

美的厨房和热水事业部2025年创意大赛

为厨艺探索者打造的 智慧烟灶组合

参与赛道：高校赛道

参赛团队：对了说到美的

提交时间：2025年5月12日

目录



- 设计背景
- 核心人群分析
- 用户旅程图
- 用户痛点分析
- 目标人群厨房布局分析

- 设计机会点
- 服务蓝图
- 用户使用旅程
- 方案呈现

- 烹饪步骤呈现
- 智能集成模块

- 技术落地与商业化

设计背景——趋势催生新需求

S

社交化学习兴起，

72%的Z世代通过短视频/食谱

APP学做菜，

但厨房实操转化率仅**39%**

技术依赖加深，90后对智能家电接受度超

70%。

烹饪必修课

社交化学习

技术依赖

需求洞察：

为什么“做饭前”是关键战场？

“想做饭但不知道做啥”：

多数新手卡在“灵感阶段”，而非技术问题（数据：厨房实操转化率仅39%；下厨房APP 60%用户搜索关键词为“简单”“网红”）。

“三分钟热度”：

兴趣驱动（如看完《中华小当家》）后，因缺乏即时转化工具而放弃。

机会：

将智能烟灶变成 **“兴趣→菜谱→实操→兴趣”** 的桥梁，通过内容共鸣降低启动门槛。不是教用户做饭，而是帮他们找到 **“非做不可”** 的理由

核心人群特征

技术杠杆型厨艺探索者

社会阶段:

处于生活自理能力构建期，
如独居、家庭角色转变、
技能学习阶段；

行为共性:

依赖数字工具解决问题，
愿为降低学习成本付费。

细分标签及痛点

「初学厨艺少年儿童」

任务驱动 初高中生 自理能力
生活实践 劳动技能



典型场景痛点：需要劳动课作业打卡+社交平台展示。数据支撑：青少年劳动课设备采购需求年增210%。

「独居青年」

上班族 网络依赖
生活技能 经济自立 社交压力



典型场景痛点：认为“自己做饭比点外卖更健康，但不会做”；想做饭但怕失败，需“零压力引导”；隐性炫耀欲（“偷偷练成拿手菜惊艳朋友圈”）

行为特征:

- 收藏100+食谱但实操仅3次
- 厨房工具全是“网红款但落灰”

「家庭责任觉醒丈夫」

速成 家庭关系 尊严焦虑
中年成长 结果导向 工具羞耻



典型场景痛点：需要学习下厨但缺乏系统性学习，需“速成”。数据支撑：已婚男性中68%认为“菜谱术语难懂”。

「健康数据控」

成分党 科技迷信 体重焦虑
卡路里会计 健康焦虑



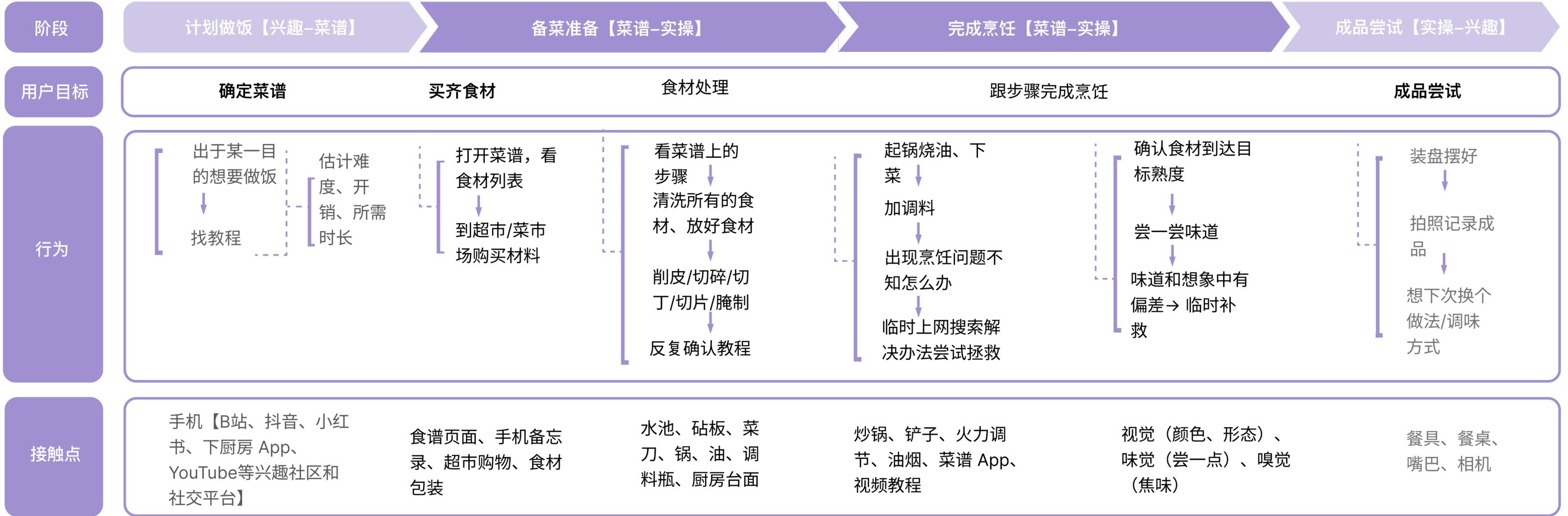
典型场景痛点：追求低脂低糖，但不懂如何实操。数据支撑：健康APP用户中55%不会计算食物热量。

厨艺探索者 (Culinary Explorers) :
刚开始学习烹饪的**初学者**。他们都在探索烹饪的世界，以学习和创新。

技术杠杆型厨艺探索者 = 有意愿探索厨艺 + 愿意依赖智能设备辅助学习做饭的人。

中产人群 (厨房面积约5m²-10m²)

用户旅程图



😓 “我能做出来吗？感觉这个不好做”



一斤菜能炒几盘啊？

😓 “切块、切丝？这是什么刀法，看不懂...”



不同牌子的调料有啥区别呢？

😓 “一次次点开菜谱太麻烦，总是忘了看到哪”

😓 “妈呀！盐放多了...”



😓 “熟了吗？”

😓 “是不是炒过头了？”



😓 “哪一步出问题了呢...”

兴趣

菜谱

实操

兴趣

用户痛点分析

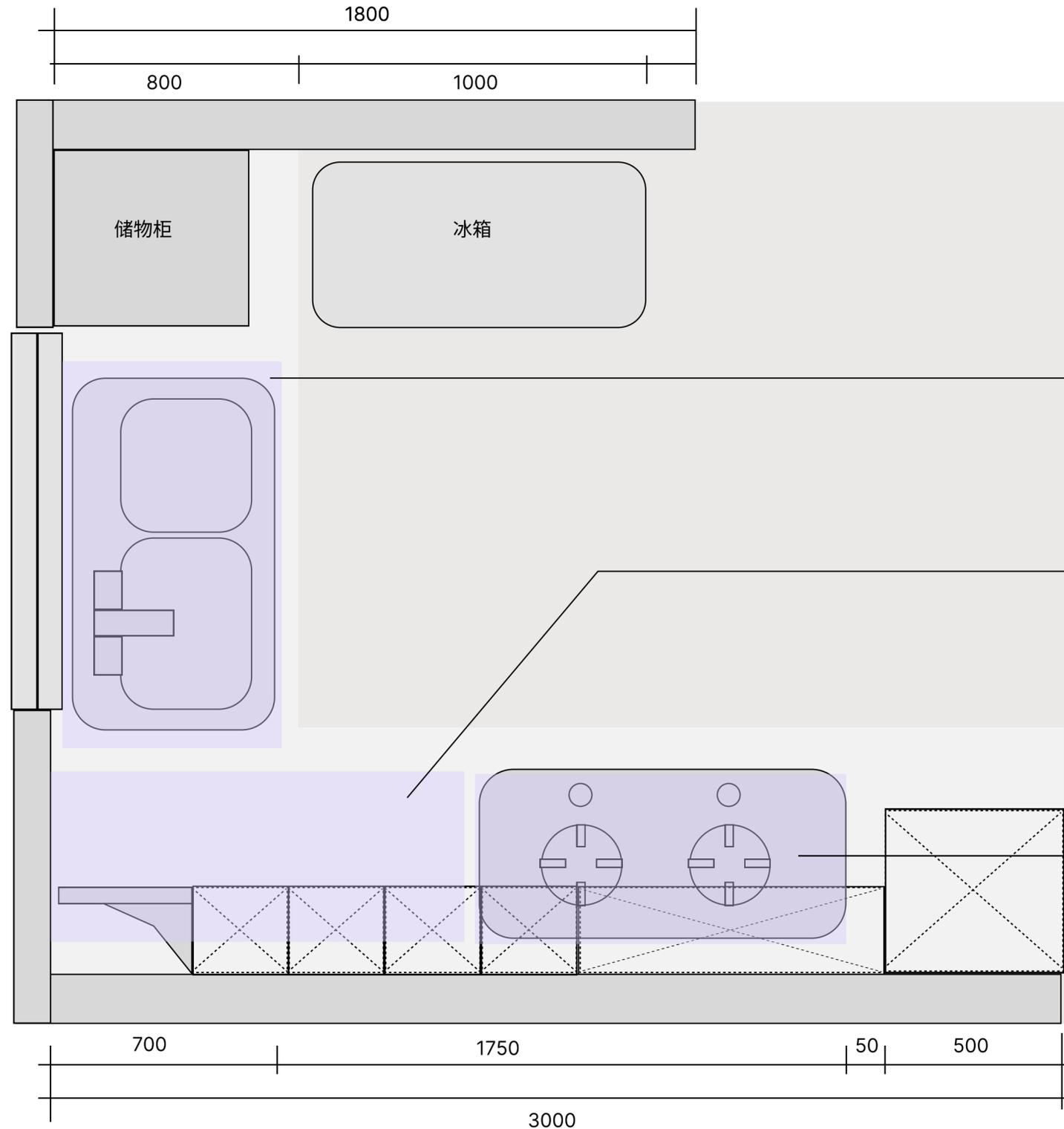
备菜痛点



烹饪痛点



目标人群厨房布局分析



1. 备菜区域——水池

洗菜、择菜



新手较容易独立完成

2. 备菜区域——台面

切菜/肉，准备调料，食材预处理（腌制等）



新手不容易独立完成

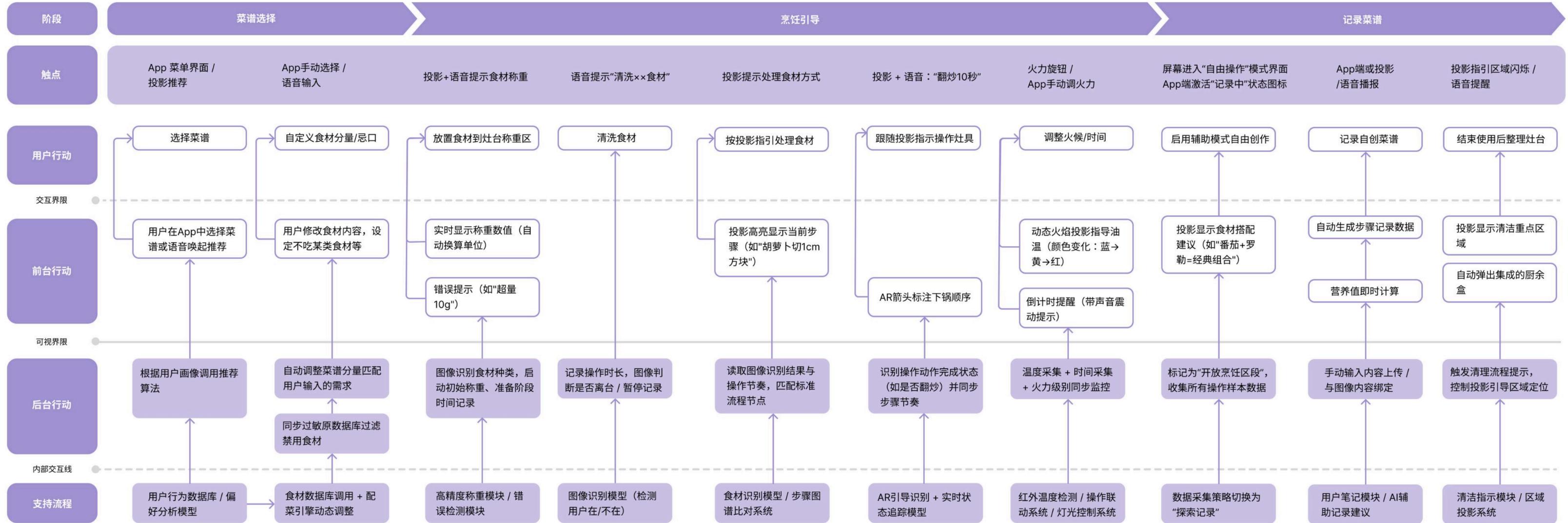
3. 烹饪区域——灶台

用锅煎炸炒蒸煮等操作



新手不容易独立完成

服务蓝图



1. 社交平台菜谱智能匹配



①从社交平台菜式内容跳转进入智能烟灶控制APP界面

②APP智能识别视频/图片/文本内容，生成菜谱

③下滑出现《做饭冲动转化按钮》立即预约做饭+烟灶智能助手载入菜谱

提供需要购买的食材的清单去购买



清洗菜品

- ①口语化：
用“人话”代替术语，如：
❌“选择成熟度适中的番茄”
✅“捏起来软硬像耳垂的番茄，炒菜最出沙”
- ②场景化记忆点：
❌“洋葱新鲜度鉴别方法”
✅“挑洋葱别学偶像剧！表皮干爽无霉斑，捏起来硬得像健身教练的肱二头肌才新鲜”
- ③智能硬件挂钩：
每项科普关联灶台功能，如：
“这种老豆腐适合炖煮——智能灶已为您调好文火慢炖模式”

2. 开启灶台，备菜



①LED显示屏（ai示意图）
上图：智能称重
下图：备菜方法（刀法等）可视化

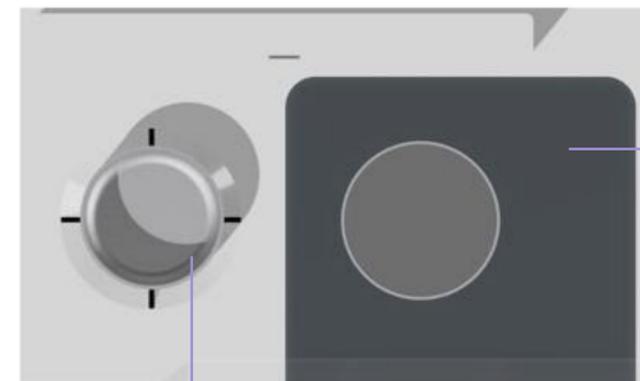
②语音交互，实时指导和互动交流

③趣味边框LED装饰，菜谱相关元素如小当家像素小人等

3. 烹饪

硬件配置

- ①LED显示屏：
嵌入式10.1英寸触控屏（防油污磨砂面）
分辨率1920×1200，亮度自动调节（适应厨房强光）
- ②AI语音模块：
双麦克风阵列（降噪处理）
支持离线唤醒词（如“小灶老师”）
- ③传感器：
锅底温度探头、重量传感器、动作捕捉摄像头（切菜监测）、智能火候导航



- LED显示屏
- 重量传感器

- 锅底温度探头、智能火候导航



- 动作捕捉摄像头

最终方案亮点

①“兴趣即入口”：

- app之间通过“冲动来源跳转”抢占用户决策第一触点。

②“保姆级指导闭环”：

- 从学习备菜到分享成果，全流程可视化，均在灶台完成，减少跳失。

③“可扩展生态”：

- 硬件为基础，后续可接入IP合作、健康管理、社区团购等场景。

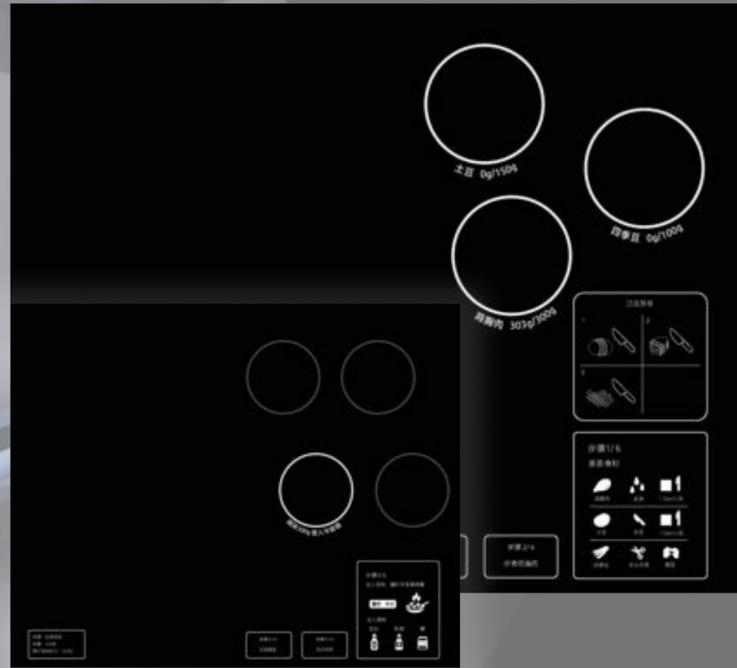
“你的每一秒做饭冲动，都不该被浪费。”



三、场景使用设计

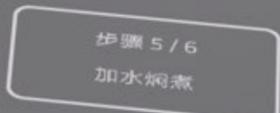
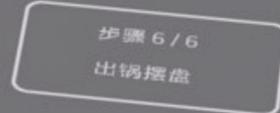
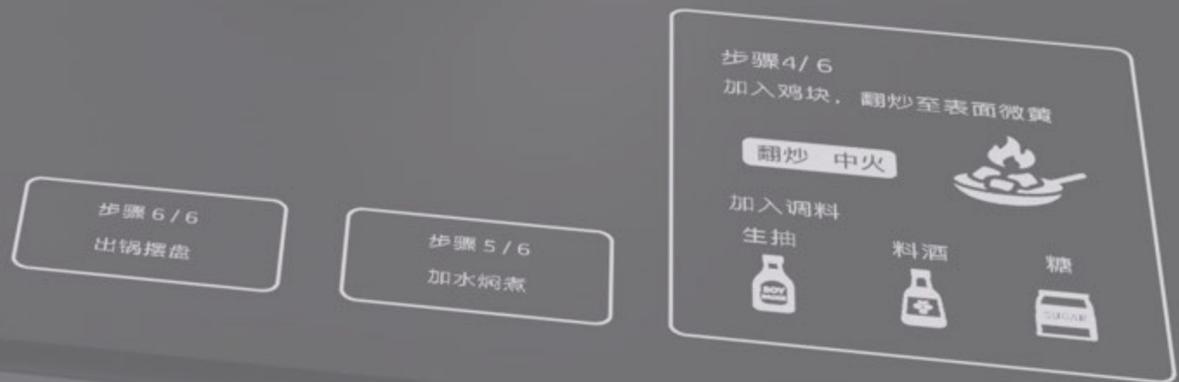
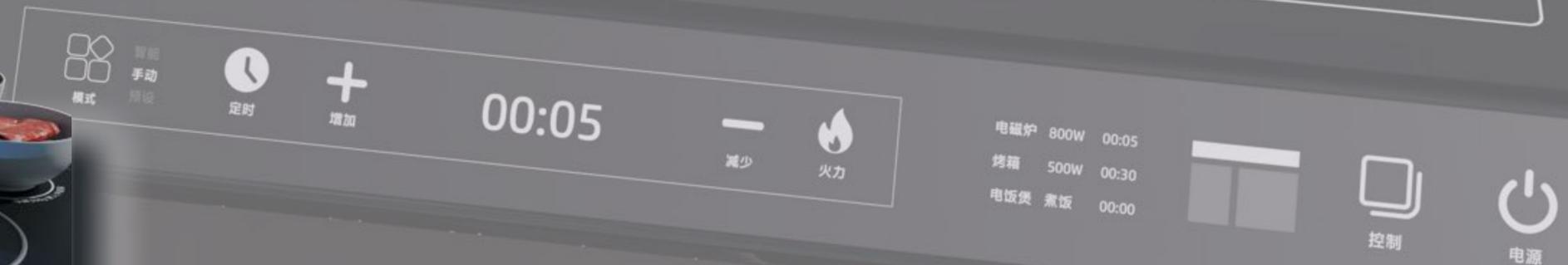
备菜→烹饪→清洁

左燃气灶+中电磁炉+右智能屏，流程无缝衔接，全程不离开操作区



智能备菜教学区

隐藏式电磁炉+显示屏二合一，
显示屏智能称重+切菜刀法可视化指导
无需抬头/切屏，视线跟随屏幕，
演示食材切法，
解决“菜谱术语看不懂”问题



三、场景使用设计

智能厨房的终极答案：米煮好了，调料齐了，你只差最后一铲——

智能集成模块



温度可视化 + 防翻车引导系统

- LED屏同步指引：
LED屏显示烹饪所需温度对应的颜色，用户手动调节旋钮适应灯光
- 语音强化提醒：
当灯带变化过快时，语音提示如：“温度较高，记得戴防烫手套！”



带米仓全自动嵌入式电饭煲

- 利用原左下方闲置仓位（传统用于收纳），替换为全自动米粮管理+智能电饭煲
- 实现“取米→洗米→煮饭→保温”全自动，与灶台烹饪同步完成
- 封闭式米仓防潮防虫，精准控量杜绝浪费



精准投放调料模块

- 空间利用：
利用烟机侧边冗余空间，厚度≤12cm
(不影响吸油烟效率)
- 防污染设计：
调料出口与烟机气流反向
(避免油烟倒灌污染)



三、场景使用设计 --使用场景



亲自征服我的10m²厨房--

- 独居不将就，1人份米仓+精准调料，告别不明确浪费
- 小户型神器：备菜烹饪一体，占地不到1.5m²
- 下班到家喊一声，先我一步开始准备工作



四、转化落地 —— 技术落地与商业化

1. 技术落地保障

- 硬件：耐磨耐高温LED屏
- 软件：在线/离线语音引擎、
用户行为自学习算法

2. 可专利技术：

- 灶台-米煲-调料仓三体联动控制算法
- LED屏砧板坐标感应系统

3. 用户感知话术：

- “像自动驾驶一样控火”
- 用语口语化、小白化代替“适量”“少许”等
经验型话术

1. 目标客户

愿为“省时省事”“智能设备”支付30%
溢价的厨艺探索阶段都市青年

2. 盈利模式突破

硬件+服务：会员订阅APP解锁
菜谱降阶升阶等服务

生态分成：接入生鲜平台或本地商家，
点击菜谱直购食材

3. 场景化营销

KOC种草：邀请科技/美食博主挑战
“用智能灶复刻中华小当家料理”

4. 风险对冲

习惯培养：首月免费体验“无缝做饭辅助”

更适合新手兴趣转化

联动兴趣点，抢占用户决策第一触点。

从备菜开始的

合并备菜台面和灶台区域，进行全流程引导

不用反复暂停教程/打开电子设备查看教程

通过ai语音和LED屏，仅利用灶台区域完成菜品教程