

每一种食材都在诉说着  
与环境、人的故事。

## 翻糖 美食与艺术的 完美融合

在一个阳光的午后,挑选一家精致的烘焙店,店里有一面大大的落地窗,坐在窗边,点上一杯咖啡,一个小蛋糕,然后在温暖的阳光中静静待上一个下午。

这是叶一片最享受的时刻。也正因为此,几年前,在上海偶然参加一次翻糖蛋糕展台活动后,叶一片与烘焙结了缘。

都说甜食是女人的第二个胃,从叶一片对蛋糕的痴迷程度来看,这话一点也不假。

吃遍大街小巷,哪里有新开的甜品店,从不错过;而后买上各种器材,自学西点基础制作,再去杭州、上海等地学习专业烘焙知识;爱上翻糖后,又辗转各地学习。不夸张地说,叶一片的烘焙之路,确实走了好几年。

这几年,教会了叶一片翻糖技艺的同时,也教会了对于她翻糖师的幸福定义。翻糖创作的本质就是爱,你有了爱,创作出来的蛋糕才能让更多的人感到甜蜜和浪漫。

于是乎,当一位心情落寞的姑娘因为叶一片小店里的蛋糕笑开了花,她觉得莫大的满足;当热恋中的情侣,走进小店,一起品尝一块蛋糕时,她觉得莫大的幸福;当许许多多的人,因为叶一片的蛋糕让心情换了颜色时,叶一片说,对了,这就是她想要的。

每个人心中都有一个小确幸,或许是逛超市买买买,或许是自己做一顿丰盛的午餐,或许是周末看了一场好看的电影。

叶一片说,她的小确幸,就是认识了烘焙,并且理解了它。

有了这份理解,叶一片的幸福之路越走越宽广。我希望把我的这份领悟和技艺,分享给更多的人。于是,除了本身创作,叶一片还开始从事教学工作,她喜欢与大家交流,更希望把内心的温暖传递给学员。

如今,在叶一片精心地打理下,小店的生意越来越好。不仅收获了一大批年轻粉丝,连年纪大的爷爷奶奶也成了她的忠粉。有了越来越多人的认可,叶一片的动力更足了。唯有美食与爱不可辜负,希望把更多的幸福分享给大家。叶一片说。



QA 《永康一周》& 叶一片

Q: 2016年最大收获是什么?

A: 当然是越来越多人知道我的作品和我的小店,很多人说想到翻糖就想到糖味烘焙,就很有成就感。尽管很忙但是很充实,还认识了更多的朋友。

Q: 2017年的愿望清单?

A: 5月份准备在巴黎商街开一家分店,过完春节准备去深圳学习天然酵母面包课程。

Q: 想对永康一周读者说的话?

A: 爱和美食不可辜负,趁年轻,向着阳光出发吧!



寻味  
LIFE STYLE



QA 《永康一周》& 小朱



Q: 2016年最大的收获是什么?

A: 有了更多的时间和机会让自己做慈善,接触不同的人和事,意识到自己身上存在的不足和问题。以前光注重做料理,却忽视了料理背后的文化。

Q: 2017年的愿望清单?

A: 自己能有更多时间出去走走看看,感受不同的美食,接触不同的饮食文化,多领悟饮食的匠心精神,然后传递给来店里的每一位食客。

Q: 想对永康一周的读者说的话?

A: 生活中每一个微小的瞬间都需要我们用心感受,珍惜每一次它带给我们的惊喜。所以去做最想做的事情,说最想说的话。无论要面对什么,给自己一些肯定,坚持下去,带着阳光般的心情。

## 料理的 色香味器

繁华市井,日式小屋,推开移门,袅袅香味扑鼻而来,隐匿于附近弄堂里的心甜料理,全然呈现一派日式和风的舒适惬意。

心甜料理开业已经有三年的时间,三年来,心甜料理收获了颇多的口碑,也让越来越多的食客爱上了这里的料理。

都说开店容易守店难,心甜料理的成功,得益于坚持,店主小朱说关键的两点是对食材的严格把控,与用心的服务。

在小朱眼里,一道食物的好坏,绝大原因在于食材的新鲜程度。

日本料理,以清淡著称,烹调时尽量保持食材本身的原味。

用木鱼花泡昆布熬制的汤头,就是她食物中提鲜的要素。这样熬制汤头做的菜,更大程度上保留了食材最原本的味道。同时,也减少鸡精对人体的危害。

小朱觉得现在上班族,快餐消费族这么多,大家真正能吃到干净饮食的地方并不多,所以她做的就是用最优质干净的食材做最原味的料理。

除了味觉,心甜料理也很重视视觉享受。

所谓,味鲜美、食多样、器精良。在保持食材本身原味的的基础上,还要讲究切割、摆放艺术,注重色、香、味、器的和谐统一。

另外,料理需要的是不断地创新,所以小朱每月去一次上海,每年出国两次,挖掘新美食,寻找更多的美食灵感。小朱深知餐饮变化得很快,要想自己做的美食不会被遗忘,就要吸收不同的饮食文化。

在小朱看来,这三年更像学习成长的过程,以前一直主张把精力放在食物的食材上,却忽略了文化感。现在的小朱,一有时间便去做慈善,她希望自己的店不仅仅带给大家的味觉上的冲击,还能在味道背后感受到精神文化。就像她店名一样,心甜,心中有甜。