

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“肴滚智慧大厨”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。”对于习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“肴滚智慧大厨”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”。“肴滚智慧大厨”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。在四川大渡河边，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“肴滚智慧大厨”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，“肴滚智慧大厨”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，称赞其做出的炒螺壳和福建面“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。



魏胜军带领团队直播开发新菜品。



展会上，“肴滚智慧大厨”炒菜机器人引得众人围观。



“肴滚智慧大厨”炒出的菜品色泽鲜亮，“锅气”十足。



人们正在品尝由“肴滚智慧大厨”制作的菜肴。

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。那位台湾合伙人发来的视频里，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、充满创造性的。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

筑牢校园食品安全防线

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工商学院、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、政府联动、校校联动、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、餐饮具管理、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，把风险管控关口前移，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“四位一体”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；实现隐患排查、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2042家重点食品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。

智慧监管凝聚起共治共享合力，让民生福祉更可感可及。食品安全离不开多方协同发力，既需监管部门依法履职，更要企业诚信自律、公众广泛参与。可视化系统的全面推广，倒逼经营主体绷紧安全责任意识之弦，不断规范操作流程，强化安全意识，在合规经营中积累市场信任；同时让监管过程更透明直观，群众能清晰地看到食品安全保障举措落地，获得感与幸福感持续提升。

如今，食品企业管理更省心、商户经营更规范，监管履职更精准，消费者就餐更安心，智慧监管搭建多方共赢的桥梁，深化全员参与、同向发力的共治格局。

守护舌尖安全，既要秉持严字当头的坚守，更需依托智慧引领的创新。武汉以智慧监管撬动治理效能革新，让技术之智充分服务民生之需，正是发展成果惠及全体人民的生动实践。这双科技“慧眼”，照亮食品生产流通餐饮的每一个关键环节，更清晰勾勒出以人民为中心的发展思想，为民生安全筑牢长久保障。

（文：文岚）