

厨电在变,饭菜却不变! 不妨试试海尔厨电

■ 本报记者 许意强

如果你留意观察身边的年轻人,会发现中国饮食生活的潮流风向标已悄然生变:一度风靡市场的自助餐厅不再火热,点评网站前三名鲜有自助餐身影;除了追求有格调的餐厅外,更多年轻人开始回归厨房;烹饪小白对便捷、品质烹饪的需求,正在养肥自嗨锅、微波速食等免烹调和预制菜市场……

物质生活水平的提升,让人们彻底摆脱温饱线的挣扎,考虑“吃的多不多”的问题已让位于“吃的精不精”。这一次,海尔厨电给出完全不同的答案:即颠覆以“人”为主导的烹饪模式,让厨电成为主角。通过食联网美食生态平台,为用户提供从购买、一键溯源、一键烹饪的智慧美食方案,颠覆过去去洗菜、备菜、找菜单、做菜流程。更为关键的是,无需用户繁杂操作,只要会加热,就能轻松做出北京烤鸭、烤乳鸽、蒸剁椒鱼头等大师菜。当厨电真正替代“人”在厨房掌勺,背后是更庞大的生态平台来支撑。

颠覆“工具”性能,厨电化身家庭大厨

石器、骨器、铁器、陶器;罐、鼎、盆、鬲;火堆、土灶、煤气灶……



三翼鸟智慧厨房

从旧石器时代、农耕时代到近现代,从用火到用电,灶具、炊具、厨具等厨房用具,在材料、形状、工艺等方面虽然衍变数千年,千姿百态,但其一直作为“人的工具和助手”参与在美食烹饪中,并不具备主观能动性。

如果不能颠覆厨电的价值,即便食材在变,再先进的厨电也只能做出同样的饭菜,“缺芯少魂”状态下,传统厨电是不可能改变烹饪和饮食生活。但这一切在三翼鸟智慧厨房中发生变化:不会做饭?每天想吃不一样的美食?不用吃外卖,不用下馆子就可以吃到。不会做,也不必

费尽心思学习烹饪技艺,只需选择一道大师菜。当选择北京烤鸭,下单后,快递会将北京烤鸭鸭胚送上门,不需要化冻直接放进海尔烤箱一键烹饪,100分钟就能吃到正宗北京烤鸭。

不用费时费力学习和提升烹饪技巧,用户唯一需要做的就是菜品选择,剩下交给海尔厨电完成烹饪过程。“原来不爱下厨,是因为先要买菜,然后洗菜、切菜、备菜、找菜单、看烹饪工艺,没等开火好心情都没了。现在完全不同了,我只要下达指令,食材送到后放进烤箱就可以了,不但菜品选择多,还完全不考验厨

艺。”一位常居北京的95后用户这样表示。他正是海尔食联网生态众多受益者之一。

除了北京烤鸭,海尔食联网还拥有蒸剁椒鱼头、烤乳鸽、蒸鲍鱼等16道全国名厨的拿手菜。不仅如此,海尔食联网联合中国烹饪协会顶级厨师资源持续开发更多大师菜。而所有这些需要繁琐流程的菜品,在三翼鸟智慧厨房里,均仅需3步就可以轻松完成。

科技无法提升用户厨艺,但三翼鸟智慧厨房可以。这是厨电功能定位的第一次改变,从传统的烹饪工具变身每个家庭的“大厨”,配合预制菜模式,让家常菜不再“家常”,也为用户精致生活和高端品味锦上添花。

不只更新菜品,还以生态重塑饮食文化

“我们不只是做了一只烤鸭,而是为用户提供一个场景化生活方式。”海尔食联网科技CEO张瑜表示。这种场景化生活方式,契合的正是快节奏生活的当下,越来越多消费者,尤其是年轻人群的饮食新需求:不仅要求饮食精致、便捷,也要求更健康、有营养。

益普索(Ipsos)发布的全球研究报告显示,在努力减肥的中国受访者中,77%的人选择锻炼+

健康饮食。对这部分“谈脂色变”的人来说,烤鸭上桌一般也是直流口水、不动筷子。一直深度洞察用户需求的海尔食联网有了新解决方案:推出减脂25%的减脂版烤鸭,让用户吃得美味的同时,也能更健康。

而能烹饪出减脂版烤鸭的海尔烤箱,不仅仅是烹饪美食的工具,也是食联网生态的平台,涵盖了从食材购买到预制菜研发再到一键烹调的全流程解决方案。同时,这也是覆盖全球5大研发中心、12个行业的千余家生态资源方的能力缩影。

在海尔厨电构建的食联网生态中,用户不再需要去适应厨电、学会使用各种智能厨电,而是厨电主动服务用户。这也让全球厨电产业看到:海尔食联网生态通过重构“人、美食、烹饪”三者关系,开启了中国厨电产业以及中国烹饪产业的时代变革大潮。

多位餐饮从业者预测,因为中国人饮食文化需求的悄然生变,预制菜和智能厨电正在慢慢抢占一二线城市年轻人的厨房。当海尔厨电进入更多中国家庭,食联网生态也将如影随形,带动越来越多的大师菜走上餐桌,并且随着用户个性化需求不断升级,海尔智慧厨房则指引和示范饮食文化新大方向的路径,并推开一扇通往未来家庭饮食生活方式的新大门!

股票代码: 003020



立方制药
LIFEON PHARM



Pay Back The Society
With Sincere Desire &
Exquisite Technology

为人以诚 为事以专

国内多类型渗透泵控释口服药品提供商

致力于先进口服给药技术的研究与应用

广告