菜有‘锅气’,我们建立了复杂的流体力学模型,死磕火焰温度、内胆旋风速比与美拉德反应的数字化关系。”魏胜军回忆。

3个月后,第一代样机诞生。如今,拥有30余项国家专利的“看滚智慧大厨”6.0版本,不仅实现了“小身材、大产能、有锅气”,还攻克了全自动洗锅、全自动投料出菜等难题,将后厨人工介入环节降到最低。

“云菜谱”联通世界,台胞尝到“数字乡愁”

如果说精良的硬件是机器的“躯干”,那么海量、精准的菜谱程序就是其“灵魂”。“看滚智慧大厨”的核心正是机身内那颗看不见的“智慧芯”——云端庞大的数字菜谱系统。

“简单说,这是一个炒菜程序的共享平台,涵盖八大菜系及世界各地的中餐风味。”魏胜军说,这些菜谱并非简单的扫描录入,而是由平台邀请的全球1200多位厨师将拿手菜品分解为一道道精确到克、秒、度的指令。

“这就像一个全球厨艺的‘开源社区’。”魏胜军说。在四川大渡河谷,他们请川菜大师直播开发肝腰合炒、藿香鲫鱼等经典川菜,大师尝到用机器人炒出的菜品后直言:“在成都可以PK过90%的餐馆。”这段直播被台湾合作伙伴看到,直接用该炒菜机器人下载出这道菜谱,复刻出同样味道后兴奋不已。“我们开发的‘云菜谱’,让台湾同胞第一时间尝到了‘数字乡愁’。”魏胜军感慨。

这样的故事不止一例。从兰州驱车前往成都的路上,在藏区一家夫妻小店,魏胜军被一道干煸牦牛肉丝深深打动。他“死缠烂打”,最终说服店主夫妻,在店门口的房车旁将这道承载着高原风味的独特菜肴录制、数字化,上传至云端。这道干煸牦牛肉丝从此加入到“云菜谱”,被更多食客品尝。

目前,该平台菜谱已被用上“看滚智慧大厨”的全球一万多家门店调用,无论机器位于全球何处,都能随时下载、更新菜谱程序,实现“万里同味”。

产品落地21个国家,销量同比增长200%

在武汉,这股“智慧餐饮”的浪潮已渗透进多种业态。汉口某商业区的“小碗菜”快餐店,午市高峰期需应对两三百名顾客,炒菜机器人入驻后,出餐节奏变得稳定可控。多家热干面连锁品牌也引入机器人,专门负责浇头和小炒的标准化制作。

在兰州市西固区的一家“幸福食堂”,机器人更是成为服务老年人的“贴心管家”。这里采用“人工备菜+机器人掌勺”模式,出餐效率翻倍,还能通过数据分析老人喜好,优化营养搭配,控制成本。“午高峰3个小时,它能稳定输出近八十份小炒,抵得上一个熟练厨师。”食堂负责人算了一笔账。

走出国门,“看滚智慧大厨”同样“干得”风生水起。武汉智慧大厨研发的炒菜机器人已在全球21个国家落地,年销量约6000台,其中海外市场占比10%,今年同比增长高达200%。

在新加坡小贩中心,面对老龄化、人手短缺的困境,国会议员在提案中特意点名推荐了这款中国产的炒菜机器人,称赞其做出的炒粿条和福建面“有妈妈的味道”。

在美国纽约,当地合作伙伴受市长邀请,用这台炒菜机器人现场烹制中西合璧的菜肴,备受好评。

如今,公司团队已从初创期的几人扩展到七十余人,在国内炒菜机器人细分领域遥遥领先。

“下一步让AI学习创造菜谱。”魏胜军描绘着未来:AI可以根据餐厅现有的食材,自动生成最优的炒菜程序,甚至能针对每位顾客的个性化需求,实时调整菜品的咸度、湿度、干度。“就像音乐AI写歌、文学AI写诗一样,我们要让AI来写菜谱,让机器不但会做菜,还会‘思考’和创新。”

后厨没有厨师,取而代之的是智能炒菜机器人。“锅气”升腾,味道始终如一,这是武汉创业者魏胜军为全球超万家餐厅带来的改变。

从IT跨界餐饮再深耕科技,魏胜军用一颗“智慧芯”破解中餐标准化难题,让数字化“中国味”香飘世界。



“看滚智慧大厨”炒出的菜品色泽鲜亮,“锅气”十足。



魏胜军带领团队直播开发新菜品。



展会上,“看滚智慧大厨”炒菜机器人引得众人围观。



引入“看滚智慧大厨”炒菜机器人的餐厅后厨。

对话

从武汉光谷的创业工坊,到世界各地的厨房与餐厅,一台台炒菜机器人“颠勺”的不只是食材与调料,更是传统行业与数字时代碰撞出的火花。魏胜军用硬核科技,让世界品尝到源自中国、融汇创新的“未来之味”。

记者:从一个成功的连锁餐饮老板,转头扎进完全陌生的智能硬件领域,当初为何敢做这么“跨界”的决定?

魏胜军:其实算不上“敢”,更多的是被“逼”出来的。我们当时做连锁餐饮,最头疼的就是厨师团队管理。我本身是学IT的,习惯性想找系统性的解决方案。一调研,发现市面上已有的炒菜机器人都不够好,那就自己干。武汉人性格里有点“不服周”,觉得这事我们能做成。

记者:创业初期,最难克服的技术瓶颈是什么?

魏胜军:“锅气”是中餐的灵魂,也是机器最难模拟的。我们买了那么多机器回来试,炒出来的菜总感觉缺乏生气,没有那种“锅气”十足的香气。为此,团队做了成千上万次实验,记录数据,调整参数。记得有一次,我们连续炒了上百锅土豆丝,后来团队里的人看到土豆丝都快“吐”了。但最后做出来,看到青菜下锅“滋啦”一声,那个香气出来的时候,大家都觉得值了。

记者:您提到了很多暖心故事,比如藏区的夫妻店、台湾同胞的乡愁。在您看来,技术除了提升效率,更大的意义是什么?

魏胜军:是连接和传承。去藏区那次,我纯粹是作为一个食客被感动了。夫妻俩守着一个小店,那份干煸牦牛肉丝的味道独一无二。但他们年纪大了,手艺可能传不下去。我们用技术把这份味道“凝固”下来,变成“云菜谱”,全世界买了我们机器的用户都能还原。那位台湾合伙发来的视频里,大家那么开心,那一刻我觉得,我们做的不是冷冰冰的机器,是在用数字技术传递情感和文化。中餐的精髓在于“人情味”,我们想用科技保住这份“人情味”,甚至让它传播更远。

记者:公司扎根武汉,您觉得这座城市的创业环境,给您和团队带来了什么?

魏胜军:务实和韧性。武汉高校多,人才基础好,我们核心团队很多是本地高校毕业的,踏实肯干,能钻研。政府对于科技创新企业的支持也很实在,特别是在软硬件结合的智能制造领域,有很好的土壤。另外,武汉本身就是一个美食之都,餐饮市场活跃,给我们提供了丰富的试验场景和需求反馈。这种“烟火气”与“科技感”的结合,很独特。

记者:展望未来,AI写菜谱听起来很科幻。您想象中,智慧餐饮的终极图景是怎样的?

魏胜军:终极图景应该是高度个性化、充满创造性。未来,可能你走进一家餐厅,机器不仅知道你的口味偏好,比如少油少盐,还能根据你当天的健康数据、心情,甚至天气,推荐或创作一道最适合你的菜。厨房真正变成一个“美味制造工厂”,高效、稳定,但出品却千人千面,充满惊喜。这条路很长,但我们在武汉,有这么好的团队和起点,有信心一直走下去。

(长江日报记者冯雪)

编后

武汉“智慧大厨”走入全球21国的超万家餐厅,形成了巨大的产业规模。

“智慧大厨”解决了厨师人力成本高、菜品口味波动大的难题,以“精准克秒度”的算法,用技术确定性替代人力不确定性,实现“万里同味”,为中餐标准化扫清障碍。

“云菜谱”汇聚全球厨师智慧,将个体经验转化为可复制流通的数字资产,实现烹饪智慧的“开源共创”,构建开放协同的创新共同体。这不仅是简单的技术革新,更是新质生产力驱动的产业变革。

“智慧大厨”根植产业痛点,成长于开放数字生态,以创新效能定义未来,沸腾着中国智造赋能传统、链接世界的澎湃动能。

当AI即将迈入自主创造菜谱的新阶段,我们更期待其引领的不仅是厨房效率革命,更是人机协同、持续创新的产业新范式。

从“单打独斗”到“协同作战”

武汉首个区域高校食品安全联盟成立

12月16日,武汉市首个区域高校食品安全联盟在洪山区正式成立。这一创新举措标志着当地高校食品安全治理从“单打独斗”迈向“协同作战”,为守护数万师生“舌尖安全”搭建起校地联动、校校协同的共治平台。

此次成立的联盟由洪山区青菱辖区内武汉商学院、湖北中医药大学(黄家湖校区)、武汉科技大学(黄家湖校区)、武汉交通职业学院四所高校联合发起组建。成立大会上,洪山区市场监管局、青菱街道相关负责人,四所高校代表及师生代表共同参会,见证这一校园食品安全治理的重要里程碑。

“联盟的成立,标志着我区高校食品安全工作正式步入协同共治、共建共享的全新征程。”洪山区市场监管局相关负责人表示,洪山区立足高校集中的实际情况,创新构建“高校自治、政府指导、校际联动、社会参与”多元工作机制,通过打破校际壁垒,搭建协同监管平台,打造智慧共享的风险防控体系,旨在全面提升区域高

校食品安全保障水平,这既是守护校园饮食安全的务实之举,也是深化校地协同治理、推进基层社会治理现代化的生动实践。

作为联盟首任轮值主席单位,武汉工商学院相关负责人承诺:“我们将恪尽职守开好局,通过求真务实的互检工作、开放互鉴的交流合作,协同强化保障措施,与各成员单位一道筑牢辖区高校食品安全防线。”湖北中医药大学相关负责人也表示,将主动分享校园食堂管理经验,积极参与联盟各项工作,共同营造安全健康的校园餐饮环境。

“能够亲身参与食堂的监督检查,让我对校园餐饮更加放心,也增强了我们的食品安全意识。”一名参与监督的学生代表表示,期待能有更多机会参与食堂监督,为校园食品安全出一份力。

据了解,联盟核心聚焦主体责任落实、场所环境卫生、病媒生物防治、餐具具管理、食品原

材料管理、从业人员管理等7大关键检查项目,

建立100分制评分体系,通过定期互检互评、信息共享、经验交流等方式,引导高校从“被动接受检查”向“主动对标提升”转变。同时,联盟将引入快速检测技术与动态风险评估机制,把风险管理关口前移,并吸纳教师、学生代表及人大代表、政协委员等社会力量参与监督,构建“四方一体”社会共治格局。

“监管部门将从强化指导服务、监管联动、制度保障三方面助力联盟发展,形成治理合力。”洪山区青菱市场监管所负责人表示,对互检中3项及以上不合格的食堂,将被纳入重点监

管对象,增加检查频次,必要时开展联合执法。下一步,联盟将重点打造“放心食堂”示范标杆,探索可复制推广的管理经验;实现隐患共查、问题共治、成果共享,提升治理效能;并以食品安全为纽带,深化校地、校校间全方位合作,

用更严标准、更实举措守护师生饮食安全,为区域发展营造更优环境。

(文:刘阳)

“慧眼”守护舌尖安全

当科技的“慧眼”聚焦食品领域,市民舌尖上的安全便多了一重坚实守护。作为2025年市政府民生实事项目,武汉市强化财政保障,推进AI赋能,通过可视化智慧监管持续织密食品安全防护网。这一举措不仅推动了监管效能的迭代升级,也将民生温度融入监管全过程,以科技夯实安全底线,彰显城市治理的为民初心与责任担当。

科技赋能之下,监管精度与效率同步提质,民生保障领域的痛点难点逐步破解。监管模式从被动排查向事前预防、事中控制、事后提升转型,实现360度无死角实时监控、违规行为自动预警,覆盖2024家重点生产经营单位关键环节,风险处置效率提升六成,实打实的成效印证着科技赋能监管的核心价值。“阳光工厂”里生产线全程透明直播,“阳光市集”内冷链存储时刻守护,“阳光智厨”中违规操作即时抓拍,一系列线上实时监测与线下精准核查高效联动,将各类风险隐患化解在萌芽阶段,用硬核技术为食品安全筑牢坚实防线。

(文:文岚)

用数字技术传递情感和文化