

一头扎进面粉、黄油与糖霜的奇妙世界 一位转行者的甜蜜事业

记者 王敏 图片由受访者提供

20岁时，她总爱在蛋糕店的橱窗驻足。那些被奶油花朵、巧克力线条和糖霜童话精心装饰的蛋糕，宛如施了魔法的艺术品，在年轻的马虎林心底埋下了一颗滚烫的种子。多年后，这颗种子破土而出，引领她告别房地产销售的繁忙与压力，一头扎进面粉、黄油与糖霜的奇妙世界。



亲子烘焙。

01

从地产顾问到烘焙学徒： 梦想照进厨房

“那时候做置业顾问，压力大，下班也晚，孩子完全顾不上。但每次看到那些精致的蛋糕，心里就特别亮堂。”马虎林回忆道。这份纯粹的热爱，终于在2019年化作行动——28岁的她毅然奔赴上海，开启了为期两个月的专业烘焙求学之旅。

初入烘焙课堂，马虎林是个连烤箱温度都掌控不好的“小白”。“复杂配方和操作步骤常常让我手忙脚乱。”她坦言那段青涩时光，“但老师教得特别细致，从最基础的打发黄油、搅拌面糊开始，一步一步带着我们实操。”

每一次制作对她而言都像一场魔法实验。当亲手做的戚风蛋糕在烤箱中缓缓蓬松鼓起，散发出诱人甜香时，那份纯粹的欢喜溢满了她的心。“看着它升起，蓬蓬松松的，香气弥漫开来，真是满心欢喜！”两个月密集训练的淬炼，让她完成了从“烘焙小白”到掌握扎实基础“入门选手”的华丽转身。



可可爱爱小甜品。

02

复刻网红？ 不，是技艺沉淀后的再创造

回到银川的家，她的烘焙修行并未止步。对照着上海学来的配方，她开始了日复一日地锤炼——每一次操作都伴随详细的复盘笔记，思考着如何优化提升。当网络流行的造型蛋糕风靡之时，她通过视频教程自学新技，并以扎实功底为基础，完美复刻甚至改良创新。

“不少顾客拿着网红蛋糕图找过来，从奶油霜手绘到翻糖立体小动物蛋糕。”谈起这段经历，马虎林带着自信的笑意，“我能

凭借技术沉淀实现高度还原，顾客常夸‘还原度满分’！”这“满分”背后，是无数次练习与那份爱钻研的倔强共同浇灌出的果实。

如今，在新华东路锦都园公寓工作室“初心烘焙”里，她专注于生日蛋糕与涵盖各类场景的定制茶歇甜品台。“现在的人都讲究仪式感，甜品台能瞬间给活动增光添彩。”她精准把握着市场需求脉搏，“它早不只是吃的，更是场景里的‘氛围担当’。”



甜品台很有氛围。

03

仪式感背后的匠心： 甜品台的故事魔法

这种赋能的力量，在她为一家4S店设计的开业冷餐会上展现得淋漓尽致。

她紧扣“品质、精致、健康”核心，“肉酱意面的酱必须手工炒制——肥瘦相间的牛肉搭新鲜番茄慢熬，让肉香果香交融；意面点缀鲜蔬与低脂芝士；水果沙拉配特调低卡酱汁，突出本味。”摆盘时，她巧妙搭配小摆件提升整体格调。宾客迅速包围甜品台，“不到半小时一扫而空”。那句赞叹至今让她欣喜：“这个意面里的肉也太实在了，香而不腻，好好吃！”

而在另一场粉色系宝宝宴上，她则将童趣与温馨发挥到极致：翻糖控制的灵动小熊、小兔子跃然于糕点和饼干之上；晶莹Q弹的粉色樱花果冻如艺术品；粉色渐变奶油蛋糕托着精致糖花。“整个甜品台充满童趣和温馨，完美契合主题。”马虎林说。每一场定制，都是她用甜品讲述的独特视觉与味觉故事。

04

热爱为引： 在甜蜜事业中照见人生

创业之初的艰辛仍历历在目。“工作室刚起步，没知名度，订单寥寥无几。”面对困境，马虎林没有退缩。她积极拥抱社交媒体，分享制作过程与精美成品吸引粉丝；推出优惠与试吃活动；拓展与周边商家的合作渠道。“努力没白费，生意慢慢有了起色，订单越来越多。”那份坚持源于心底的认定：“烘焙于我，早不仅是一份工作，而是热爱到骨子里的事业。”

这份甜蜜事业也重塑了她的人生质地。“它教会我专注和耐心——从称材料到每个步骤，半点马虎不得；它赋予我创造力，能把脑中构想变成精美甜品；更带来满满的成就感。”当看到顾客品尝时满意的笑容，收到真诚的赞美与感谢，“就觉得所有付出都值得。这份甜蜜的事业，不仅温暖了他人的味蕾，更让我自己的人生充满幸福与光亮。”这是马虎林最深的感悟。

面向未来，她的愿景清晰而坚定：“多学习借鉴大城市的优秀案例，不断提升产品技术和摆台颜值。希望在银川，当人们需要充满仪式感的甜品台时，‘初心烘焙’工作室能成为他们的第一选择。”马虎林正以热爱为指引，在甜蜜的创造之路上继续雕琢，让每一个平凡的日子与重要的时刻，都在她手中绽放出独特的光彩。这份光彩，连接着梦想与现实，也温暖着她奋力耕耘的日日夜夜。