



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，进入了一家美资企业，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“持续创业日程”。



于峻峰

“每个人都要过生日，过生日势必要买蛋糕。”正是因为蛋糕这一“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，这也让他做到了龙头企业做不到的细分领域。

本报记者 张嶝



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，于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。”

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，阴气下降等老祖宗传下来的科学知识，因芒种节气饮食主要为清心败火。

老祖宗留下的文化源远流长，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。

芒种主打菜

李志刚先生具体讲解了适合芒种期间享用的美食：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、花椒粒等

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，待锅烧开后，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，剝上十字花刀，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。

芒种是二十四节气中的第9个节气，天气会越来越炎热，是夏季的第三个节气。容易引起体内湿气过重，很多人烦恼焦躁，食欲下降，食欲不振，头晕脑胀等状况。那么芒种如何注意饮食？



芫爆肚丝

酱爆鸡丁

