

念念千层 “榴莲”忘返



提起甜品店、烘焙店，想到里面售卖的面包、饼干、奶油蛋糕，香甜的气息似乎就已经飘到身边。不过，首府这家“世成蛋糕”，却因为一款散发着臭味的甜品成为了炙手可热的网红店铺。听到呼和浩特晚报记者要去采访，老板梁智成专门提醒趁着中午顾客少的时候再去，这极大地勾起了呼和浩特晚报记者的好奇心，在一个中午去店里一探究竟。

小巷深处有店家 臭味飘香属榴莲

呼和浩特晚报记者探访的这家“世成蛋糕”店，其官方抖音账号有2万多名粉丝，老板梁智成经常通过短视频分享店里做的榴莲甜品，深受我市甜品爱好者的喜爱，被很多顾客、网友称作“宝藏店铺”。

这家店位于前进巷南端，邻近内蒙古师范大学与大学路小学，店门口的招牌看上去平平无奇，并不是想象中网红店铺那样有着多么精美的装潢，反而是很朴实的装修风格，就像老板梁智成给人的感觉那样，真实又质朴。进店没多久，就能闻到榴莲那种独特的臭里带着香的味道，喜欢榴莲的人闻着越来越香，不喜欢榴莲的人却觉得这个味道很冲鼻子。

采访约在了顾客最少的中午时分，这样老板才能抽出时间和呼和浩特晚报记者聊聊天。中午的太阳晒得人懒洋洋的，可是店里却没有一点儿闲下来的意思，短短的一个多小时，一会儿接到了跑腿代买榴莲千层蛋糕的订单，一会儿又来了购买榴莲芝士饼和榴莲千层蛋糕的几位老顾客，店员们忙着现场制作、打包，手脚利落地接待着每一位顾客。

“之前吃过一次他家的榴莲千层蛋糕，口感很好，分量也足，我一个人吃不完，把剩下的冻冰箱里，过段时间解冻了再吃，和刚买时的口感差不多，一下子就戳到我了。所以后来又买了几次，这不，今天来再给同事带一个回去。”顾客楠楠和呼和浩特晚报记者分享道。

同样，在抖音平台上，“世成蛋糕”售卖的榴莲千层蛋糕收获了700多条好评，网友留言说：“前天到店里买的，师傅给现做的，满满的榴莲肉，看得见的好吃，用的还是蓝风车奶油，简直是宝藏小店。”



呼和浩特晚报记者注意到，店里的操作间都用玻璃围着，榴莲千层蛋糕的制作过程一览无遗，尤其称榴莲果肉的秤是双面显示的，也就是说每一位顾客都能精准地看到榴莲的用量，不会出现缺斤少两的情况。而在员工的操作中，似乎也并没有什么神奇之处，都是按照梁智成的做法，将饼皮、奶油、榴莲果肉一层层铺好，便做出了这款备受追捧的网红甜品。

“为什么大家都想来你家买呢？”听到这个问题，梁智成并没有犹豫，一下子就给出了答案：“踏实、放心、健康。正如你今天看到的一样，整个制作过程没有任何添加剂，就是我说的那几样，不管谁做，只要是真材实料，榴莲千层蛋糕就一定会好吃。”

榴莲味道成招牌 坚持初心不辜负

其实对于任何一家餐饮店来讲，能做出一道叫得响亮的招牌菜是很不容易的。梁智成从事甜品、烘焙行业近10年，研发、复刻的甜品非常多，比较火的肉松小贝、老式无水蛋糕、慕斯蛋糕、提拉米苏等等在他店里都有售卖，不过最火的还是榴莲千层蛋糕，线上线下日均销售100多个。

看着店里红火的场景，谁能想到在他最早开始售卖榴莲千层蛋糕的2014年，销量十分惨淡，好几天才能卖出一两个。“当时榴莲也不好买，得提前半个月订货，呼市人吃过榴莲的也少，对榴莲的接受度并不高。”梁智成说，“现在交通、物流行业很发达，订货周期变得非常短，大众也逐渐接受了榴莲的口味，爱吃的人会反复回购，所以生意就好了起来。”

随着榴莲千层蛋糕的成功出圈，“世成蛋糕”陆续推出了榴莲酥、榴莲芝士饼、榴莲慕斯等多种榴莲口味的甜品。眼下，“世成蛋糕”的另一家店正在筹备中，预计在两个月之内就能开业。梁智成表示，他将继续保持初心，用无添加的健康食材做好榴莲系列产品，不辜负顾客和网友的信任。

现场制作无添加 真材实料最诱人

榴莲是热带水果，主要产地是泰国，“世成蛋糕”店里选用的榴莲果肉都是进口的，榴莲果肉需要提前三到四天订货，每一个榴莲千层蛋糕都是当天现做。

其实，要做出一个完美的榴莲千层蛋糕并不费时间。梁智成介绍，首先要用安佳黄油、牛奶、低筋面粉制作饼皮，和好面后用机器烙成一张张薄饼备用。接着再打发动物奶油备用。“我们店里每一个榴莲千层蛋糕要用12层饼皮，每一层都要加上蓝风车动物奶油，这是目前整个烘焙行业公认的最优质的动物奶油。”梁智成一边介绍一边指着满满一盆的榴莲果肉说，“在榴莲千层蛋糕的制作过程中，榴莲果肉的用量是非常重要的，少了没有榴莲的味道，吃不过瘾；放多了又会觉得很腻，还不如直接买一颗榴莲吃。我们也是经过8年的销售经验和数次调整，才把榴莲果肉的用量确定成1斤，这个量很扎实，口感也好，很受顾客的认可。”

梁智成正在制做榴莲千层蛋糕

□文/图 呼和浩特晚报记者 王璐

