



设计师创业把蛋糕做成艺术品

帅大叔的"蛋糕妹",飞机豪车都能"摆"上餐桌



敏锐的商业嗅觉,闻到了蛋糕香味

济南人于峻峰在苏州读的大 学,学的是美术专业。毕业之后, 他凭着自己的艺术功底,进入了-家美资企业,从设计师开始做,慢 慢做到了项目负责人。在外闯荡久 了,思乡情切的于峻峰回到了济 南发展,也从事了很多领域的工 作。2014年,济南长清区的大学城 人气逐渐繁荣,当时于峻峰琢磨 着在那里租个商铺做做生意。

针对青年学生这个群体,餐

饮类的生意最好开展,但是开饭 店的话,先期投入、人力成本也比 较高。"过生日是大学生聚会最常 见的一个理由,而生日蛋糕又是 不可或缺的。"而且大学生也喜欢 在各种纪念日搞搞聚会,如果能 提供定制化的主题特色蛋糕,哪 怕贵一点,肯定也有人喜欢。于 是,开一家提供定制服务的蛋糕 店,就进入了于峻峰的"持续创业

从十平米家庭作坊,到千平米中央厨房



因为此前做过电子商务类的 工作,于峻峰在一开始就没有把 店面销售作为主要渠道,而是更 看重网上销售。"用创业圈的话说 就是,我们的蛋糕店从一开始就 具有互联网基因。"2014年,于峻 峰开始在微信上卖蛋糕了。

于峻峰的第一家蛋糕店并没 有开在长清大学城,而是在市区一 间民房的10平米客厅开了张。"启 动资金就5000块钱,烤箱2500,剩 下的一两千块买了些托盘模具就 能干了。"于峻峰说,他算是较早一 批"蛋糕微商",靠物美价廉的口碑 传播,很快积累起一批"种子"客 户,也算赶上了一个小小的风口。

做了两个月,客户就有一定 规模了,于峻峰也找来了固定的 原料供应商。随着订单规模的扩

大,干峻峰一年搬了七次家,泉城 路世茂开业之后,"蛋糕妹"这个 名字自带萌点的品牌也在商业综 合体里有了实体店面。

"按照互联网的思维,品牌 推广需要爆款带动,比如我们在 2015年年初研发推出的榴莲千层 蛋糕。"于峻峰介绍,这款单价170 元的蛋糕很受市场欢迎,2015年 上半年,最多一天出货358个,平 均每天也能卖大约180个左右,半 年时间贡献了100万左右的利润。

凭借这个爆款产品,于峻峰 投资扩建了1000平方米的中央厨 房,而且也拿到了食品安全的相 关认证。"在营业资质上,我们已 经和那些蛋糕连锁品牌看齐了, 就好像奥迪和奥拓虽然价位差别 不小,但都能上高速公路。



"每个人都要过生日,过生日 势必要买蛋糕。"正是因为蛋糕这 ·"刚需"特性,于峻峰瞄准了这 个行业。艺术专业出身的他推陈 出新,能为客户定制出不同造型 的翻糖蛋糕,这也让其做到了龙 头企业做不到的细分领域。

本报记者 张頔





山航、宾利、法拉利

都是他的公司客户

于峻峰说,最近一两年大家常说的供给 侧改革,在蛋糕行业也适用——提供定制 化、个性化的蛋糕,才能脱颖而出,创造出高 于行业平均水平的利润率,于是他看准了翻

翻糖音译自fondant,是软糖的意思,常 用于蛋糕和西点的表面装饰。这是一种工艺 性很强的蛋糕,它不同于我们平时所吃的奶 油蛋糕,是以翻糖为主要材料来代替常见的 鲜奶油,覆盖在蛋糕体上,再以各种糖塑的 花朵,动物等作装饰,做出来的蛋糕如同装 饰品一般精致、华丽。

因为它比鲜奶油装饰的蛋糕保存时间 长,而且漂亮,立体,容易成形,在造型上发 挥空间比较大,所以是国外最流行的一种蛋 糕,除了被用于婚宴,还被广泛使用于纪念 日、生日、庆典, 甚至是朋友之间的礼品互

干峻峰创立蛋糕妹这个品牌时,就凭借 自己与搭档在艺术设计上的优势,为客户定 制了一些小动物、卡通玩偶形象的翻糖蛋 糕,受到了很好的反响。"有一次我正开车, 接到一个电话说是宾利汽车的,想请我们定 制蛋糕。我一开始还以为是诈骗电话,但停 车之后细聊才知道,公司订单上门了。

干峻峰同忆道,当时宾利汽车要参加齐 鲁秋季车展,想定制一个汽车样式的蛋糕烘 托会场气氛,有朋友向其推荐蛋糕妹,于是 他们就找到了于峻峰。经过一番精心筹备, 宾利对定制蛋糕的效果很满意。"他们负责 人说,前几年都是找五星级酒店提供蛋糕, 但发现还不如蛋糕妹做得好,做得有创意。

于峻峰说,这个事情算是一个转折点, 大多数蛋糕店都是2C(面向个人客户)的, 而蛋糕妹如果能把2B(面向公司客户)的业 务开拓出来,那真可以说是占有一片缺乏同 业竞争、利润又可观的蓝海市场了。

跟宾利合作完以后,法拉利和玛莎拉 蒂也找到他,要定制车展蛋糕。"包括山东 航空20周年公司庆典,我们给它定做了一 个飞机模型蛋糕,空姐还把这个蛋糕拿到 飞机上,当时那种获得大型公司认可的 高兴劲,让蛋糕也散发出一股创业的甜美

李大厨解析芒种如何健康饮食

实习生 赵娜 记者 姜宁

鲁菜大师李志刚先生认为芒种的意义在 于如何提高芒种期间的健康饮食,讲到芒种 餐饮文化,李志刚先生可谓是精神抖擞,侃侃 而谈: 春夏养阳, 阳气上升, 阳气下降等老祖 宗传下来的科学知识,因芒种节气饮食主要

老祖宗留下的文化源源流长,中国古代将 芒种分为三候:"一候螳螂生;二候鹏始鸣;三候 反舌无声。螳螂在去年深秋产的卵因感受到阴 气初生而破壳生出小螳螂;喜阴的伯劳鸟开始在 枝头出现,并且感阴而鸣;与此相反,能够学习其 它鸟鸣叫的反舌鸟,却因感应到了阴气的出现 而停止了鸣叫,中国传统文化可谓博大精深。

芒种饮食文化也不甘示弱,天文八卦阴 阳五行似乎都与之息息相关,春夏养阳,秋冬 养阴。芒种这个节气,阳气上升,阴气下降,要 注意清补。五脏归心,心主火,火为热,就需清 心败火。从生成上来讲,目归肝也需我们吃些 清淡食品,因此清淡是我们主打的选择。李志 刚先生对于老祖宗遗留的餐饮文化的财产, 可谓真知灼见,令人拜服。

李志刚先生绘声绘色的讲解贴切生活, 贴切民众,令我们也听得津津有味。并在交谈 的过程中得知李大厨竟与我是老乡,心中不 免窃喜。

李志刚先生具体讲解了适合芒种期间 **芒种主打菜**。享用的美食:芫爆肚丝与酱爆鸡丁做法。

◆芫爆肚丝 选用煮熟的猪肚

配料:葱、姜丝、花椒粉等 猪肚做前要清洗,需用盐 醋搓洗,接着用水烫。凉水下锅 便开始煮,煮的时候放入葱, 姜,蒜。煮开后换为小火,小火 煮好后焖锅,等待汤水变凉,捞 出肚子切丝(丝的大小自己来 定)。切成丝的肚子,再次用开 水烫,最后控水。这时在锅里倒 入少许油,加入葱,姜,蒜,煸出 香味,倒入料酒,加入盐,味精 等,待锅烧开,放入肚丝,颠翻, 出锅,撒上香菜,淋少许的花椒 油。香喷喷的芫爆肚丝完工啦。

◆酱爆鸡丁 选用去皮鸡脯肉(鲜嫩)或鸡腿

改刀有两种做法:胶东改 法(肉片大片,剁上十字花刀, 切成丁)或济南派系(先片大 片,再切丁片二分厚,五六分见 方),改刀完成加入食盐,味精, 淀粉,蛋清,姜等。

配料:马蹄(根据鸡脯切成 的形状),笋(根据鸡脯切的形状, 可以比肉稍小),黄瓜(片或丁)

小料:葱,姜,蒜(蒜泥要稍 多),甜面酱

材料准备齐全,在锅里倒

入花生油(或色拉油),烧到五 成热(手可以感觉到热气),倒 入鸡丁,紧接着用筷子打开。观 察到油开始起泡倒入配料,起 锅。这时锅里剩下少许的油,倒 入葱,姜,蒜(放入一半),煸出 香味,倒入稀释的甜面酱,翻炒 甜面酱使其成圆球状,加入料 酒,味精或鸡精进行调味。这时 倒入鸡丁,挂上淀粉,加入剩下 的蒜泥,撒上花椒油。酱爆鸡丁 便可以出锅啦。

