

手工制作 鲜爽清甜

珠海夫妻辞职开店,凭出品收获超多熟客



在香洲区吉大园林路一带,一家有着很多“精神股东”的小店就开在其间。

这里适合三五知己小聚,有夏天消暑一流的甜品,还有上班族中午不想吃食堂时特别惦记的意粉!

好好做一碗甜品,和丈夫一起把店开得越来越好,就是店老板娘当下的期待。老板娘踏实而快乐的生活态度,感染了每个前来光顾的客人。

“三五知己,甜品在旁。”是老板娘的初心与期望。她希望每个来到这里的顾客,都能找到属于自己的那份宁静与甜蜜。



小店凭借产品质量吸引很多粉丝。

品种:

夫妻二人辞职创业

在白沙河街区,看起来像货柜改装的曦记甜铺颇有特色,店内两层空间错落有致,暖黄色的灯光营造出温馨氛围。

店面后方还有一个独特的露天小庭院,吸引过不少打卡拍照的汉服爱好者。

“桌花都是我亲手插的,我们院子里还有斑斓叶盆栽。”店主“老板娘”爱笑健谈,说起开店的事情如数家珍。

“本身我从事金

融行业快20年了,小女儿的到来,让我想有更多的时间陪伴她学习生活,就辞去了原本的工作。同时,因为想亲手做甜品给小朋友吃,我和丈夫专门去学习甜品制作。”

老板娘说,除了小朋友的原因,她平时也很喜欢跟朋友们聚会,大家都想拥有一处安静、舒适、放松的小天地。

种种考虑过后,老板娘和丈夫决定把曦记甜铺开起来。



芋泥鲜果桂花冻

带有颗粒感的芋泥遇上清新的西瓜和甜蜜的芒果,再点缀晶莹桂花冻,香甜中带着清新。碗内还有斑斓特制的果冻与红豆爆珠,浇上椰奶,口感层次丰富,夏日来上一碗别提有多幸福了!



芋圆双芋奶冻碗

软糯的芋圆搭配绵密的芋泥与芋头块,沉浸在丝滑的椰奶之中,碗内还有糯糯的芝士爆珠与奶冻,每一口都是满满的幸福感。奶冻与椰奶的搭配让人回味无穷。



浓浓豆香桃胶豆酪

豆酪,是一种特别的豆花,加入了牛奶,丝滑有奶香,细腻又清新。椰奶醇厚甘甜,与滑嫩的桃胶相得益彰。桃胶晶莹剔透,富含胶质,为这道甜品增添了丰富的口感层次。



榴莲芒果斑斓捞河粉

热带水果榴莲和芒果的香甜,很多人都抵挡不住!配上每日用新鲜斑斓叶手工制作的捞河粉,甜蜜与清新交织,扫去炎夏高温带来的疲惫!



辣茄汁虾仁肉酱意粉

老板娘极力推荐记者尝尝店里的意粉,因为它们附近上班族超爱单品。一家甜品店会做出怎样的意粉?热气腾腾的意粉端上来,鲜红的茄汁与金黄的肉酱交织在一起,令人垂涎欲滴。虾仁肉质鲜嫩,口感弹牙,面条吸饱了茄汁和肉酱的精华,每一根都裹满了浓郁的酱汁,吸溜吸溜停不下来!



浓奶油蘑菇培根意粉

奶油丝滑包裹着每一根意粉,蘑菇的鲜味与培根的肉香交织,香气四溢,浓郁而不腻,搭配店内的甜品一起吃,别有一番风味!想吃汁水多或干一点的面条,在下单时都可以跟老板娘提要求。

甜品都是手工制作

曦记甜铺的甜品,都是手工制作。每天晚上打烊后,老板娘跟丈夫都要提前准备需要一定时间成型的配料,如桂花冻。

翌日上午开店前,就要到批发市场买新鲜水果,制作当天需要的各种配料,如招牌的斑斓河粉。

每种配料都是两人经过反复调试才得出恰到好处的味道。“这个椰奶算是我们的‘镇店之宝’。”老板娘一边忙碌,一边介绍着。当记者好奇探问这个椰奶有何独特之处,老板娘笑笑说,我自己调出来的配方,可不能透露。

每次店内有甜品上新前,老板娘总会

盛情邀请一群朋友与熟客作为首批“品鉴师”,根据他们的建议进行改良。“他们可都是我的‘精神股东’。”老板娘的店铺“粉丝群”总是热热闹闹。

不仅对出品口味用心,老板娘对甜品的摆盘也有她自己的巧思,餐具和色彩的搭配要让人眼前一亮,不仅好吃,还要好看。她认为,高分的甜品不仅要触动味蕾,更要能触动人心。

除了附近的街坊、上班族,“澳车北上”“港车北上”实施以来,小店还多了不少港澳食客。有人甚至劝说老板娘去香港开店,老板娘笑说,目前还是先把这家小店发展好。

据公众号“知珠侠”
文字:胡洁婷 赵清颖(实习)
图片:陈佳哲 胡亦倬(实习)