

点外卖时，你会看“后厨直播”吗？

2025 年 05 月 09 日 09:04 来源：人民日报海外版



菜是现炒的吗？后厨干净吗？厨师操作规范吗？……点外卖时，不少人有这些疑问。为了满足消费者需求，越来越多的餐饮商户开始进行“后厨直播”——在后厨安装摄像头，全程直播备菜、炒菜、出餐过程。

不久前，中共中央办公厅、国务院办公厅印发《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》，提出“推动平台和商户实行‘互联网+明厨亮灶’，强化无堂食外卖监管和社会监督。”

“互联网+明厨亮灶”借助视频监控和互联网技术，对餐饮单位后厨进行实时直播，受到消费者欢迎。目前，美团、京东、饿了么等平台均鼓励入驻餐饮商户进行“后厨直播”。

中午 11 点，位于北京市东城区簋街上的“浣熊食堂”迎来一天中最忙碌的时段。“您有新的订单……”走进“浣熊食堂”，笔者不断听到接单器中传来的提示声。这是一家外卖集合店，里面入驻了多家外卖店铺。在 12 平方米的外卖专营店里，“米悦拌饭”店主林忠芳动作麻利——盛出刚煮好的米饭，按订单信息放入牛肉、玉米等食材，迅速封装，贴上“食安封签”，放到外卖取餐台上。

这一切，被店内一台正对着操作台的摄像头同步记录着，美团外卖用户可以在线上实时查看外卖商家的后厨画面。

“刚进行‘后厨直播’时，有点紧张，担心出错。”林忠芳回忆道，“但时间一长，我就习惯了‘公开透明’的工作环境，实时监督让我的操作变得更加规范、专业。”

美团“浣熊食堂”项目门店负责人李浩介绍，平台后端也可以实时观看入驻商家的直播情况，通过自研算法识别画面中的不规范操作，如出现地面不干净等情况时，系统会通过绿色方框进行自动标记。

“过去点外卖像选盲盒，只能靠评分和评论‘猜’品质，现在消费者更相信‘眼见为实’，这也倒逼外卖商户进行‘后厨直播’。”李浩说。

如今，越来越多的“透明厨房”上线。通过直播镜头，消费者看到甘肃省兰

州市“茹记烤肉”的师傅们正忙着处理新鲜食材，陕西省西安市“黄记煌”的后厨设备摆放整齐，浙江省杭州市“老乡鸡”的操作区井然有序……

不少商家已经尝到了“后厨直播”的甜头。在吉林省长春市宽城区，主营东北菜的“李记小油饼家常菜”因“后厨直播”而“爆单”。

“刚开始，有些顾客不相信 24 小时的直播界面是真实的，还有人专门到店查看，发现后厨跟直播画面一模一样。”店主李峰说。

自从今年 1 月实行“互联网+明厨亮灶”后，这家门店外卖订单量从每月八九十单激增至月均 1500 单。“后厨干净，食材新鲜，操作规范，生意自然好，直播视频就是店铺的宣传片。”李峰感慨。

目前，外卖平台普遍对“后厨直播”商家进行流量倾斜，包括设立独立频道、增设“后厨直播”专属标签等。

单词：	guīfàn 规 范	jiāndū 监 督	tíshì 提 示	rùzhù 入 驻
	má lì 麻 利	fēngzhuāng 封 装	biāojiào 标 记	tòumíng 透 明
	bàodān 爆 单	jīzēng 激 增	gǎnkǎi 感 慨	jìngrányǒuxù 井 然 有 序

讨论：1. 你认为“后厨直播”这种方式能提升食品安全吗？

2. 你愿意尝试通过“后厨直播”来选择外卖商家吗？为什么？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2025/05-09/10412647.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/files202505191747643991.mp3>