



走街串巷

寻美味之四十三

甜点饮品

因为自己爱吃 老板用心做出颜值与口味俱佳的甜品蛋糕

“把爱好做成事业是幸福的事”



◆ 店里的甜品颜值与口味俱佳。



◆ 门面小而精致。



↑ 周茉在制作饮品。

→ 周茉甜品蛋糕店的位置。(地图软件截图)



周末的下午，你会做什么？约上三五好友，一起品尝美味的下午茶，愉快地聊聊天，应该是一个不错的选择。在毅峰路上，有一家名为“周茉甜品蛋糕店”的小店，美味的甜品、舒适的环境、热情的服务，吸引了不少食客前去度过闲暇时光。

★推荐理由 用料实在 好吃不腻

这家小店就在我们公司附近，自从尝过一次之后，我每周都会去两三次。这家店的蛋糕用料很足，虽然是甜品但奶油不会太甜腻，整体口感很好，分量对女生来说也很合适，既能过过嘴瘾又不用担心吃不完。而且，老板很热情，服务非常好。

——家住翊武路的郭女士

★记者探店 蛋糕甜品有颜又有料

上周日上午，天气晴好，微风习习。记者来到毅峰路，在世纪新城小区大门附近，找到了“周茉甜品蛋糕店”。走上几级台阶，就来到了小店大门，门口的露台上摆放着四五张桌椅。由于门前的人行道上种了几棵大树，正好给露台提供了一抹阴凉，几位顾客正坐在店外品尝甜点。

走进小店，给人一种很舒服的感觉。橙色和绿色为主的装修色调营造出复古的风格，伴随着店内的轻音乐，让人感到放松又惬意。老板周茉和店员都十分热情，每当有客人走进店里，他们都会主动打招呼，询问客人想吃什么，并根据他们的口味推荐适合他们的甜品。记者发现，只要不忙的时候，周茉也会和顾客们聊聊天，听听他们的想法和建议，和很多客人处成了朋友。

店里的冰柜中摆放着提拉米苏、糯米拿铁、开心莓乳果、栗秋、冰酪养乐多蜜桃、斑斓生椰、伯爵无花果等十余种蛋糕，造型十分漂亮，每一份的价格在35

元左右。除了蛋糕，店里还有二十多种咖啡和饮品出售。点上一份蛋糕、一杯饮品，看着窗外的车水马龙，这大概就是打开周末的正确方式。

记者点了两份蛋糕，尝过之后发现这些蛋糕不仅有外表，同样也很有“内涵”，称得上是颜值与口味俱佳。不同的蛋糕使用的奶油和蛋糕坯都不一样，冰酪养乐多蜜桃选的是养乐多奶油，酸酸甜甜，伴着红茶蛋糕坯和新鲜蜜桃，吃起来十分清爽；斑斓生椰则选用了生椰牛乳奶油以及斑斓蛋糕坯，奶油细腻但不甜腻。值得一提的是，每款蛋糕的用料都非常实在，水果不仅十分新鲜，量也很足，让人能一次吃过瘾。

小店从上午9点营业至晚上7点，如果遇上节假日，营业时间会稍微延长。周茉表示，店里的甜品蛋糕都是当天新鲜现做的，大约上午10点第一批蛋糕就会出炉。此外，雪媚娘等少部分甜品并不是每天都有供应，想吃的顾客可以提前询问。

★小店故事 老板把爱好做成事业

2018年，周茉在将军塘附近开起了甜品店。她告诉记者，决定开店是因为自己十分喜欢甜品。

“我很喜欢吃甜品，也喜欢自己做，十几年前我就经常在网上找教程来看，也关注了一些比较有名的博主，然后就在家学做，复刻他们的产品，最早的时候用的甚至还是蒸锅。”周茉笑着说。从学校毕业之后，她干过几份工作，但做的时间都不算长。她发现自己还是对甜品更有兴趣。“一开始我经常做给朋友们吃，他们吃过之后也挺喜欢，就是这样，我渐渐觉得可以开一家甜品蛋糕店。”

她告诉记者，小店刚起步的时候并不太容易。“自己做着玩和经营一家店，是两码事。刚开始的时候还是蛮辛苦的，店里大大小小的事都要自己操心，白天看店，晚上还要为第二天做准备。”她回忆，刚开店的时候店里只有两三款甜品，那时她一边开店一边研发新产品。到了第二年，顾客渐渐多了起来，她也请了几个人帮着一起做。

两年前，她把店搬到了如今的位置，顾客也越来越多。在周茉看来，想要经营好一家甜品店，品质和口味是很重要的。目前她主要负责研发工作。开店这几年，她也一直坚持到外地学习和探店，慢慢摸索改良。“学

回来之后我会和店里的小伙伴一起讨论筛选，除了自己觉得好吃，也要考虑到客人的口味，有时候出去学了十款产品，最后能放到店里上架的可能就只有一两款。”

周茉告诉记者，店里的每一款奶油都是她自己调的，蛋糕坯也有很多种，她希望每一款产品都具有独立性和独特性。研发出新产品后，她会把用料、配比等信息发给后厨，严格按照这个配比做出来的甜品，品质也更有保障。“甜品、裱花、打坯子、前台等工作，都是不同的人负责，这样来，每个人都只用专注做好自己的事，会更加专业也更容易进步。”

交谈中，记者发现周茉是一个十分注重细节的人。如果客人选择打包甜品，店员会在每个包装袋中放上冰袋和一张写有注意事项的卡片，提醒客人应该如何保存以及食用时需要注意的问题。如果客人需要预订生日蛋糕，她也会将口味搭配的建议发给他们，供他们参考。

“把爱好做成事业是幸福的事，因为喜欢，所以也不会觉得辛苦，反而想做得更好，希望自己能不断进步，回馈顾客的喜爱。”周茉说，今后她会继续做出好的产品，做好口碑，让更多人爱上这家小店。

记者唐霁云 文/摄