廣州機器人餐廳 炒順德菜

聯合報 大陸新聞中心／綜合報導

2020-01-14

炒菜機器人炒菜，雲軌系統機器人空中送餐，門口機器人迎賓 …，全系統機器人餐廳， 「Foodom機器人中餐廳旗艦店 」13日在廣州珠江新城花城匯廣場營業，目前餐廳投入了包括煲仔飯機器人 、 炒鍋機器人 、 雲軌系統等 46種機器人，主打廣東順德菜 。

中新社報導，這家餐廳屬於碧桂園集團的全資子公司千璽機器人餐飲集團 。 與此前部分餐飲企業推出的機器人 /無人餐廳的單獨某個細分領域或者局部環節上的零散應用不同 ，Foodom機器人餐廳旗艦店實現了從中央厨房到冷鏈運輸，再到店面餐飲機器人的全系統搭建與運營 。

其中，自建的中央厨房對食材進行標準化處理（包括切配 、 過油 、 飛水 、 腌製等工序） 。 機器烹飪設備從冷庫自動調取用料，自動烹飪製作 。 送餐機器人或雲軌系統將菜品直接送達顧客所在桌位，顧客在手機上埋單 。

多項機器人設備出菜十分高效，如煎炸機器人 、 甜品機器人 、 調酒機器人等都能實現快速出品，其中漢堡從下單到出品只要 90秒 。 中餐廳配置 32口炒鍋，可以同時 、 不間斷製作，單一菜品炒鍋機器人平均烹飪時間僅需 3至 5分鐘 。

參與機器人菜品研發的中國烹飪大師林潮帶表示，傳統餐飲業的菜品容易因為廚師不同 、 技藝高低，會出現品質不穩定 、 口味差異大等問題，他們參與研發的機器人做出來的菜品品質十分穩定 。

千璽機器人餐飲集團副總經理蕭然表示，除了大陸內地，機器人中餐廳還將走向港澳，以及東南亞 、 歐美等全世界有華人的地方 。