



银臂颠勺 算法生香

——炒菜机器人为智能餐饮注入活力

科技日报记者 陈汝健

“刺啦——”

水柱喷射在滚烫的锅壁上，锅气升腾。水流精准冲刷着转动锅体的每个角落，不到10秒便完成洗锅。紧接着，自动投料系统启动，食材与调料依序倾入滚烫的锅内，鲜肉丝撞上高温锅壁的油脂爆裂声瞬间充盈炒锅。锅中油星跳跃，食材随锅体均匀地翻飞。2分多钟，一道鱼香肉丝在精准控温中蜕变成诱人的焦糖色。

在唐山高新区的高膳机器人餐厅，这样的炒菜场景每日上演。顾客扫码点餐后，指令瞬间抵达后厨。操作员将配菜盒推入机器人顶部卡槽，指尖轻触面板按钮，一场精确至毫米的烹饪即刻启动。

端午假期，记者步入这家机器人餐厅，不见熟悉的颠勺火光与油烟蒸腾，取而代之的是几台亮银色的方形“大厨”静立其间。邻座的小男孩踮起脚尖，眼睛紧盯着明窗里银臂流畅的翻炒轨迹，惊叹道：“妈妈，机器人炒得比动画片里还快！”

孩子的惊叹，正点破这场舌尖变革的核心——科技赋予中餐前所未有的速度与精准。顾客感叹道：“要不是刚才亲眼看见机器人翻炒，真不敢相信这是机器人制作的。”

该餐厅负责人王诚永介绍：“调味能精准到0.1克，并且温度曲线与投料时序被编码为‘秒、克、度、转/秒’的精密组合，让曾经专属大厨的‘锅气’在算法中重生。”

与传统烹饪方式相比，这些炒菜机器人有着自身的优势。封闭烹饪隔绝了油烟污染、电热驱动摆脱了燃气隐患、高压清洗使得锅壁更加洁净。此外，每3分钟启动一次的智能换气系统，确

保每道菜肴得以保全自身味道。

王诚永说：“目前这几台炒菜机器人每锅能装3.5公斤食材，可以炒制40多道拿手好菜，轻松满足160位食客在此用餐。”厨房深处，自动切菜机的声音韵律十足，分装流水线无声奔忙。在这里，传统后厨的喧嚣鼎沸已经成为过去。

在王诚永看来，炒菜机器人的价值远不止于此。他刚研制出一款容量为10公斤的新型炒菜机器人，专为大型企业食堂量身定制。餐厅一隅，一台正在测试的自动菜肴售卖机立如灯塔，预示着更为广阔的应用场景。“这款加配智能售卖柜的炒菜机器人，进驻高速服务区后，就能让‘无人现炒’24小时抚慰旅途中饥肠辘辘的人们。”他说。

此般智能餐饮变革已在多地萌芽：深圳街头亮相48秒出餐的机器人面馆、北京海淀开设“AI炸串”机器人餐厅、广州落地碧桂园自主研发的首家千玺机器人餐厅。传统后厨的痛点被技术层层击穿，北京大兴区一家自助餐厅经理坦言：“炒菜机器人除了全天无休外，还可以提高出餐效率。”

人力的解放与效率的升维，正由点及面，重塑我们对“一餐一饭”的认知与期待。当机械臂稳健地抖出锅气升腾的菜肴，当数据流精准取代了千年相传的“少许”“适量”，这场静默的餐厅后厨变革，让“做出好菜”不再依赖经验的偶然，而成为可复制、可期待的品质必然。

本版稿件提供：
韩伟 刘梓涵

