



烘焙室宽敞明亮,烤箱中透出炽热的橘黄色灯光,一团团白色的面团慢慢膨胀变色,一股股焦香甜味持续飘出。一旁的她扎起头发,系上围裙,洗手、计量、下面粉糖、打蛋、搅拌,专心地做起蛋糕。娴熟的手法下,涂抹奶油,点缀水果……一个个漂亮且充满美好祝愿的蛋糕在她的指尖“绽放”。

在灯光照射下,蛋糕呈现出如丝绸般的光泽,岛城90后烘焙师冷俊就像一个表演成功的魔术师,看着眼前的蛋糕,脸上露出满意的笑容。

她做的不是面点,是艺术品

岛城90后烘焙师冷俊:用心做好高品质蛋糕和花饽饽 把烘焙变成甜蜜事业

创业故事



创业初期小有成就

“奶油这样抹才会厚薄均匀,裱花时手要稳……”7月27日,记者在“ovenly烘焙坊”见到主理人冷俊时,她正在为客人赶制生日蛋糕。一个面团,一根擀面杖,一双巧手,就这样不停地重复揉搓、擀、捏,一朵栩栩如生的玫瑰花呈现在记者面前。“世界上最不能欺骗的就是感情和味蕾,我关注的永远都是我做的蛋糕好不好吃。”冷俊笑着对记者说。

说起烘焙,冷俊告诉记者,小时候她就对蛋糕情有独钟,最期待的是每年家人过生日可以吃到蛋糕。她也经常喜欢站在橱窗外,看着烘焙师们把一个蛋糕做成精致好看的样子。慢慢地,冷俊爱上了烘焙。闲暇之余,她会经常研究各种甜品的做法,并做出来给家人朋友分享,大家吃了都赞不绝口,这让她萌生了开店的想法。“难得找到一件自己喜欢做的事情,无论如何也要去尝试。只有真正喜欢做一件事,才会越做越开心,这样做出的糕点也会更甜蜜吧。”冷俊说。

2014年夏天,大学刚毕业的冷俊与朋友们一起开了一家烘焙小店,正是从那时起,满载着梦想的小船驶出港湾,奔向星辰大海。“当时对这个行业市场运作模式并不是很懂,只想开一家有自己风格特色的私房甜品店。”冷俊坦言,起初主要以做“裸蛋糕”为主。和传统蛋糕的华丽外观不同,“裸蛋糕”是将蛋糕的内容真实地表露出来,不但更有诚意,而且更有独特的艺术感。尤其是用鲜花装饰或点缀上水果,或者是插上一个可爱的彩旗礼帽,都带给人清爽自然的感受。

冷俊表示,把握好口感与创意,才能脱颖而出。“我本身对食材很挑剔,所以坚持零添加,纯手工,不用半成品。如淡奶油、面粉、黄油等原料,都是用的上乘品牌,做出来给客人吃,自己也放心。偶尔也会在朋友圈晒一下制作流程,没想到意外获得了朋友们的喜爱,陆续接到很多订单。”冷俊说。靠定制的“健康蛋糕”,她的小店月均销售额破万元。

好口碑高品质成就高销量

持续的客源是发展的必备条件。“困难很多,用心对待客户,客户就不会舍弃你。”冷俊告诉记者,初期在自己的朋友圈推广蛋糕,顾客们觉得这个方式挺新鲜。对品质的苛求,对材料的严选,为冷俊树起了良好的口碑,客户群体也越来越多。2016年,为了更好地服务客户,她在老城区创立了“ovenly烘焙坊”。

凭借圈内良好的口碑以及积极运营,2016年10月,冷俊与岛城某高端商场进行合作,为其儿童中心提供定制糕点。“相对成人,儿童的味觉非常敏感,尤其对甜味最敏感。很多时候,成人觉得好吃的东西,却不受孩子们的欢迎。低糖、口味清淡是儿童食品的标配。所以说,我们不仅要在蛋糕颜值、口感、造型上下功夫,更要开发出适合孩子口味的产品,并将其轻量化,多元化。”冷俊说。根据孩子们天马行空的想象、家长们饱含情感的祝福,冷俊做的儿童蛋糕,没有重复的样式。她相信,每一个蛋糕的背后都藏着一个有趣的灵魂。

成就一个好蛋糕,不仅需要独具匠心的制作人,还要有强大的技术支持,冷俊深谙此道。为了让自己的技术更加精进,冷俊前往江浙沪地区学习“抹面”“手绘”等蛋糕技艺的同时,还深造“超加高”蛋糕以及手工糖果的技艺。在她看来,喜欢烘焙的人,一定是热爱家



胶东花饽饽深受居民喜爱。



“祝寿”主题的花饽饽。



蛋糕好似一盆花。



造型各异的胶东花饽饽。



儿童款式蛋糕。(均为冷俊设计制作)

庭、热爱生活的人。烘焙需要心灵手巧,更是把自己对生活和对亲人的爱都融入揉搓、发酵、烘烤的全过程。

外出深造除了提高烘焙技术之外,更提高了冷俊的想象力和设计能力,让她做的蛋糕颜值与内涵并存。“除了把健康理念传递给顾客,我更希望蛋糕不只是美味的甜品,它也可以是一件艺术品。”冷俊说。记者看到,在“作品”每一个细节上,冷俊都非常用心,每一个小插牌、包装盒都经过精挑细选。努力不会被辜负,付出才会有回报。一年后,冷俊做到了近20万元的年销售额。

传承制作胶东花饽饽

揉面、捏形,双手快速搓出燕子圆乎乎的头部,一刀切出燕子的“剪刀尾”,两下剪出翅膀,再用黑豆做眼睛,用梳子为燕身装饰漂亮的线条,一个憨态可掬的燕子状花饽饽就做好了。今年春天,冷俊在朋友圈中亮出自己做的“小燕子”,个个憨态可掬,十分可爱,瞬间成了抢手货。

除了对西式甜品倾人心血外,聪明好学的冷俊在2019年第一次接触胶东花饽饽时,便被这门传统技艺深深吸引。“2019年中秋节,我通过短视频了解到,花饽饽不仅是山东省省级非物质文化遗产,而且已有300多年历史。”冷俊表示,作为一名年轻的烘焙行业从业者,她愿意传承这份传统工艺。于是,冷俊先后赶赴烟台、威海、潍坊等地学手艺。起初经验不足,冷俊便成宿地和面、醒面、捏面,反复做反反复错,反反复错反复做。最终,冷俊总结出一套醒发、揉面、蒸制、保色等一系列制作花饽饽的技巧。学成回青后,由于原先工作室面积太小,冷俊便在宁夏路重新选址开店。

冷俊做的花饽饽不同于普通的饽饽,不仅好看而且暄软、香甜。她说,“以前做的花饽饽,点缀时多用色素,吃的时候要扒皮,而且这种饽饽多为装饰品。”所以,冷俊想做出既好看好吃又健康营养的花饽饽。“颜色都是取自果蔬榨汁,绿色取自菠菜,红色取自红曲米,黄色取自南瓜等

等。此外,就只有牛奶和白砂糖。”冷俊表示,只有这样操作,才能做出暄软又筋道、好吃且营养的花饽饽。凭借着创意吸睛的外貌和香甜的口感,她做的花饽饽慢慢地吸引来一批批顾客。针对客群不同的需求,冷俊也陆续开发出抓周、祝寿等多个系列及多种单品造型的花饽饽。

因为增加了花饽饽产品,越是临近年关时,订单量越大。“每到年关时就特别忙,我基本上每天7点上班,晚上12点才下班。但忙起来很幸福、很有成就感。”冷俊说。2019年全年,冷俊实现了50万元的销售额;2022年春节期间,仅花饽饽单品销售达到10余万元,全年全品(含糕制品)销售额近百万元。

努力奋斗让生活更美好

眼下,冷俊在澳门路重新选址规划了新的烘焙室。在装修中,她特意规划出顾客茶歇区。

创新是烘焙的灵魂,只有不断尝试新的配方和技巧,才能够不断提高自己的烘焙技能。所以,每当夜深人静的时候,冷俊总会坐下来安静地翻阅烘焙书籍、查看笔记,比照配方……很多时候,她一抬头,发现已过12点。“我的初心除了产品放心健康之外,口感也非常 important。每当看到客人告诉我做的糕点好吃时,这种成就感真的很棒,我想这就是烘焙的魅力吧。”冷俊笑着说。

当询问冷俊有什么愿望时,她告诉记者,“未来想在崂山宁静的小山村里,开一间回归自然的烘焙店。不仅可以制作美味,又能让每一个走进店里的人,远离喧嚣浮躁,随心去感受世外桃源的山村野趣。”

“当味蕾与甜点相遇的瞬间,紧绷的神经顷刻舒展,甜蜜的讯号在舌尖绽放,让人沉迷于香甜滋味。”这是冷俊对烘焙的承诺。有时一天要做十几个蛋糕,忙碌到深夜,她依旧乐此不疲。

冷俊始终觉得,生活是未来式,前方一定更加美好。

观海新闻/青岛早报记者 邹忠昊 摄影报道