

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜报名还在继续 活动拟于 9 月出炉完整推荐榜单

都市时报全媒体记者 尹安达

由昆明市融媒体中心·都市时报牵头主办的 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动报名还在继续，已报名并通过审核的企业正在陆续接受专家入店评审。活动拟定于 9 月份出炉完整推荐榜单，并举办颁奖典礼。

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评审持续进行中，市民可关注“都市时报”App、视频号，获取最新动态。

昆明市内所有合法经营野生菌菜品的餐饮企业，包括餐厅、酒楼、农家乐、野生菌米线店等均可报名参加

与活动。

活动由昆明市融媒体中心·都市时报牵头主办，昆明市商务局、昆明市文化和旅游局作为指导单位，昆明市餐饮与美食行业协会、云南省野生菌保护发展协会鼎力支持。

活动以“权威评选+全民参与”为核心，旨在挖掘优质商家、推动产业升级，为全国食客打造一份可信赖的“舌尖避坑指南”。

报名通道持续开放，可拨打电话：0871-65392959（工作日 9:00—12:00、14:00—18:00）报名咨询，或通过邮箱 68317599@qq.com 报名。

专家评审团阵容

中国元老级注册烹饪大师	王乐清
中国元老级注册烹饪大师	蒋彪
云南省餐饮与美食行业协会副会长	关明
云南省餐饮与美食行业协会副会长	丁建明
昆明市餐饮与美食行业协会会长	徐强
昆明市餐饮与美食行业协会执行会长	周复始
云南野生菌保护发展协会会长	赵琪
云南野生菌保护发展协会高级顾问	刘子文
中国菌物学会菌物科普导师	文官亮
中国烹饪大师、国家级评委	石康林
中国资深级注册烹饪大师	关云峰
中国饭店协会名厨委副主席	欧阳清辉
中国注册烹饪大师	杨佰霖
中国注册烹饪大师、餐饮业国家一级评委	陈生合
中国烹饪高级技师、中国注册行政总厨	牛岷
云南滇菜烹饪大师、国家级烹饪考评员	宗德志
中国注册烹饪大师、春城名厨	李荣
中国注册烹饪大师	娄斯名
滇菜烹饪大师	刘君臣
云南自媒体联盟创始人	李孟泽

（上接 A03 版）

余味乡宣威菜馆

非遗火腿遇上山珍盛宴 领衔昆明宣威菜新高度

王乐清手中的汤匙，轻轻舀起一勺“云腿鸡枞炖盅汤”，汤汁金黄，鸡枞鲜嫩，细细品味，随后郑重在评审表上写下分数。这是 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评审现场，余味乡宣威菜馆以其精心打造的全菌宴，接受昆明餐饮界顶级专家团严苛品鉴的一幕。

自 2016 年首家门店在昆明飘香至今，余味乡已稳健走过近 10 年。它以“一年一店”的扎实步伐，将 7 家分店深深扎根于昆明核心区域，其对国家级非遗技艺——宣威火腿制作的深度传承，以及对现代都市餐饮需求的精准洞察与融合，使之长期雄踞本地餐饮口碑榜前列，成为当之无愧的昆明宣威菜头部品牌。

余味乡的菜品体系，紧紧围绕宣威火腿这一灵魂食材构建。店内选用的均是 3 年以上陈年宣威火腿精华部位，肉质呈现标志性的玫瑰红色，肥膘晶莹透亮。通过煮、炒、炖、蒸等多元传统技法，厨师团队精准提炼出宣威火腿“鲜、香、酥”的味觉精髓。评审团成员、中国烹饪高级技师牛岷品尝“宣威老火腿蒸鸡

枞”后赞叹：“火腿的咸鲜油脂完美浸润了鸡枞菌，激发出更深层次的复合鲜甜，传统技艺的深厚功底展露无遗。”

步入余味乡，时光仿佛倒流。老奶奶推磨的微缩场景、吱呀作响的竹椅、墙面斑驳的老照片、一台老式黑白电视机，共同复刻出上世纪七八十年代云南乡村的温暖记忆。昆明市餐饮与美食行业协会会长徐强在环境评审环节特别提到：“它将‘乡土情怀’转化为可感知、可沉浸的用餐场景，让‘回家吃饭’的亲切实感油然而生，形成了独特的品牌情感纽带。”贴心的免费宣威烧洋芋、烤豆腐及多达 32 种自助调料，更将原本枯燥的等位时光转化为愉悦的美食初体验。

此次冲击 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜单，余味乡倾力打造了一席令人惊艳的全菌宴。菜单汇聚近 20 道菌肴精华，既深挖传统，又勇于创新：“青椒干巴菌”以猛火快炒锁住干巴菌霸道浓香；“云腿烩山珍”用非遗火腿的醇厚吊出杂菌的极致鲜美，被中国注册烹饪大师陈生合评价为“配伍经典凸显滇菜



余味乡宣威菜馆菜品

本版图片 都市时报通讯员 王浩

本味”。

“宣威士鲍鱼黑松露香肠”巧妙结合本土黑猪肉、黑松露与国际风味的香肠工艺；“炭烤黄豆腐松茸”以云南宣威特色黄豆腐的豆香衬托松茸的至鲜，辅以炭烤赋予的独特烟火气。中国菌物学会菌物科普导师文官亮对食材处理给予高度肯定：“各类菌子熟度精准，尤其见手青等高风险菌处理得当，安全与美味兼得。”

全菌宴的匠心巧思还体现在“小黄牛肉炒见手青”镡气十足；“火腿牛肝菌焖饭”菌香、肉香、饭香交融，成为评审团公认的“必点主食”。中国元老级注

册烹饪大师蒋彪总结道：“这桌全菌宴，是地方风味火腿、野生菌与现代餐饮理念的精彩对话，体现了余味乡立足传统、锐意创新的核心优势。”

经过对餐厅环境、品牌资质、食材储备与处理、菜品口味与创新等维度的综合评审，专家团一致认为，余味乡成功塑造了地方菜系崛起的标杆路径。徐强精辟总结其模式：“以非遗宣威火腿技艺为根基，通过高性价比的地道美食和深入人心的怀旧场景，精准俘获大众市场。其核心逻辑在于——传统食材的现代化表达，家庭聚餐场景的极致深耕。”