



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

◀ 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。

□□
编
辑
:

蓝 刘 森



扫码看视频