



▲王廷秀把自己所学的专业知识表现在制作蛋糕上。

把所学专业 and 喜欢的职业结合,85后甜品师王廷秀:

蛋糕上的艺术梦

片/本报记者 王鸿哲 文/本报记者 唐菁



▲王廷秀设计自己的包装袋和甜品。



▲王廷秀向顾客介绍自己的最新甜品。



▲王廷秀经常和闺蜜边品尝边讨论如何改进自己的甜品。



▲忙累了,王廷秀就趴在桌子上小憩。

“说起来,很多人可能都不会相信,我们从开始学做法式甜品到开第一家工作室,只用了2个月时间。”今年27岁的王廷秀说,在大学时自己所学的专业是艺术设计,将专业知识用到自己喜欢的甜品设计中,是最开心的事。她相信,把自己的专业和喜欢的职业结合就一定会成功。

谈到如何接触并喜欢上甜品,王廷秀说,她做这行才1年多的时间,之前她和闺蜜去旅游时,无意间品尝到了一些法式甜品,口感和做工特别好,激起了她学习制作甜品的兴趣。为了学习甜品制作,她自费请老师学习甜品制作工艺,并且通过网络结识了许多制作甜品的朋友,经常交流,切磋技艺。

最初,她将做好的甜品拍成图片,发在自己的微博、微信朋友圈,向亲朋好友推荐。一些精致的水果蛋糕、欧式蛋糕、翻糖蛋糕、奶酪包等小甜品一经推出,便吸引了许多朋友关注询问,争相购买品尝,一传十,十传百,她的甜品销量一时间成倍增长。“我们在微博上推出自己的甜品后,每天关注我们的粉丝在慢慢增加,从几十个到几百个,到现在已经拥有了一万多个粉丝关注,给我带来了意想不到的成就感。”回忆起当初创业时的情景,王廷秀感慨地说。

她制作的甜品在网上打开销路后,她和闺蜜开始筹划开实体店。“因为我的专业是设计,所以筹划实体店的所有事情我们都亲力亲为,从名片的设计到整个店面的装修,都是我和闺蜜自己做的,每天睁开眼就开始处理各种各样的事情,晚上11点才从店里回到家,虽然每天都很累,但是却过得很充实。”



▲王廷秀得意地向记者展示自己的最新甜品。