



新财智

智能家居、音频眼镜……  
悄然走入市民日常生活  
AI绘就消费新图景

12月2日,宋女士和朋友在二七万达广场B1的宋潮食间漫步,古生古色的过道里有一片围挡格外显眼,只见挡板上写着科大讯飞、京东数码品牌升级调整中;学而思学习机新店开业、敬请期待。3家门店挨得颇为紧凑,她不禁感慨道:“如今AI的触角已蔓延至日常所逛的商场。”

服务多元生活场景

当前,一系列AI硬件正在蓬勃发展,应用场景持续拓展。位于京广南路上的小米智能生态体验馆内,包含了智能玄关、智能阳台、智能书房、智能客厅、智能厨房、智能卫浴、智能卧室等场景,展示了照明、安防、影音娱乐等性能各异的智能家居设备,消费者可通过语音控制、自动化联动等感受一波“随声而动”的乐趣。

“小爱同学!”“在!”“宠物喂食器出两份猫粮。”12月2日,张先生在该体验馆的智能阳台内进行语音操作,感受智能生活的魅力。

“会唱歌”的眼镜,你见过吗?在优胜南路上的宝视达眼镜店内,就展示了这样一款AI音频眼镜。“这款眼镜上个月刚入驻线下门店。”店内的销售人员向方女士介绍,戴上眼镜后,双手轻轻触摸最前面的眼镜框,会听到一个声音,接着便能绑定手机蓝牙,享受听歌、拨打电话、AI通知播报等功能。方女士一连试了好几个功能,很是心动。

AI作业批改、AI指尖翻译、AI课外伴读……以AI功能为核心构建的学习机,正在教育市场驰骋。12月2日,在二七万达作业帮内,销售人员指着一款AI学习机向王女士介绍称:“对于薄弱点,可以通过视频课和练习题来巩固。”

销售人员拿着桌面的课本向王女士演示具体操作方法:“孩子答完题目可以直接批改,还能进行错题重练、薄弱提升练习。英语课本放在智能眼下,用手指着英语句子便能识别朗读,还能进行发音测评。”

AI正在渗透消费者

AI成为消费新趋势。中国国际电子商务中心研究院与浪潮卓数、中新经纬研究院联合发布的《2024双十一消费洞察报告》显示,在产品特性上,“智能”特征明显,AI成为家电选购的重要元素。同时,超过三成消费者关注3C数码产品的AI功能,二成关注或选购了智能穿戴设备。

京东发布的双十一成绩单显示,AI电脑、AI手机、AI键鼠、AI音箱成交额同比增长均超100%,AI智能眼镜成交额同比增长200%。科大讯飞公布2024年双十一战报显示,AI硬件销售额同比增长65%……

“AI技术在服务消费场景中的应用,不仅提升了消费者体验,也为商家提供了更多的创新机会。随着AI技术不断服务消费场景,人们的日常生活将会更加智能化、个性化和便捷化。”专家认为。  
记者 孙婷婷

# 539道菜品让人“烹”然心动

## 第九届全国烹饪技能竞赛总决赛在郑落幕



厨艺食雕展示

12月3日,历时86天、历经全国19个分赛区的层层选拔、经过2天总决赛紧张激烈的巅峰对决,第九届全国烹饪技能竞赛在郑州圆满落下帷幕。2天时间里,来自全国20个省市的270名选手用精湛的厨艺呈上了539道精美绝伦、口味醇正的作品,在天地之中掀起一场色香味俱全的饕餮美食盛宴。

### “郑”烹盛宴 全国270名选手巅峰对决

第九届全国烹饪技能竞赛由中国烹饪协会、中国商贸轻纺烟草工会全国委员会、中国就业培训技术指导中心、中国商业联合会、河南省总工会、郑州市人民政府联合主办,河南省商贸轻纺烟草工会、郑州市总工会、河南省餐饮与住宿行业协会承办。

本届竞赛以“继承、创新健康、美味”为主题,于9月9日在河北赛区开赛,经过层层选拔,来自全国20个省市的19个代表队270名选手站在了在郑州举行的全国总决赛现场。总决赛共设置中式烹调师、中式面点师两个赛项,270名选手分别为分赛区中烹金奖前15名、中面金奖前5名。其中,中式烹调师赛项201名选手,中式面点师赛项69名选手。

玫瑰坚果松鼠酥、一掌定乾坤、太极豆腐汤……决赛赛场上,选手们专注努力,在继承传统技艺的基础上勇于挑战和创新,共出品作品539道,极大地丰富了传统菜品特色体系,也为各地进一步拓展农副产品副产品的烹饪运用、充分发挥餐饮业的经济拉动作用奠定了良好的基础。

### 创意菜式 传递营养健康理念

闭幕式现场,鲜肉提褶包、雪顶藏鲜、柿柿如意等40道菜肴获颁健康菜肴奖,骆飞、马君欢、李洋和梁红涛、林琳、张建涛等选手分别获得中式面点师赛项和中式烹调师赛项的家乐创新奖,王兴华、周境、郭永丰等选手获中式面点师赛项银奖,陈伟明、张魁、谢泳琛等选手获中式烹调师赛项银奖,马迪、王成欢、罗龙熙等选手获中式面点师金奖,翟军帅、刘勇、张景会等选手获中式烹调师赛项金奖,黄家波、潘玥辰、马君欢等选手获中式面点师赛项特金奖,束凤鸣、方辉、陈治宇等选手获得中式烹调师赛项特金奖,黄佳波、潘玥辰、马君欢分别斩获中式面点师赛项冠亚军,束凤鸣、方辉、陈治宇分别获得中式烹调师赛项冠亚军。

“我们欣喜地看到,参赛选手们通过发挥自身的专业技艺水平,在参赛作品设计、食材选用搭配、技法得当运用、调味合理适度、呈现美观大方、注重卫生

### 技能筑梦 促进郑州餐饮技能水平提升

本次决赛全面展示了新时代烹饪技能人才风采,充分体现了近年来全国餐饮行业高速发展的烹饪水平,涌现出许多既体现地方传统特色又具有创新理念的作品。

“我参加的是中式面点师赛项,作品是梅干菜肉包和玫瑰坚果松鼠酥。梅干菜是浙江绍兴地区的特产,我在梅干菜肉包这个作品里融入了我们当地的这种食材,来推广一下我们当地的品种。油酥类我做的是玫瑰坚果松鼠酥,我们对馅料进行了改良,里面增加了坚果、果干,让馅料更加丰富,口感也更加好。”获得中式面点师赛项冠军的黄佳波说。

今年27岁的河南选手陈治宇虽然是赛场上的“新人”,但凭借巧思妙想,他让传统菜式在新时代焕发出了新的生命力,获得了中式烹调师赛项的季军。

“我带来的是黄香管扣雨花鸭舌和低温慢煮虾卷鲜鲍两道作品,黄香

安全、节约环保、营养配膳等各个方面都下足了功夫,全面地展现了“继承、创新、健康、美味”的竞赛主题及当代餐饮工作者扎实的技能水平和良好的精神风貌,在传统中餐美食基础上呈现出很多创新亮点。”决赛总裁判长王海东说。

本届竞赛的赛事方案和评判规则借鉴了国赛、世赛的办赛理念,设置了与国际接轨的评分细则,优化了评审流程,对具备执裁资格的裁判员进行了两期专题培训,最终19个分赛区共派遣457名裁判员秉公执裁。

“郑州总决赛裁判员人数创历史新高,达到61名。其中,中式烹调师赛项40名、中式面点师赛项15名,理论考试阅卷裁判6名。另外,总决赛还设立了由6位顶级烹饪大师组成的裁判顾问团,遴选了4位营养专家现场对比赛作品评分,向行业乃至社会传递‘减油、减盐、减糖’的营养健康理念。”中国烹饪协会副会长乔杰说。

管扣雨花鸭舌由黄香管与卤熟的鸭舌构成,在传统菜式的基础上,我用卤熟的鸭舌摆成雨花的形状,兼具美观、创意,卤香味足。”陈治宇说。

“全国烹饪技能竞赛每5年一届,这是首次将决赛场地放在郑州,有助于进一步促进郑州餐饮从业人员的服务、技能水平提升。”郑州市餐饮与饭店行业协会会长邓胜利说,在郑州举行的总决赛将拉动大众对豫菜的了解,让郑州的从业者更加注重提升技艺,把豫菜做得更好。

决赛现场还举行了一系列丰富多彩的农餐对接、美食展览、非遗技艺展示、地标食材创新应用等活跃市场、繁荣餐饮的促消费活动,在大力弘扬中华优秀传统文化、传承中餐烹饪技艺的同时,进一步提振地方经济社会发展信心,推动地方餐饮经济高质量发展。

记者 杨丽萍 杨柳/文 周甬/图