

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜单活动持续

文创园全菌宴 高尔夫景观菌火锅冲击榜单

都市时报全媒体记者 尹安达

山茶花开·满院(煤机厂店) 九道山珍 诠释滇菜本味



在昆明 1958 文化创意园的红砖旧影间,一株“山茶花”正以独特姿态盛放。2025 昆明首届野生菌美食推荐榜单评审团深入盘龙区金辰街道穿金路 721 号煤机厂店进行实地品鉴。

昆明山茶花开·满院餐厅厨师团队端出了一桌全菌宴以及风味极佳的云南融合菜肴。

当天,由注册中国烹饪大师关云峰、莫红明、李荣、云南自媒体联盟创始人李孟泽以及美食达人、企业代表共 10 人组成了评审

团,就餐厅环境、资质、食材储备、食材处理、口味特点、菜品创新、品牌优势等维度进行点评。评审团一致认为,这席菌子盛宴,既见传统技法的坚守,亦有创新融合的巧思。

“这是本味至真的表达,好食材以最简之法,方显本味。”莫红明首先对刺身松茸进行了点评,冰镇松茸仅佐以微量山葵,入口刹那,森林的清香与泥土的芬芳交织迸发。

李荣则对诺邓火腿蒸鸡枞倍加赞赏,3 年的诺邓火腿油脂渗入鸡枞菌,醇厚而不夺菌鲜。

荷叶包烧鸡油菌用到了云南独有的烹饪技法“包烧”,荷叶入菜,增添了清香口味,还应和了夏季“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”的诗意。



山茶花开·满院(煤机厂店)参评作品

凸显云南菜特色的美食还有野佐料炒谷熟菌,大芫荽、香柳、野花椒嫩叶等云南特色辅料切碎爆炒谷熟菌,成品异香扑鼻。

关云峰认为,野生菌炖武定鸡、碳烤青头菌、青椒干巴菌、干椒炒白牛肝菌是传统技法的现代表达,既有云南烹菌传统的智慧,也有锅气十足的烟火味,同时也体现了厨师团队对火候控制的准确以及食材处理的能力。

主食饵块野生菌披萨是破界融合,最具先锋气韵,貌似中西合璧却根在滇味;牛肝菌作馅,云南米制饵块作为披萨的“底”更是出乎意料。

关云峰认为:“这桌菌宴,技法上,油呛的烈、炖煮的醇、凉拌的清新皆运用纯熟;理念上,既深扎于云南物产——武定鸡、诺邓火腿、本地小土猪肉,又敢于解构重组,如饵块披萨,这是对传统的敬畏与突破,印证了滇菜守正破界的生命力。”

美食美境

步入由原昆明煤矿机械总厂旧厂房改造而成的空间,时光的痕迹清晰可辨:粗粝的红砖墙、斑驳的老式玻璃窗无声诉说着昆明的工业历史。而山茶花开·满院的妙笔,在于为这硬朗骨架注入了盎然生机。

绿意葱茏的庭院里流水、假山、花卉与刻意保留的工业元素形成奇妙对话。评审团成员、云南自媒体联盟创始人李孟泽感叹:“废墟上开满鲜花,厂房里飘出菌香——这里精准击中了当代人对‘冲突美学’与松弛感并存的空間渴求。”从餐厅命名、环境营造到一草一木的栽种,皆由品牌创始人亲手雕琢,这份极致用心本身已成为品牌故事的核心章节。

在昆明全力塑造“野生菌之都”城市名片的背景下,此次参评对山茶花开·满院意义深远。

评审团成员、美食达人花哥指出:“其优势在于三重壁垒:独一无二的‘工业遗产+庭院美学场景’,难以复制;立足云南风物又具国际视野的融合菜品研发力;以及‘餐饮+拍照+休闲’的复合体验模式,有效延长顾客驻留时间并提升传播率。”权威榜单的认证,不仅是对其野生菌烹饪专业性的肯定,更是对其“用环境讲故事,以美食传文化”模式的强力背书。

菌膳菌美野生菌火锅(滇池高尔夫观景店) 风景入饌 野生菌煮出花样



菌膳菌美野生菌火锅(滇池高尔夫观景店)参评作品



本版图片 通讯员 王浩

滇池畔,西山下,盛夏的风拂过高尔夫球场无垠的绿茵,也携来一阵勾魂摄魄的菌香。在菌膳菌美野生菌火锅(滇池高尔夫观景店),一场关乎山野极致风味的盛宴,正与眼前这片得天独厚的自然风光交相辉映。

这家备受瞩目的景观餐厅,以其对食材的追求、对传统的匠心坚守,以及对用餐体验的极致打磨,参评 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜单活动,成为今夏云南“菌火锅文化”的焦点之一。

菌膳菌美的底气,首先源于食材的纯粹与新鲜。“每日清晨,来自野生菌之乡楚雄南华的新鲜菌子,带着山林晨露的湿润送达后厨。”餐厅主厨李俊介绍道,当下正值云南野生菌季的鼎盛期,鸡枞、牛肝菌、松茸、青头菌都达到了年度风味的巅峰状态。为确保食客体验的纯粹,餐厅每日限量供应,食材绝不隔夜。

烹饪过程也颇具仪式感。硕大的传统砂锅置于桌中,临沧茶

园中放养的跑山鸡切块入锅现煮。待鸡汤沸腾翻滚,才将精选的野生菌倒入锅中。菌鲜与鸡汤升腾出的不仅是香气,更有层次丰富的复合鲜味。评审团成员、滇菜烹饪大师刘君臣点评,质朴的砂锅、慢炖的功夫,最大限度锁住山野精华。

如果说菌子火锅是主角,那么“野生菌焖饭”则堪称压轴。李俊介绍说,精选的五常大米在煲仔中焖至将熟,成为完美的基底。以牛肝菌为主角,混合四五种野生菌,大火爆炒至菌香四溢,均匀铺盖米饭之上,盖上煲盖,文火慢焗。蒸汽将菌子的精华层层通入米粒,底部形成一层诱人的锅巴。一锅饭,完美融合了焖的软糯、炒的锅气、焗的焦香。

在等待火锅沸腾时,一道酥炸野生香菇也颇有滋味。野生小香菇裹上轻薄面衣,入油快炸。外皮金黄酥脆如蝉翼,内里却保留了香菇的柔韧多汁。

正是凭借在食材时令性、传

统烹饪技法和绝佳地理位置上的显著优势,菌膳菌美有足够底气参评 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜单活动。

本次评审由注册中国烹饪大师关云峰、滇菜烹饪大师刘君臣坐镇,从专业烹饪角度审视技艺;云南自媒体联盟创始人李孟泽及多名资深美食达人、企业代表,则从市场口碑与消费体验维度严格把关。评审团对餐厅环境、经营资质、食材储备与处理流程、核心口味特点、菜品创新能力及品牌差异化优势等维度进行全方位、高标准

的深度品评。 “我们视这次参评为一次重要的检验与提升契机。”李俊表示,“希望通过权威评审团的严格审视,证明我们在传承云南野生菌美食文化、提供安全美味体验以及打造独特餐饮地标上的努力与实力。我们的目标,就是成为代表昆明、代表云南菌火锅文化的一张闪亮名片。”

报名倒计时 烹饪大师带队严选 TOP 榜

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单活动报名进入倒计时,已报名并通过审核的企业正在陆续进入专家评审环节。活动拟定于 9 月份出炉完整推荐榜单,并举办颁奖典礼。

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与活动。

2025 昆明首届野生菌美食

推荐榜单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,可按打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与活动。 电话:0871- 65392959 (工作日 9:00—12:00、14:00—18:00) 进行报名咨询,或通过邮箱 68317599@qq.com 进行报名。

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
注册中国资深级烹饪大师	关云峰
中国饭店协会名厨委副主席	欧阳清辉
注册中国烹饪大师	杨佰霖
注册中国烹饪大师、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
注册中国烹饪大师、春城名厨	李荣
注册中国烹饪大师	罗华
注册中国烹饪大师	姜斯名
滇菜烹饪大师	刘君臣
云南自媒体联盟创始人	李孟泽

美食美境

在菌膳菌美,美食的享受远不止于味蕾。餐厅深谙“野生菌+自然风光”的云南餐饮文化精髓,将环境体验打造为核心竞争力。

步入室内,卡座舒适宽敞。墙面巧妙装饰着大幅野生菌图片,不仅美化了空间,更如同一幅幅生动的科普画,让食客在用餐间隙也能

能辨识山珍,增长见闻。一面巨幅的“森林秘境”主题艺术墙尤为引人注目,苍翠的林木、斑驳的光影,瞬间将人带入采撷菌子的想象空间。

然而,真正的“王炸”在于室外。移步露台,豁然开朗。眼前是滇池高尔夫球场绵延起伏、如绿毯般

铺展的壮阔景观,远处西山“睡美人”的绰约风姿静横卧于天际线。盛夏时节,于此间落座,微风习习,满目苍翠,远山如黛,湖光潋滟。在昆明,能将如此稀缺的高尔夫景观与西山盛景同时纳入视野的野生菌火锅店,菌膳菌美可谓独一无二。