

机器人、预制菜、人工智能搅局——

餐饮变局下的烹饪班教些什么

本报讯 孙毅 2025 智能机器人烹饪大赛于本月中决出金奖,在国宴大厨、非遗大师的注视下,获奖机器人连续制作了宫保鸡丁、麻婆豆腐等六道菜品。机器人、人工智能、预制菜……越来越多的新科技、新概念搅局餐饮市场,大厨的地位似乎已经岌岌可危。那些烹饪学校、烹饪培训班还在培养大厨吗?笔者实地探访变局中的烹饪班。

学会拼厨艺也要会“讲故事”

北京市劲松职业高中(以下简称“劲松职高”)的实训大楼里,烹饪专业高一新生,开始了他们学厨的第一课。中式面点课堂,从揉面开始;西餐基础厨房课堂,先学煎鸡蛋;中餐砧板课堂,在讲切土豆丝……

面团不听话,磕鸡蛋没有想象的简单,土豆总是滚来滚去,从初中教室到职高厨房,迈出这一步并不容易。

“这跟当年我学厨已经大不一样,不管是硬件条件、师资力量还是教学方法。”1983年,向军成为劲松职高首批烹饪专业学生,他学厨的第一课从磨刀开始。如今他是学校餐饮服务集群主任、中国烹饪大师,并身兼众多国际餐饮委员会委员和国际大赛评委。

他40多年的职业生涯,经历了餐饮培训行业的多次大变革。“改革开放之初,餐饮业大发展,20世纪80年代,北京有上百家烹饪学校。到2000年前后,高考扩招,

我们的生源受到很大影响。2008年左右,北京的烹饪学校大约还剩60多家。之后,国家推进改革发展示范校建设,北京的职高进行了整合,包括劲松职高在内,几所有实力、有规模、有特色的职高脱颖而出。”

当下,机器人、人工智能、预制菜等全新元素掀起的变局,是对整个烹饪培训体系的新考验。

“我已经快退休了,但从来没有停止过学习。”向军常把“别当井底之蛙”挂在嘴边,“我们现在教学过程中,也完全接纳新的技术,包括人工智能。”学校组织学生作品展示,不只是拼厨艺,还要求学生们拍摄、剪辑短视频,“要会讲故事”,把菜肴背后的寓意和文化说出来。

学校的首都工匠学院,为餐饮行业高端技能人才提供定制课程。首都工匠学院墙壁上,有“大董”董振祥的宣传海报。“‘大董’不但有顶尖的技艺还有开放的思维,只有这样才能在变局中生存。”

寻找机器取代不了人的地方

“客观说,机器人、预制菜的出现,确实会在一定程度上挤占人工的岗位,我们不回避这些影响。”劲松职高教学副校长陈清很坦诚地说,职业院校的特点,就包括面向市场、积极应变。

作为国家重点职业高中,劲松职高烹饪专业三年职高、“3+2”中高职衔接和五年“专科人才”三种学制并举,动态更新核

心职业能力,培养了不同规格的专业人才,适应市场多元化需求。

“我觉得现在餐饮行业已经有很多细分的市场。”向军举例,快节奏消费,就走进连锁餐饮;体验特色菜肴,去主厨餐厅耐心等待美味呈现。

他不愿意用预制菜或者机器人厨师来定义某个餐厅,因为新名词、新事物也有新的受众。“而且,我觉得预制菜这个词给消费者很大的误导。以前,我们中式厨房里也有扣肉这样的预加工菜肴,这叫预制菜吗?”

一上午的实训课,向军在一旁看着,眼里带着不易察觉的期许。他说,学厨是一个考验心性的过程。过去,五年出师,十年主厨。他知道现在生活节奏快、普遍浮躁、愿意挣快钱,所以不断尝试让学生们“沉下来”。

忙完一上午的课程,学生们向老师们道别,去休息吃饭。向军收起严肃的一面,自豪地说:“你看那些米其林餐厅,主厨在食客面前操作,一边做菜一边把菜的创意、背景、文化讲述出来。我们的学生也已经有在北京、荷兰等地做相似的尝试,很成功。我想,这是机器取代不了人的地方。”

以前教大厨现在教家庭主妇

剁好的肉馅、泡好的江米、案板菜刀、油盐酱醋……一切准备停当,孙果抬头看

了一眼已经落座的学员们。此时,距离这堂顺义区家庭餐制作技能培训班开课,还有5分钟时间。培训班由顺义区人力资源和社会保障局打造,此批班级是免费培训,通过两天的“理论+实操”教学,助力学员了解关于烹调的“技巧”“秘诀”。顺义区人社局通过打造一批精品实用型培训课程,助力劳动者挖掘技能潜力,助推实现就业创业、技能增收。

孙果是北京人,国家名厨,北京联合大学旅游学院餐饮管理系高水平外聘教师,同时也是北京市锦绣前程职业技能培训顺义学校签约讲师。“我是科班出身。”课堂间隙,孙果介绍自己的职业经历。他从职业学校起步,从磨刀学起,师傅当年语重心长地拍着他的后背说:“今后你就有饭辙了。”意思是即便学厨不精,会磨剪子磨菜刀,也能讨口饭吃。

孙果后来当过机关食堂大厨,承担过重要活动餐饮保障,现在主要从事中国饮食文化传承、餐饮技能培训和职业技能鉴定工作。在他的烹饪课上,既有餐饮专业的学生,又有酒店厨师,还有普通家庭主妇“煮夫”,面向普通大众、小班化、个性化的课程如今更受欢迎。

在他看来,国人追求的中餐,并不一定是精细繁复,而是追求那一股烟火气。“现在大家关注餐饮业,关注机器人、预制菜,我真感觉是好事。任何事物的发展都是螺旋上升的。关注的人多,才能促进整个行业的发展。”

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 141.00元
季度订价: 35.25元