

2018.7.8

(总第1348期)
金周刊691期
本期8版
2018.7.8~2018.7.14
逢周日出版

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



芜湖孕妇微信

本刊记者 彭璐/文 许诚/摄

金主角

烘焙达人的 甜蜜事业

都说一入烘焙深似海。给爱吃甜品的自己烤一份香甜的小饼干,为过生日的朋友做一个美丽的戚风蛋糕,为家人烤制早餐爱心面包,这份甜蜜的诱惑让人无法抵挡。胡静倩更是如此,自从六年前某一天踏入烘焙的坑,她从此再也没有上来过。不但如此,她还把自己从一个烘焙爱好者变成了两个私房烘焙工作者,在烘焙的路上闯出了自己的一番事业。

初见胡静倩,她扎着清爽的低马尾,穿着白色的围裙正在做着甜品,室内氤氲着奶油的香甜气息。记者注意到,这是一间比较大的私房烘焙店,临街的玻璃橱窗摆设有森林系的活动甜品台,其绿色装饰给温馨的店里增加了一丝夏日的活力。店里各种西式小蛋糕精致可爱,除此之外还有两排整齐的长货架,上面全是琳琅满目的各种烘焙用具。

胡静倩学的本来是医学检验,毕业后在上海工作了一年。她对烘焙的热爱是与生俱来的,不仅喜欢吃,还喜欢自己动手做。刚上班的时候,我下班就去一家咖啡店做兼职,当时我就在想以后我也要开一家有小资情调的店,专门卖我亲手做的各种甜点和手磨的咖啡。

为了实现自己的梦想,胡静倩不顾家人反对回到芜湖,开了她人生中第一家小店,迈出了实现梦想的第一步。现在各种各样的私房烘焙店随处可见,竞争也越来越激烈,如何从众多店中脱颖而出,在这个行业走出一条特色道路,是胡静倩创业时首先面临的问题。说起创业的苦,胡静倩说,当私房烘焙店真正营业后,才知理想很丰满,现实太骨感。

自从开了店,胡静倩一心扑在店里,记不清多少个夜晚通宵达旦的工作,她深知做私房蛋糕,质量口感是十分关键的。我的蛋糕食材全部选择进口的动物奶油、进口的黄油等,虽然成本不低,但是售价却与外面普通蛋糕店的价格相差不多。渐渐地,凭借着对食材严格挑选、把控,不断尝试、改良、口味创新,胡静倩渐渐地收获了一大批粉丝,成为了业内有名气的烘焙达人,不少人慕名向她下订单做蛋糕。

其实我一直觉得自己算个幸运的人,我开店几乎没有经历顾客培养期,现在我们自己的微博已经有3万名粉丝,微信两个号已经几乎都满了。她笑着告诉记者,自己是个闲不住的人,为了做出最精致的原创蛋糕,她去学油画、素描,为了上传最美的成品照片还去学了摄影。

学过烘焙的人都说,烘焙给人的印象就是精准,每一次都是实验,好像不紧跟着方子、老师走,就肯定会出很多问题。为了让烘焙爱好者可以买到实用的烘焙用具,去年8月,胡静倩在店里开设了两排货架,售卖专业烘焙用具。

做教学门店其实完全是一个偶然机会,当时小店刚开业半年,一个浙江的年轻人通过微博找到我,一定要来学手艺,胡静倩回忆说,后来我只好象征的收取了一点费用,没想到第二个月又有好几个学生找上门来要学艺开店。慢慢地学生越来越多,后来居然达到了将近300人,最远的有来自新疆、天津和四川的。就这样,胡静倩开始做起了蛋糕教学。



胡静倩的私房烘焙店几经转型,从最早的只出售蛋糕到蛋糕DIY手工坊,再到蛋糕教学门店,她努力经营着自己的品牌。如今,每天潜心烘焙甜品,已成为胡静倩生活的重心。其实我是个做事情没有长性的人。胡静倩微笑着承认,因为太累也曾想过放弃,这些年能够坚持下来的原因就是,享受被认可的感觉,喜欢做甜品的过程,她现在最大的愿望就是可以继续做自己喜欢的事业,把这间私房烘焙店做成终身事业,让更多人尝到自己亲手做的甜品。