



让每一道菜 都有稳定的灵魂

精准调味 · AI教学 · 口味记忆 — 不替代你做饭，赋能你做得更好

0.5g

固体调料精度

1ml

液体调料精度

99%+

语音识别准确率

8-12格

气密调料胶囊

六大核心功能 SIX CORE FEATURES

① 辅助烹饪

中西菜谱库 + 步骤化语音引导 + 大模型实时诊断

② 精准调料投放

正确时间 · 顺序 · 用量，螺旋杆/微型泵双系统

③ AI 语音对话

远场拾音 3m，厨房降噪，多轮自然对话

④ 口味记忆

记录用量与评分，3-5 次烹饪建立个人画像

⑤ 多手机联动

家庭共享菜谱确认，远程监控烹饪进度

⑥ 缺货自动补充

余量监测预警，胶囊一键下单次日达

未来生态 FUTURE ECOSYSTEM

● 研发中

电子舌 E-Tongue

味觉传感器阵列，识别酸甜苦辣咸，口味可量化可复制

● 规划中

口味同步 · 餐饮

口味档案授权同步餐厅，走到哪吃到“你的味道”

● 规划中

体检报告 · 健康

糖尿病减糖、高血压减盐，按身体情况智能调味

◇ 愿景

烹饪垂直大模型

为做饭机器人提供专业知识与指导底座

市场 · 商业模式 · 学生共创 MARKET & BUSINESS

📈 万亿交叉赛道，细分空白

中国智能厨电市场（2025）	2,450 亿元
全球智能厨电 CAGR（2024-30）	17.9%
中国调味品市场	5,113 亿元
复合调味品渗透率（中 vs 美日）	26% vs 50%+
商业模式（剃须刀+刀片）	硬件+胶囊耗材+订阅

👥 学生共创计划

第一期核心成员	5-10 人
累计参与（10 组协作）	50-100 人
种子股东	20 人 × 1%
项目估值 / 出让	1,000 万 / 20%
落地区域	香港北部都会区

香港科创支持对接 HK I&T SUPPORT

TSSSU 大学科技初创资助

每年最高 HK\$150 万 · 最多 3 年

数码港 CCMF / CUPP

HK\$10 万种子基金 + 培育计划

BESGO FoundRise

大湾区青年创业 · 最高 HK\$60 万

研发路线 ROADMAP

2026 Q3-Q4

原型机 V1

2027 Q1

众筹上线

2027 Q2-Q4

量产发售

2028+

生态化