

400余位餐饮人齐聚武汉 2026中国餐饮食材共创“英雄榜”揭晓



3月26日，武汉国博洲际酒店内座无虚席，大屏幕上，“餐饮臻味典范品牌奖”“消费者口碑领军品牌奖”等六大奖项依次亮出，台下掌声与快门声交织。这是2026中国餐饮食材共创大会暨中国餐饮食材共创英雄奖颁奖典礼的现场，来自全国餐饮产业链的四百余位从业者齐聚一堂，共同见证行业标杆的诞生。

本次大会由良之隆食材节、山曦资本、湖南湘菜食材产业联盟联合主办，网聚资本、大湘菜报、红餐网、百度智能云等多家机构协办。大会以“聚势共赢，链接未来”为主题，聚焦新周期下生态协同与数字化赋能的实践路径，通过主题分享、榜单发布、产业交流等环节，探索供应链整合与模式创新的新可能。

作为大会重头戏，“2026中国餐饮食材共创

英雄奖”六大奖项正式揭晓。评选采用企业申报、行业推荐、大数据筛查及专家评审相结合的方式，围绕品牌力、市场表现、品质创新、消费者口碑等维度，从数百家候选企业中遴选出最终获奖名单。

“餐饮臻味典范品牌奖”授予在产品风味塑造上表现突出的企业；“消费者口碑领军品牌奖”聚焦获得市场广泛认可的品牌；“供应链匠心品质奖”表彰在食材安全与品控方面表现严格的供应链企业；“柔性供应服务典范奖”关注在响应速度与交付精准度上建立优势的服务商；“餐饮匠心品质奖”致敬坚持产品主义、穿越行业周期的“守味人”；“智慧供应链解决方案金奖”则授予在数据共享、协同创新等方面推动产业效率提升的机构。

■来源：新湖南湘菜频道

武汉餐饮界 迎来“最古老”烧烤 马王堆汉方风味 引发行业关注

3月27日，一场融合千年汉韵与荆楚风味的“非遗汉方烧烤——风味巡礼”武汉站品鉴会圆满落幕。本次活动由客串一把供应链管理服务有限公司主办，不仅为湖北餐饮界带来了一场别开生面的汉代饮食文化体验，也为本地餐饮市场注入了新的供应链活力。

本次活动以“风味巡礼”为主题，其文化根源可追溯至长沙马王堆汉墓出土的饮食遗存。在湖南省博物馆的指导下，客串烧烤研究院成功复原了33款源自两千多年前的汉代风味菜品，该系列目前已获批区级非物质文化遗产。从古老的漆食盒到今日的餐桌，一场跨越时空的味觉对话在武汉上演。

品鉴会上，复原汉代贵族炙肉风味的“古法牛炙”成为全场焦点。其精选牛肉部位，搭配汉代特有的食茱萸秘制酱料，呈现出麻、鲜、香三层递进的口感，不辣却层次丰富，赢得了在场湖北餐饮同仁的高度评价。此外，山胡椒牛肩肉等特色菜品，也以其独特风味展现了非遗汉方烧烤的魅力。

本次活动吸引了近百位来自湖北及周边地区的餐饮从业者、行业专家和媒体代表参与。在自由交流环节，多家本地餐饮企业对非遗汉方烧烤表现出浓厚兴趣，并与客串一把达成初步合作意向，也为湖北餐饮人提供了从产品供应到盈利模型的全链路支持，降低了合作门槛。

■来源：新湖南湘菜频道

智能炒菜机器人烹饪大赛武汉举行 “芯厨师”夺得金勺奖



3月29日下午1点，武汉·良之隆中国食材电商节现场，一场智能炒菜机器人烹饪竞技大赛在C6馆比赛区举行。本次大赛主题为“智烹未来·味鉴创新”，来自多个品牌的智能烹饪设备同台竞技。商用炒菜机器人“芯厨师”作为首位出场的参赛设备，最终获得大赛金勺奖。

比赛现场，各参赛机器人依次展示烹饪能力。“芯厨师”不仅展示了其菜谱库，还现场制作了六道横跨南北风味的菜品：猪头肉炖肥肠、荆沙酱炒鳝鱼丝、泥蒿炒腊肉、辣椒炒肉、辣子鸡、麻婆豆腐。

“芯厨师”品牌总监杜辉在比赛期间登台介绍。他指出，餐饮行业当前面临招工难、成本高、出品不稳定三大难题。他举例说，像猪头肉炖肥肠这类考验功力的硬菜，传统后厨很难做到在任何时间、任何地点、由任何人操作都能保持同一水准。

据杜辉介绍，“芯厨师”试图通过技术手段解决这一困局。该设备将老师傅的烹饪经验转化为精准的控温曲线与时间程序，从而复制复杂菜品的制作流程。在效率方面，通过高效的温控系统，简化了传统炖煮的烦琐步骤，缩短了出餐时间。同时，投料精确到克、温度精确到度、时间精确到秒，目的是实现不同门店的菜品一致性。此外，设备还通过超高温瞬时锁鲜技术，模拟中餐“锅气”所需的临界温度与时间点——机器臂翻转炒锅时，火焰腾起，肉香四溢。

获得金勺奖后，主办方及评委对“芯厨师”的产品性能和商业应用价值给予肯定。杜辉表示，该设备可降低餐饮门店对高技术厨师的依赖，缓解“招工难、留人难”问题，帮助实现菜品品质稳定和运营成本控制。

■来源：新湖南湘菜频道

