

“2025 首届野生菌美食推荐榜单活动”启动首日 10 余家餐企携“镇店菌肴”打擂

都市时报全媒体记者 尹安达

6月5日,“2025 首届野生菌美食推荐榜单活动”在昆明启动,首日即吸引菌彩、玉溪陆顺饭庄、福照楼、巅·敬食 0171 新滇菜、余味乡、上菌山、菌海森林、菌窝子、春城雅宴、芸南道等 10 余家本土餐饮企业报名。

玉溪陆顺饭庄 干椒炒见手青不过油

基于商户报名踊跃,原定于 7 月初专家评审团探店测评时间提前。6 月 10 日,由昆明市融媒体中心、云南野生菌保护发展协会、昆明市餐饮与美食行业协会、云南省自媒体联盟组成的专家代表、媒体代表以及美食博主、美食评论家、企业代表共计 12 人的评审团,首站将前往玉溪陆顺饭庄。

玉溪陆顺饭庄品牌创始人表示,饭庄从起步至今,一直以“讲究”二字作为自身发展的标准和要求,主打玉溪传统炒菌手法,讲究于食材、辅料及烹饪手法的极致搭配。区别于常见的菌子火锅,传统炒菌如同鲜花的“花语”一般,不同菌种适配不同烹饪和呈现方式,通过不断的实践,总结了“陆顺野生菌标准、爽滑如果冻的口感、还原森林气息厚切爆炒”三大特点,闻名于世。店铺虽位于昆明城西黑林铺前街的偏僻位置,却有“昆明农家乐中的爱马仕”“昆明餐饮十大未解之谜”等雅号。旺季,野生菌日均处理数百公斤,翻台率高达 4 次/晚。

本次参与活动,饭庄将端出拿手绝活,例如杂菌混炒,主厨杨师傅凭借 20 多年炒菌经验,独创多种牛肝菌混炒,以鲜花椒叶提香,猪油生炒锁鲜,突出鲜、脆、香。烹饪呈现“直锅炒”的手法,例如干椒炒见手青不过油,直接生炒保留脆嫩与菌香。还有几近失传的驰名美食“菌香碗口”,颠覆传统认知,用柴火灶小火慢炖 7—9 小时,且盖锅的豆腐皮不能有破漏,方为成功。开盖时汤色红亮却鲜香浓郁,为食客带来意外惊喜。

余味乡 188 元野生菌套餐以飨食客

针对本次活动,余味乡组织厨师团队火速打造出 188 元野生菌火锅套餐以飨食客。

品牌创始人余登洲表示,这份套餐是“野生菌+宣威火腿”的王牌组合,旗下 7 家门店同步推出,让更多市民、外地游客以亲民价格品尝云南山珍。

余登洲介绍,宣威火腿一直是店里的招牌美食,此次的“野生菌+宣威火腿”可以用“味觉核弹”来形容,带着年份醇香的火腿和山野气息的野生菌融合在一起,一场属于云南山野的舌

尖盛宴正式拉开帷幕。

套餐包括羊肚菌、牛肝菌等八种时令鲜菌,大厨随机搭配,享用山野美味还有开盲盒的乐趣。土鸡锅底叠加宣威老火腿片带来的鲜味暴击老少皆宜,搭配的 4 种田园时蔬清爽解腻、平衡丰腴。香气四溢的牛肝菌宣威火腿焖饭,堪称“干饭人”的终极快乐。这一份套餐足够 4—6 人围炉尽享。希望通过本次亲民活动,助力“2025 首届野生菌美食推荐榜单活动”。

芸南道 过桥米线搭配 12 款野生菌

值得一提的是,报名参加活动的芸南道,以 12 种野生菌搭配过桥米线演绎极致仪式感。

相关负责人刘君臣表示,芸南道过桥米线将云南山珍的奢华发挥到极致,推出的野生菌过桥米线顶配版,每人一个小铜锅,盛装野生菌与土鸡熬制的高汤,12 款珍贵野生菌依次登场,仪式感拉满。其中,只用烫 10 秒的黑松露,锁住“餐桌黑钻石”的瞬间奇香;鸡油菌严守 30 秒黄金时限,留存其标志性浓香;牛肝菌则需 15 分钟慢煮,逼出其醇厚本味。待菌之百味尽释,最后投入滑嫩的云南米线吸饱菌汤,成就一碗真正的“山珍精华录”。

菌窝子 10 多年野生菌火锅老店

在昆明金鼎山北路扎根 10 年的菌窝子第一时间报名参加活动。负责人岳嵩表示,参与本次活动的初衷,是希望通过活动为消费者提供可信赖的“美食地图”和消费指南,助力地方饮食文化发展。野生菌的采集、烹饪、食用,蕴含丰富的民族智慧、地域特色和生活哲学,作为餐饮人,有责任讲好菌菇故事,提升野生菌的知名度和美誉度。

成立于 2014 年的菌窝子,主营云南特色野生菌火锅,在云南野生菌餐饮行业内具有广泛的客户认可度。作为本土野生菌火锅的开创者之一,菌窝子不但引领了野生菌火锅的风潮,更是让很多慕名而来的外省游客,品尝和了解了云南的野生菌文化。

菌窝子的大厨,熟练掌握了野生菌的烹饪方法,并不断尝试创新野生菌的烹饪方式。

岳嵩表示,希望通过榜单的发布,为菌窝子提供展示平台和流量支持,有效链接供需两端,激发市场活力,推动云南野生菌产业链(餐饮、旅游、加工、零售)领域的协同发展和价值提升,搭建餐饮、文旅、农业、零售等多行业交流合作的平台,促进菌窝子以及野生菌产业链上下游的对接与协作。



大图:余味乡宣威菜馆的 188 元野生菌套餐

小图:青椒干巴菌(左一)、火腿烩青头菌(右一)、青椒牛肝菌(下)

本版图片

都市时报全媒体记者 尹安达

※相关新闻

野生菌推荐榜单 打造城市美食名片

本次活动由昆明市融媒体中心·都市时报重磅发起,昆明市商务局、文化和旅游局鼎力支持,并联合云南省野生菌保护与发展协会、昆明市餐

饮与美食行业协会及 20 余家头部平台共同推动。活动以“权威评选+全民参与”双轨并行,致力挖掘优质商家、引导科学消费、推动产业升级,

为全国饕客绘制一份“舌尖上的避坑指南”,塑造昆明野生菌美食的黄金标杆。

山珍至味已就位,只待食客闻香而动。

报名方式

电话:0871-65392959

邮箱:68317599@qq.com