



玉溪陆顺饭庄野生菌菜品



“菌窝子”的菌火锅



芸南道野生菌过桥米线

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动进入专家进店评审环节

3 家昆明菌菜餐厅首批迎考

都市时报全媒体记者 尹安达 张小燕

自6月5日启动报名的2025昆明首届野生菌美食推荐榜活动已进入评审环节。上周,评审团分别对玉溪陆顺饭庄、菌窝子、芸南道过桥米线3家提交了报名资料、承诺书及相关资质材料的企业进行了实地评审,同时邀请到“胖迪和不二”“呆在昆明的紫薇”“昆明花满楼”“昆明小分队”等美食达人一同前往。3家商户面对评审团的严苛考核,纷纷亮出了“杀手锏”。

第一站

玉溪陆顺饭庄亮绝活

专家评审团首站来到玉溪陆顺饭庄,以严苛标准为“舌尖避坑指南”打响头炮。这家藏身城西黑林铺的餐馆位置隐蔽,开店9年来,被食客誉为“农家乐中的爱马仕”,特色菜品是玉溪的直锅生炒野生菌。

评审团由昆明市餐饮与美食行业协会会长徐强带队,云南省餐饮与美食行业协会副会长关明坐镇,云南省野生菌发展保护协会秘书长张继忠、高级顾问刘子文以及注册中国烹饪大师关云峰、国家级烹饪考评员宗德志联合媒体代表、美食达人代表、企业代表共计12人进店评审。

评审团首先对饭庄的资质、证照、员工健康证等进行审核,之后考评就餐环境。

在食材展示兼点餐区,10余种新鲜上市的野生菌挨个展示,不少外地食客也兴致勃勃地向服务员“讨教”野生菌知识。

评审团在目测、闻味、触摸后,充分肯定了该店野生菌食材的新鲜程度和品质。

随后,评审团对后厨规范、食材储存及食材采样等环节展开全方位“显微镜式”评审。评审发现,饭庄专设了采样留存设备,野生菌的采样必须留存48小时。

烹饪技艺方面,该店主打玉溪传统炒菌技艺,三大核心竞争力“陆顺野生菌标准”“果冻般爽滑口感”“厚切爆炒锁住森林气息”得到专家认可。

此次迎检,陆顺饭庄亮出看家绝技:青椒干巴菌——菌体肥厚脆嫩,椒香与菌鲜交融共生;鲜花椒叶杂菌混炒——以猪油生炒锁鲜,成就鲜、脆、香三重暴击;“直锅炒”——秘技在于干椒见手青拒绝过油,直锅生炒封存脆嫩本味与野生菌香。

考评员宗德志评价:玉溪陆顺饭庄堪称菌肴专精之所。拿手菜炒杂菌镬气十足,菌体鲜嫩爽滑,与调料浑然一体,入口菌香丰盈,尽显山野本真之清气;清炒鸡枞菌火候精妙,将鸡枞特有的鲜甜滋味充分激发,回味悠长;烩炒青头菌则以爽脆口感取胜,越嚼越香,别具一格。

整体而言,该饭庄对野生菌的料理深得精髓。其高明之处在于“完美平衡”:既最大程度保留了各类菌子独有的本味与特质,令人感知“大自然清香”;同时又能巧妙融入玉溪地方特色的调味智慧,使风味层次更为深邃复杂。

第二站

“菌窝子”野生菌界的踏实派

作为本次活动进店评审的第二站,“菌窝子”藏身五华区金鼎山北路24号昆明燃气厂大门旁,店面小巧紧凑,最妙的是,一进门菌筐堆叠如小山,泥土气息混着菌香扑面而来。

当天,昆明市餐饮与美食行业协会会长徐强带队,中国烹饪高级技师、中国注册行政总厨牛崑,注册中国烹饪大师、餐饮业国家一级评委陈生合以及媒体代表、美食达人代表、读者代表一行12人组成的评审团,围绕企业资质、就餐环境、后厨操作是否规范、食材储存条件、卫生条件、野生菌留样设备、菜品烹饪、口味、传承等方面进行了严格评审。

“菌窝子”品牌创始人岳嵩介绍,该店承诺只卖野生菌,强调“野生”二字。进门的展示区可以看到,红葱菌、白葱菌、黄赖头、青头菌、干巴菌、鸡枞、黑牛肝菌,全是野生菌。

“菌窝子”的特色是“菌火



评审团在“菌窝子”,对后厨操作及食材储备等方面进行评审
本版图片 都市时报全媒体记者 尹安达

锅+特色炒菌”,该店菌火锅用土鸡炖出胶质丰厚的底汤,油脂少而鲜味凝练。对此,评委牛崑表示:首先,这家店坚持只卖野生菌,不售人工菌,真正体现了野生菌火锅的意义。其次,煮菌的汤底只用土鸡熬制吊成清汤,坚守了滇菜中讲究原汁原味的烹饪特点。最后,当天炒制的两款牛肝菌,传承了滇菜的传统技法,青椒加入鲜花椒叶,提味增香;干椒炒起锅时喷入了拓东咸酱油,入味增色,提鲜增香,锅气四溢,丝毫不亚于粤式、湘式小炒。

“作为深耕昆明近11年的野生菌汤锅老店,‘菌窝子’展现了令人惊艳的专业水准。汤底以放养跑地鸡慢火熬制,汤鲜而不腻,层次丰富,尤其是鸡与野生牛肝菌及多种野生菌相搭配堪称绝妙。食材新鲜度无可挑剔,每一朵菌子都经过严格筛选,体现了老店对品质的坚守。”评委陈生合认为,“从市场角度看,其‘现点现煮’的明档厨房与热情的菌子知识讲解,极大提升了消费体验感。若能在菜品创新上融入更多年轻化元素,相信能吸引更多年轻客群。”

第三站

芸南道用12种野生菌做过桥米线

当野生菌遇上过桥米线,将碰撞出怎样的火花?6月15日,第三场评审走进芸南道过桥米线

(昆明老街店),由昆明市融媒体中心、昆明市餐饮与美食行业协会、云南省自媒体联盟组成的评审团,有专家代表、媒体代表以及美食博主、美食评论家、企业代表共计15人,共同品评一道特色野生菌美食——野生菌过桥米线。

作为近年火爆昆明、大理、丽江的过桥米线品牌,芸南道过桥米线在此次评审活动中,将云南山珍的奢华发挥到极致,推出了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种珍贵野生菌依次登场,仪式感拉满。

“一直以来,我们都致力于打造云南美食的地标名片。过桥米线、野生菌是云南两大特色美食名片,我们将二者融合,打造了野生菌过桥米线,想让来到云南的客人同时品尝两大特色美食。目前,公司已在全国有11家连锁店。”云南芸南道餐饮有限公司创始人李通升介绍。

“吃野生菌过桥米线,与吃野生菌火锅不一样,12种野生菌下锅的顺序很有讲究。”芸南道过桥米线出品总监徐能介绍,12种野生菌下锅的先后顺序为黑松露、金耳菌、见手青、奶浆菌、见手青牛肝菌(红葱)、老人头菌、牛肝菌(黄赖头)、牛肝菌(白葱)、鸡油菌、美味牛肝菌、谷熟菌、青头菌、竹荪等,待所有野生菌入锅后,需等待18分8秒才可品尝。最后,投入滑嫩的云南米线



评委对陆顺饭庄菜品进行评审

吸饱菌汤,成就一道真正的“山珍精华录”。据介绍,这套野生菌过桥米线售价为299元。

值得一提的是,除了野生菌过桥米线外,在芸南道还能吃到包烧野生菌、松露刺身、松露虎掌菌点心等特色野生菌美味。

“芸南道把野生菌与过桥米线融合在一起,打造出了野生菌过桥米线,为昆明打造了又一张新的美食名片。”评审团成员、昆明市餐饮与美食行业协会会长徐强表示,希望云南各餐饮企业能够不断创新,提供更多优质美食产品,为昆明的发展贡献更多力量。

“今天,通过品尝芸南道的野生菌过桥米线,我尝出的核心味道是黄牛肝菌、美味牛肝菌、黄赖头三种野生菌的味道。这三种野生菌的味道融合在一起,让菌汤口味浓郁,作为过桥米线的汤底,恰到好处。”评审团成员,中国烹饪大师、国家级评委石康林表示。

“云南过桥米线和野生菌的组合是一道难得的美味,野生菌的汤底非常鲜美,让云南过桥米线有了别样风味。”美食达人代表肖肖表示。(下转A04版)



扫码看视频