

2026 年 8 月 18 日

中華電力全電智能煮食廚藝賽 人工智能協助評審 推動智慧餐飲發展

中華電力有限公司（中華電力）日前舉辦第四屆「傳承低碳・全電智能煮食廚藝賽」，結合低碳煮食、全電廚房及創新科技，推動餐飲業邁向智能化及可持續發展。今屆賽事設專業廚師組及學徒組，共有 17 位參賽者以有機低碳食材烹調中式及創意菜式，展現廚藝傳承、創新思維與低碳理念。

今年賽事更首次在評審過程中利用人工智能（AI）技術，透過智能鏡頭及能源數據，分析廚房運作效率、環境安全及衛生水平，展示創新科技在現代餐飲管理的應用潛力。同場亦展出多項智能餐飲科技及應用方案，促進業界交流。

中華電力客戶成功及體驗高級總監劉麗娜女士表示：「本港餐飲業正面對轉型及減碳挑戰。中華電力透過舉辦『全電智能煮食廚藝賽』，結合 AI 評審、全電煮食及低碳理念，促進智慧餐飲生態圈發展，推動業界應用創新科技及 AI，提升自動化水平及實踐可持續營運。中華電力將繼續推廣全電廚房及智慧能源管理方案，協助業界提升營運及能源效益，支持香港邁向碳中和。」

自 2023 年首屆「全電煮食專業大賽」舉辦以來，比賽主題隨餐飲業發展不斷演變，由低碳、高效能及自動化，發展至今年的 AI 主題，展示創新科技如何協助業界提升能源效益、生產力及顧客體驗。賽事不僅見證餐飲業的轉型歷程，更體現中電持續以創新方案支持業界邁向智慧及可持續發展。

關於中華電力有限公司

中華電力有限公司（中華電力）是香港公用事業公司，由在香港交易所上市的中電控股全資擁有，為亞洲規模最大的私營電力公司之一。中華電力在香港經營縱向式綜合電力業務，為供電地區範圍內超過 600 萬人提供高度可靠的電力供應及優質的客戶服務。

圖片說明：

圖一



（左起）群生飲食技術人員協會理事長許美德師傅、中華電力客戶成功及體驗高級總監劉麗娜女士、職業訓練局副執行幹事陳可恩女士，以及中華電力客戶成功及銷售總監盧志華教授為「傳承低碳・全電智能煮食廚藝賽」主持開幕儀式。

圖二及圖三



中華電力舉辦「傳承低碳・全電智能煮食廚藝賽」，結合低碳煮食、全電廚房及創新科技，推動智慧餐飲發展。

圖四



群生飲食技術人員協會理事長許美德師傅(右二)分享利用 AI 智能鏡頭記錄整個烹飪過程，自動識別食材、份量、烹飪時間、火候操作，實現廚藝傳承與標準化管理。

圖五



比賽評審過程首次引入 AI 技術，透過智能鏡頭及能源數據分析，分析廚房運作效率、環境安全及衛生水平。大會評審利用 AI 智能鏡頭審核參賽者是否遵守廚房安全及衛生標準，包括工作服穿戴、個人防護裝備及工作區整潔度等，作為評分參考。除協助評審外，AI 智能鏡頭亦可廣泛應用於智慧廚房管理，透過實時監測廚房環境及衛生情況，例如地面積水、違規吸煙及設備異常等，並即時發出提示，協助提升食品安全、工作安全及營運效率，推動餐飲業邁向智慧化發展。

圖六



學徒組別利用 AI 設計菜式光影效果，結合投影技術與作品互動，將主題動畫投射到菜式上，為評判帶來更具視覺震撼及沉浸感的餐飲體驗。AI 降低創作門檻，即使沒有專業設計背景，也能快速生成富創意的視覺內容，讓更多餐飲從業員和學徒輕鬆實現創新構思，呈現色、香、味俱全的餐飲新體驗。

圖七



參賽者利用溫度感應墊，即時監測食物及餐具溫度，確保菜式維持最佳食用狀態，提升食物品質及用餐體驗，同時有助標準化餐飲服務流程。

圖八



參賽者以有機低碳食材烹調中式及創意菜式，展現廚藝傳承、創新思維與低碳理念。

- 完 -