炒菜机器人能否代替厨师

看似高端的炒菜机器人竟然走进了社区食堂！从今年年初开始，杭州、成都等地均有社区食堂引入智能炒菜机器人，迅速引发网友热议。北京近期也有多家社区食堂引入了炒菜机器人，同样成为后厨的焦点，吸引了不少居民尝鲜。事实上，正是AI技术的快速发展，使机器的深度学习能力得以迅速提高，让炒菜机器人在商用领域快速落地。

在禄米仓新视听产业园的智慧食堂后厨，工作人员将菜品盛出。

智慧食堂当日菜单，菜品价格大部分在10元以内。

现场：炒菜机器人走进社区食堂

“听说这里的菜都是机器人炒的，挺新鲜的，咱们尝尝味道怎么样。”中午时分，还没到开餐时间，东城禄米仓新视听产业园智慧食堂的打餐处就已经排起了长队。队伍里，有家住附近的老年居民，也有刚刚午休的上班族。两三名工作人员穿梭于厨房和前台，一边忙着盛菜，一边和食客打招呼。

食堂开业不到一周，80岁的刘奶奶已经成了这里的常客。“社区食堂菜色多，价格合理，挺适合我的口味。不知不觉就每天都过来了。”老邻居李阿姨也认可刘奶奶的观点，她说一开始还真不知道这家食堂用了机器人炒菜，一点儿也没吃出饭菜的口味和真人做的有什么不同。直到看见食堂里循环播放的宣传片才发现，这家食堂的后厨用上了高科技。

无独有偶，海淀区西三旗街道养老助餐中央厨房最近也新引入了一台炒菜机器人，它凭借出餐快、口味稳、省人力的优势，让辖区内31个社区的老人吃上了更稳定、可口的暖心餐食。

社区食堂的服务对象多为老人，对少油少盐要求较高，新一代的智能炒菜机器人已经能精准控温控料，不仅契合适老化的需求，在卫生条件上也更让人感到放心。工作人员打开炒菜机的底部让记者看，只见食用油、酱油、糖等调料与机器内部相连，只有在调料快用完时，才需要人工补充。炒菜机的操作屏显示，它能根据设定调整油、盐、醋的用量，还能调节火候等制作细节。据介绍，炒菜机全程自动烹饪，会根据设定好的程序，模拟厨师的翻炒动作，并在设定的时间自动下食材、加调料，出品稳定，几乎不需人来操心。炒制过程是全封闭式的，没有油烟迸溅；菜品制作完成后可自动出锅，然后设备自动进行清洗，干净卫生程度一目了然。

揭秘：炒菜机器人为何下沉社区

相比传统人工模式，使用炒菜机器人能将人效提升两三倍，可以大幅精简人力、提升产能和运营效率，同时降低占地与能耗成本。社区食堂对成本较为敏感，机器人能将后厨人力大幅压缩，且无需高薪聘请资深厨师，直接解决了“人工贵”的痛点。

在禄米仓智慧食堂的后厨，记者看到三台炒菜机、一台蒸烤机，它们是厨房里的“主力”。有了它们，这家占地面积近200平方米、每日就餐人数在400到500人左右、荤菜素菜汤品主食一应俱全的食堂，仅6名员工就能忙得过来。智慧食堂的负责人周延萍说，有了智能炒菜机器人，员工最重要的工作就是根据菜品辅助备料——将净菜包中的不同食材，按照屏幕上显示的食材配比图，分装到配菜盒的不同格子里；然后把配菜盒放到指定位置，再设定时间，点击“开始”按钮，让机器人开始炒制，自己却无需专业烹饪技能。

炒菜机器人不仅节约了人力成本，还提高了效率。“像我们今天午餐有10个菜，炒、炖、炸都有，我们从上午九点多开始准备就来得及。如果是传统后厨，估计要更多专业人员更早地开始工作。”周延萍打开手机里的菜单说。

值得一提的是，机器人能无缝衔接净菜供应链，实现“傻瓜式”操作，不仅大大节约了备菜的人力，也降低了对厨师个人技术的依赖。“作为智慧食堂的负责人，我最需要考虑的事就是明天的菜单。”周延萍用小程序向记者演示，选好菜品和菜量后，就能线上订菜。AI会自动计算好需要多少装有胡萝卜丝、西蓝花块、肉丁等原料的净菜包；中央厨房接到订单后，将加工好的新鲜蔬菜通过冷链车运输上门；现场的工作人员可以通过扫描二维码，对食材的重量、营养价值、保质期等基本信息和加工流程进行溯源。同时，智慧食堂利用AI行为识别与机器人炒菜技术，实现了后厨全流程的实时监控与标准化烹饪，让整个生产过程变得更加“聪明”。

探讨：机器人能否代替厨师？

智能炒菜机器人从连锁餐厅进入社区食堂，一方面是餐饮企业降本增效的需求越来越迫切；另一方面则源于炒菜机器人的技术积累以及AI技术的迅猛发展。随着智能化浪潮席卷餐饮全产业链，正有越来越多的餐饮品牌批量配置炒菜机器人。2025年，通常被业内称为中国炒菜机器人的商用元年。有研究报告显示，中国炒菜机器人在2025年的市场规模已突破37亿元，预计到2030年将突破117亿元。如今，许多以“现炒”著称的连锁餐饮，后厨都有炒菜机器人的身影，智能炒菜机器人正从“辅助工具”转变为“核心生产力”。

午饭时间，禄米仓新视听产业园的智慧食堂排起长队。

作为餐饮行业从业者，姜颖健从2017年开始研发全自动炒菜机器人，并在几年前将其应用于自家餐厅厨房，旨在打造全自动无后厨的智能餐厅。他参与研发的炒菜机以快炒菜品为主，聘请国内顶级厨师参与研发，精准控制口味，目前已经研发到第六代。事实上，智能化技术的全面升级，让炒菜机器人自动投料、自动清洗、智能控温等功能越来越精准，新员工简单培训即可上手，使用门槛大幅降低，为机器人大规模进入餐饮企业后厨铺平了道路。

在中国烹饪大师、高级烹饪技师甄建军看来，炒菜机器人确实能减轻人力成本，特别是在车站码头、社区食堂等客流量大、标准化要求高的快餐场景具有优势。但不同消费群体对餐饮的需求不同，炒菜机器人或许无法满足消费者对菜品的更高追求。“作为工具来看，榨汁机、和面机我们也在用。但想真正替代人类厨师，目前还存在一定的差距。”甄建军说，科技发展可能做出更先进的机器人，但它们始终需要人类输入智慧和指令，而不具备人类的感受、认知和思考能力。

甄建军非常看重手工烹饪的情感价值，他认为炒菜机器人追求高效率的同时，也在一定程度上丧失了人情味儿。“对于需要根据当地文化、顾客需求和时令进行调整的场合，炒菜机器人还显得缺乏灵活性。”

不过甄建军相信，未来随着科技的进步，机器和人类厨师可能会形成互补关系，各自发挥优势，共同推动烹饪行业的发展。

（据北京日报客户端）