

# 在花城汇中区品尝机器人出品的菜式

## 在系统化机器人餐厅感受高科技炫酷



■胭脂粉和水晶蓝的 Foodom 机器人中餐厅科技感十足。

1月12日,碧桂园旗下千玺机器人餐饮集团自主研发核心技术的 Foodom 机器人中餐厅旗舰店亮相广州珠江新城花城汇中区,装潢设计科技感十足,由机器人唱主角的炫酷餐厅,你值得拥有。

■新快报记者 陈斌/文 (受访者供图)

### 科技感 沉浸式体验十足

Foodom 机器人中餐厅各式机器人琳琅满目,胭脂粉和水晶蓝的色调瞬间勾起好奇心,进门处一枚粉色美少女般的是迎宾机器人,她的名字叫“小智”,你只要站在她面前说:“小智小智!”她就会回答:“我在呐!”你问她:“小智你可以做些什么呀?”“我可以帮你领位,偶尔还会聊天。”她就像现实版 Siri,活生生站在眼前,还没进入餐厅,已经趣致横生。

餐厅设计同样匹配机器人主题,带着太空时代的穿越感,外围一排玻璃窗后有甜品机器人制作冰激凌,进入餐厅水吧间有酒水机器人调制鸡尾酒,餐厅空间一幕玻璃墙将用餐区与烹饪区隔开,烹饪区里并排站着的是炒菜机器人和煲仔饭机器人,送餐机器人有的在地上跑,有的在“天”上“飞”,机器人们在 600 平方米的空间占据着有利地形,各司其职。

接收到点菜指令后,炒菜机器人会从后厨自动分拣完成配菜工序,按预先设定好的烹制程序在指定时间内完成烹炒和自动装盘,菜

品会通过头顶上方的轨道系统经送餐机器人传送到餐桌上方,当餐桌上方的灯亮起时,即是提醒客人菜品即将放下,行云流水般将菜品悬吊下来的过程如同电影蒙太奇,食客只要将菜品从特制的托盘里取下来放到餐桌上就可以开始享用。

仔细观察,空中送餐机器人十分遵守“交通规则”,当一枚送餐机器人取完餐后,倘它需要前往的轨道被其它机器人暂时占用,它会不动,乖乖等在原地,甚至会根据其它机器人可能的路径选择退让,直到它的轨道被空出来,它才“虎躯一震”,抖擞精神前往送餐……

在地上跑的机器人也很忙碌,一些不适合高空投送的菜品会交由陆上机器人配送,三层格子里装着不同餐桌的菜品,如果它在你用餐的桌子旁停下来,那么你按一下餐桌上的按钮,属于你的菜品一格会开启,你就知道要搬哪一格的菜上桌了。

### 稳定性 每次出品味道一致

作为食客,最关心的问题当然是机器人做的菜好不好吃?我可以很负责任地告诉大家:还行!如果按粤菜底子的口味打分,基本上可打八九十分,负责培训机器人的人们中国烹饪名师、国家级评委、顺德厨师协会会长林潮带也这么认为,我在机器人餐厅现场采访林潮带时,林大师给出了 90 分的高分。

在林大师看来,人做厨师,与机器人做厨师,最大的区别在于人相对来说比较有灵活性,懂得变通,但稍嫌不够稳定,十次里总有两三次会出状况,但机器人不会,机器人通过预先调试好的程序来保证出品的稳定性,让出品标准化。

林大师表示自己刚听说要培训一批机器人做菜的时候他都震惊了,但摸索下来发现机器人还真真是“孺子可教”,“我们研发菜品也根

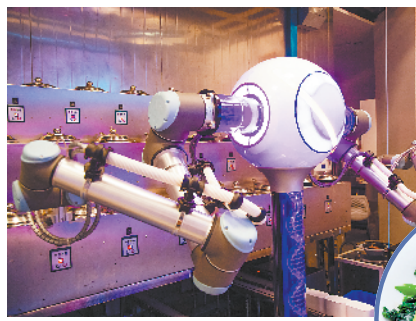
据机器人的特性,对原本的菜式烹制流程进行适当调试,让机器人做出来的菜更符合‘凤厨’手笔。”

以当天一道惊艳了全场的鸡汤炒菜心为例,成品依旧呈现碧绿色泽的菜心,熟口程度属于刚刚断生的最佳状态,食家们懂得,青菜最难达到状态正是如此,机器人确有“过人”之处。

目前 Foodom 机器人中餐厅已研发推出的菜品有 30 多道,还在不断研发调试中,后厨也并不全部是机器人掌控,厨师团队还是活生生的人,只不过相对一般中餐厅的后厨人数来说只保留了约三分之一,服务人员的数量同样锐减,在机器人餐厅吃饭,自助是主旋律,点餐、取餐,基本上都自助完成,最主要是体验被机器人“包围”下的酒饌佳肴,觥筹交错时光!

### Foodom 机器人中餐厅

地址:广州市天河区花城大道 89 号花城汇中 B 区 MB3-28 铺



■挥舞双臂的煲仔饭机器人像在舞蹈。



■机器人烹制的均安煎鱼饼。



■惊艳全场的鸡汤姜丝炒菜心。

# 在购书中心遇见最文艺的面包新语

## 在新年伊始期待有品质的定制茶歇

### 形象店

#### 开启烘焙+阅读模式

面包新语购书中心店位于广州购书中心一层正门,店内明亮温馨文艺感十足,舒适的座位区及柔和有现代感的装修风格呼应品牌新一代形象店特色。新店融入购书中心“书香”,书架、书籍的装饰和点缀营造出别具特色的“烘焙+阅读”模式,在阅读氛围浓郁的复合式休闲空间,将天河路车水马龙隔离,让人不自禁在“城市生活文化中心”静静坐下,一块面包,一杯饮料,一本书,在温暖烘焙香中遇见书中美好。

### 新一年

#### 将推多项升级转型

新店开幕典礼上,面包新语发布了品牌 2020 年新目标,除全新店面形象,面包新语还将进行多项升级转型,满足日益变化的顾客需求。

首先,坚持不断在产品口味、产品造型上推陈出新,带给顾客更多新鲜感。产品创新一直是面包新语的品牌坚持及发展信条,最新推出的“金松”,就是将招牌产品“松松”与时下流行的流沙咸蛋黄结合,市场反响很好。

确保产品品质的同时,面包新语还将进一步“苦练内功”,加大研发投入,为品牌注入更多年轻活力,也会因地制宜,根据购书中心门店的商圈特色,推出相应的独家特色产品。新一年面包新语也将推出定制茶歇服务,为企业客户提供更多个性化服务。

新年伊始,来自新加坡的 Bread Talk 面包新语为广州消费者带来惊喜,品牌新一代形象店在广州购书中心揭幕,成为全广州最具书香的烘焙店。



■店面烘焙香与书香共享。



### 茶歇定制

#### 下午茶的高级定制

定制茶歇,即下午茶私人定制,针对企业客户、私人派对,按不同主题场景提供生日会、公司年会、商业接待、开业酒会、婚礼宴会等定制甜品台服务。

茶点搭配不仅提供主题蛋糕、切片蛋糕、曲奇、果盘三明治等,还有果茶、果汁、咖啡等饮料,灵活搭配,自由组合。需要配合特殊主题的节日氛围,也同样有专业研发师根据需求设计别致主题款、创意款。更包含配送摆盘、氛围布置等一站式服务,节庆主题、婚庆主题、商务风、公主风……只要提出需求,均可量身定制,个性化设计,从视觉到味觉全方位定制专属仪式感。

面包新语的法国蓝带大师研发团队、资深专业营运团队的服务经验,面包新语对食材的严格和制作的用心,以及面包新语在广深地区 100+门店的就近服务,都能为你的定制茶歇方案添上百分之百的安心和满意。



Bread Talk 面包新语(购书中心店)

地址:广州市天河区天河路 123 号  
广州购书中心 1 楼正门 NO-120 号