



王庆兴（左）教学徒做菜

让新派滇菜出色出彩

从小厨到全国总冠军

从民间到民族，怎样把云南特色风味菜品发扬光大，一直是王庆兴及其团队孜孜以求的梦想。从参加央视烹饪大赛斩获冠军，到参加昆交会、旅交会、南博会、《生物多样性公约》第十五次缔约方大会（COP15）第一阶段会议等，为来自各国的嘉宾制作美食，王庆兴一直在尝试创新烹饪方式，让更多人品尝到独特的“云南味道”。

1989年，王庆兴从文山州丘北县老家来到昆明闯荡。他先到云南省饮食服务学校学习，学成后做了一名厨师，并逐渐成长为主厨。真正让他成名的是2007年央视举办的第五届电视烹饪大赛。当时，在供职公司昆明国际会展中心的支持下，王庆兴在云南分赛区崭露头角。

王庆兴说，比赛一共进行了13场，他的菜一次比一次做得好，一共做了27道原创菜。“在最后3场，我做的都是新派滇菜。比如，利用野生菌与各种原料、海鲜搭配，做出不一样的新菜品。”王庆兴说，在云南分赛区比赛中，他脱颖而出获得冠军，随后又前往北京参加全国比赛。最终，他一路过关斩将，在汇聚上千名中外名厨的电视大赛中，一举拿下当年的全国总冠军，荣获“金爵奖”。

“最后一场比赛，有一道菜，我将大理石锅的温度加热到300℃左右，之后加入高汤，再把松茸放进汤里，用盐锁住山珍的原汁原味。当时整个摄影棚弥漫着松茸的香味，一下子吸引了在场的评委。”王庆兴回忆说，