

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评选持续进行 星级酒店餐厅和商场小馆冲击榜单

都市时报全媒体记者 尹安达

这个夏天,云南野生菌成为高端酒店与商场小馆共同追逐的美味焦点。在昆明君悦酒店“云飨”中餐厅,菌子让粤技滇材融合出新派精致风味;在滨江俊发广场“寻云味”餐厅,传统炒菌与土鸡汤煮菌则延续

地道民间吃法。从五星酒店到商场小店,从国际融合到本土原味,在 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜的评选中,野生菌正以多元姿态,带给食客丰盈的味觉体验。

“寻云味”餐厅 商场里的馆子,炒菌也这么棒



“寻云味”餐厅参选菜品 都市时报全媒体 通讯员 王浩

在昆明繁华的滨江俊发广场二楼,一家名为“寻云味”的餐厅正以最传统的炒菌技艺和颇具仪式感的菌子盛宴,叩响 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜的大门。评审团盛赞其“锅气十足、层次分明”,这里不仅用 4—8 小时直达的新鲜菌子征服食客,更用诚意十足的性价比,让云南山珍的极致风味走上老百姓的寻常餐桌。

走进“寻云味”餐厅,简约清新的云南民族元素装修,瞬间隔绝商场的喧闹,空气里弥漫着菌子香气和厨房传来的阵阵锅气。上周,由中国元老级烹饪大师王乐清领衔,注册中国烹饪大师关云峰、云南自媒体联盟创始人李孟泽、中国菌物学会菌物科普导师文官亮以及媒体代表、企业代表、美食达人组成的评审团,在这里完成了一场野生菌风味的集中品鉴。

“没想到,藏在商场里的云南馆子,菌子炒得也这么棒!”这是许多食客初尝后的惊叹,也是专家评审的一致印象。传统的干巴菌、牛肝菌,用本土螺丝椒爆炒,锅气十足,菌香小炒肉更是下饭利器。王乐清指出,炒菌最重火候与食材新鲜度,“寻云味”做到了两者合一,菌子

从采摘到抵达餐厅仅需 4—8 小时,保证了脆嫩鲜美的口感。

更令人称道的是土鸡汤煮菌,清亮的鸡汤在砂锅中沸腾,见手青和羊肚菌率先下锅,25 分钟后捞起食用,羊肚菌提鲜、牛肝菌脆嫩;而后再下鸡枞菌,仅 3 分钟便捞起,极致的甜嫩得以保留;最后是青头菌下锅,循序渐进、层次分明。关云峰评价:“吃一样煮一样,不仅保留了菌子的本味,更是一堂生动的云南食菌文化课。”

此外,汽锅鸡枞肉饼也是一道融合传统器皿与风味创新的代表作。云南传统汽锅蒸出肉饼与鸡枞菌交融的香气,质朴中见功力。文官亮认为,这类菜品既体现了食材特性,也传播了云南饮食中的匠心与智慧。

“寻云味”在商场餐饮中性价比突出。李孟泽认为,这样的餐厅正是城市美食推荐的优质样本——它让野生菌从山野走向都市,从高价变得亲民,却未丢失风味与诚意。

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜的评选,不仅是一次味蕾的竞赛,更是一场云南饮食文化的传播行动。“寻云味”餐厅以扎实的技艺、新鲜的食材和合理的定位,展现出云南菜在当代都市中的生命力。正如一位评审所说:“这里吃的不是噱头,是云南人对待山珍的认真与热爱。”

昆明君悦酒店“云飨”中餐厅 将云南野生菌与粤式烹技融合



昆明君悦酒店“云飨”中餐厅参选菜品 昆明君悦酒店 图

位于昆明君悦酒店 5 楼的“云飨”中餐厅,以传统与创新兼具的 5 道野生菌菜品,参与 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评选。在资深主厨张文昌带领下,团队将云南本土菌物与粤式烹技、国际食材巧妙融合,既保留山野本味,又赋予精致表达,成为高星级酒店中少有的“兼具烟火与高级感”的餐饮力作。

“云飨”中餐厅自开幕以来便以融合云南地道风味与粤菜精髓见长,更引进 Hyatt 招牌果木北京烤鸭,成为城中美食地标。今年夏天,餐厅凭借一套以野生菌为核心的主题菜单,强势进军 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜,展现出星级酒店餐饮团队对本地食材的深刻理解与创意诠释。

汤品“泉水炖牛肝菌汤”看似至简,却最考验食材质量与火候控制。仅以泉水、牛肝菌轻炖,汤色清亮、菌香扑鼻,完美保留牛肝菌特有的醇厚鲜甜,也呼应了云南人“吃菌就是吃个本味”的饮食哲学。

第二道热菜“花椒尖炒见手青”,则将玉溪传统炒菌手法展示得淋漓

尽致,新鲜花椒叶的加入,赋予见手青一抹清新麻香,使得整道菜风味立体、入口难忘。

“云椒蒜子烧鸡枞菌”则强调本土食材之间的共鸣。云南特有的皱皮椒鲜辣十足,大蒜提鲜,两种不同质感的辣与香交织,衬托出鸡枞菌异常的清甜与脆嫩,可谓相得益彰。

而真正体现团队创新实力的,是“现烤松茸鹅肝油、鱼子酱锅贴乳饼”。这道菜以中西合璧的食材组合出奇制胜——底层是云南传统乳饼,上层贴以新鲜松茸,点缀鹅肝油与鱼子酱,这种“贴”的技法,借鉴了汪曾祺笔下传统滇菜“锅贴乌鱼”的烹技,经慢火贴制,乳饼绵密、松茸喷香,鱼子酱的咸鲜与鹅肝油的丰润提升了整体风味,堪称视觉与味觉的双重盛宴,也让人联想起已逐渐消失在餐桌的老滇菜“锅贴乌鱼”。

同样令人耳目一新的还有“小哨干巴菌干煸土豆丝”。这道创新菜将干煸土豆丝切为小块,形成酥脆基座,托起香味浓烈的干巴菌,一口吃进嘴里,土豆丝的焦香与干巴菌特有的异香交织融合,口感丰富、回味持久。

