



视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点
A04-A05

齐鲁晚报

2021年8月29日
星期日

记
录
美
好
瞬
间

□ 组版：刘森
□ 编辑：蓝峰



扫码看视频



◀ 生意越做越红火，屈亦佳除了制作蛋糕，还要打理店面。

▶ 屈亦佳在操作间工作。



蛋糕制作完成，屈亦佳拍照留念。

巧手烘焙甜蜜生活



文/图/视频
齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 王鑫

“手绘蛋糕、复古蛋糕、韩式裱花蛋糕、翻糖蛋糕、立体卡通造型蛋糕……”如今生日蛋糕已更新迭代，“仪式感”为蛋糕赋予了新的角色，不再是生日专属。小众、健康、私人定制，1994年的姑娘屈亦佳就抓住了当下年轻人的“甜品胃”，开启了她的“烘焙梦”。

屈亦佳嗜甜，吃到蛋糕的幸福感让她从一个吃货变成烘焙达人。2013年，离开湖南老家的她在山东工艺美术学院学习平面设计，只要有时间，就会去蛋糕、甜品店做兼职，学烘焙。大三那年，她与同学结伴出国游，第一次吃到用动物奶油制作的甜品，瞬间被细腻清爽的口感惊艳到。“开家甜品店，也做出这样让人幸福的蛋糕。”此次出国游，让屈亦佳萌生开店的想法。

创业，对于一个还未毕业的外地姑娘来说更是不小的挑战。好在2016年，一场创业品牌设计大赛在济南举办，比赛胜出者可以获得在济南泉城路一商场内一年免租的奖励。得知这一消息，屈亦佳像是打了兴奋剂，开启“24小时连轴转”模式准备，功夫不负有心人，最终她的“亦家烘焙”品牌设计在大赛中斩获第一。

有了开店的地方，买设备的资金又成新难题。



6年来几乎天天围着操作台忙碌，偶尔有时间坐下来绘画，是屈亦佳最喜欢的放松方式。



造型独特，丝滑醇香的蛋糕非常受年轻人的喜爱。



卡通动物造型的蛋糕也颇受欢迎。



为保证蛋糕送到客户手中时形态完好，屈亦佳在包装时格外谨慎。

“坚决不能花爸妈一分钱。”担心父母不支持她的创业路，又带着一份倔强，屈亦佳通过贷款和同学帮助，筹得了近2万元的资金，购买了烘焙所需材料与设备，开启创业之路。凭借着前期在多家店兼职积累的经验，以及本身扎实的绘画功底，她做出来的甜品造型独特，用色唯美，丝滑醇香，很快受到追捧。大四一年时间，她就将贷款全部还清，还扩大了店面。这时，她才敢告诉母亲。母亲听了又惊又喜，鼓励她坚持下来。

把爱好变成事业，看起来美好，背后的艰辛却鲜有人知。用屈亦佳的话说，烘焙行业起点不高，很多人都想尝试，但坚持到最后的人又很少，耐得住寂寞才能看见希望。从选材到制作，始终不敢马虎，为了她的烘焙梦，她不染指甲，不染头发，不化妆，6年来几乎天天围着操作间转，改良口味，创新造型，把每个蛋糕都当做是最完美的作品呈现给顾客。

用动物奶油制作的蛋糕成本要比普通植物奶油高出几倍，但因为口感细腻清爽又健康，还能定制成各种造型，每天圈粉无数，经常一天六七十个订单的量，这让她又招了四五个店员。她时常对员工说，“你所做的每一个蛋糕，都可能是顾客这一年里唯一一个蛋糕，所以一定用心让顾客开心”。

用作品见证他人的幸福时刻。6年时间，从泉城路到宽厚里再到泉乐坊，屈亦佳的烘焙店越做越大，顾客的支持与认可，也让她在圈内越来越有名气。