

2018.3.9

(总第1331期)
金周刊674期
本期8版
2018.3.9~2018.3.15
逢周五出版

芜湖广播电视

最受女性喜爱的十大品牌周刊



金周刊微信公众号



芜湖孕妈妈

本刊记者 彭璐/文 赵亚玲/摄

主角

姓名 邓晨宇
年龄 26岁
身高 175cm
星座 白羊座
爱好 打篮球



90后男生和他 “三无”的蛋糕

搅拌、成模、烘烤、涂抹。几个小时的功夫，一份精致可口的养生蛋糕出现在人们的视野。或许，每个吃货都曾梦想过要成为一名糕点师或者开一家蛋糕店，将自己的心情伴随着甜甜的香气，传递到每个人的手中。眼前这个看上去满满书卷气的90后男生邓晨宇，已经将这个梦想紧紧握在了手中。

当我们提起香甜浓郁的蛋糕时，都会觉得有三种成分是不可或缺的：香精、糖精、添加剂。但偏偏有人不信邪，为了让吃货们在饱口福的同时不忽略健康，邓晨宇通过研究各种健康食材，自创了无添加剂、无糖精、无香精的“三无”养生蛋糕。

对于创业开烘焙工作室这件事，邓晨宇称自己是硬着头皮上的。当时的他刚刚大学毕业，虽然他的专业是工程造价，但因为平时喜欢喝咖啡吃蛋糕，所以他对于烘焙这一块也算比较关注。

其实家人希望我毕业以后可以找一份与专业对口的工作，算是学以致用吧，可我总觉得这不是我想要的生活。谈到开烘焙工作室的初心，邓晨宇眼神很坚定地说出了这句话，做了改行的决定以后，我到江浙一带足足做了三个月的市场考察，觉得还是做烘焙比较好上手。刚开始的时候，他请一位台湾的糕点师傅教授自己一些简单的蛋糕做法，从食材的选择到最终的成品，这个过程让他逐渐了解到做糕点的趣味和意义所在。

2015年12月，芜湖的秋意正浓，邓晨宇租了一间20多平米的小门面，成立了自己的烘焙工作室。刚开始，自己是唯一的糕点师兼收银员和老板。产品绝对保证对得起自己的定位，而营销上先从周围下手。邓晨宇介绍，那时他提前一个星期发宣传单页。他回忆，幸运的是，开业第一天忙得昏天黑地，很多人排队买蛋糕。不到下午六点就全部卖完了。

做蛋糕的过程是艰辛的，但一路也收获不少。邓晨宇说，由于蛋糕里没有添加剂，所以保质期只有短短三天。我每天早上都是六点多就开始起来做蛋糕，为了确保新鲜，卖完就收工不再做了。有好几次，一个客人连着两天都没有买到，第三天特意起了个大早跑来买蛋糕。我这里有一种克林姆蛋糕，工艺特别复杂，我只有双休日才会去做，经常有客人周五就特意打招呼说，给她留一份。他告诉记者，时间长了，跟不少客人都交上了朋友，他们会把自己的口味反馈过来，以助于开发新的品种。最近我尝试着做了一种蔓越莓口味的蛋糕，还不错，喜欢的客人很多呢。

色泽金黄、内里绵软的原味蛋糕，口感浓郁、唇齿留香的芝士蛋糕，以及馥郁浓香、细腻甜美的巧克力爆浆蛋糕。慢慢地，邓晨宇接触的糕点越来越多，他不再是赶鸭子上架被迫做烘焙，而是逐渐爱上了这个过程。看着一勺勺面粉、一块块黄油、一枚枚鸡蛋，在自己的精心搭配、搅拌、烤制或者冷藏之后，变成了不同风格的美味，邓晨宇觉得，这种成就感简直无法用语言形容。他也不再满足于仅仅享受成品出炉时的成就感，还想让更多人吃到自己做的蛋糕。短短三年不到，邓晨宇又开了两家烘焙工作室，如今的他不再是单枪匹马的光杆司令，已经有了6个员工。虽然很多人都说别将自己的爱好变成职业，因为会消磨掉自己的喜欢，但我想成为那种一心一意做自己喜欢做的事情的人。邓晨宇微微一笑，对于我来讲，做蛋糕是爱好也可以是职业，即便不把它变成职业，也要把它做到极致。

刚做蛋糕时，我的工作室寄语是：做自己爱的甜点，遇眼光相似的人。邓晨宇说，做蛋糕这么久，我有新的感悟：烘焙是一种态度，只与甜蜜有关。他说，新的一年会继续推出自己的“三无”养生蛋糕，多开几家分店，与更多的人分享自己的蛋糕。